

Du 30/11 au 13/12/2021 • GRATUIT • #179

■ reportages ■ sorties ■ culture ■ déco ...

MAGAZINE

LORRAINE



EN 2021,

LE SENTIER DES LANTERNES

FÊTE SES 10 ANS!

PLACE DE L'ESPLANADE • METZ



26 NOVEMBRE

30 DÉCEMBRE



NOELSDEMOSELLE.FR | DEPARTEMENTS7 | MOSELLE_LE_DEPARTEMENT | MOSELLED57 | #MOSL

UNE INITIATIVE DU DÉPARTEMENT DE LA MOSELLE

NOËL
Les nouvelles
inspirations

spatule & mandoline

-Le plein d'idées cadeaux-

PRIX SPÉCIAL

COCOTTE REVÊTEMENT CÉRAMIQUE COOKUT

L'incroyable cocotte nouvelle génération pour des cuissons traditionnelles : 4x plus légère, facile à nettoyer, sans matière grasse, moins polluante.

Petite Ø 24 cm **89€90**
Grande Ø 28 cm **124€90**
Bouton au choix **7€90**



COFFRET

Kit fromage au four

31€20



COFFRET KAI SHOSO

3 couteaux japonais - tout inox - coupe durable, propre et précise, prise en main professionnelle.

Santoku 16,5 cm
+ couteau de chef 15 cm
+ couteau universel 12 cm

~~179€~~ **129€**



COUVERTS NOMADES AKINOD

Pour manger n'importe où, compact et durable avec décors pour tous les goûts.

à partir de **29€90**

TIRE BOUCHON ÉLECTRIQUE PEUGEOT

Elis touch rechargeable ou Elis reverse totalement automatique

à partir de **99€90**



PIERRE À AIGUISER KAI

Combinaison d'aiguillage grain 400/ 1000

40€



AIGUISEUR HORL QUALITÉ ALLEMANDE

Nouveauté 2^e génération avec 2 angles d'affutage 20 et 15 degrés. Encore plus polyvalent pour lames Europe et lames japonaises.



139€

8, rue Raugraff • NANCY • Tél. 03 83 37 20 38

Ouvert le lundi 14h à 18h30, du mardi au samedi de 10h à 18h30 et le dimanche de 11h à 18h
facebook/Spatule et Mandoline
Instagram : spatuleetmandoline

spatule & mandoline

sommaire

REPORTAGE À LA UNE ▶ **6** Noëls de Moselle, dix ans déjà !

SORTIES

- 12** Ce Noël sera alsacien !
- 16** 40 jours... Et saint Nicolas
- 18** La Moselle au coeur de la fête !
- 20** Décembre, mois des enfants !
- 21** Le CC Cora Nancy Houdemont joue les pères Noël
- 22** Ces animations dont vos enfants seront les héros
- 24** Vous cherchez une idée de cadeau ?

ART & CULTURE

- 26** Et Gary fut !
- 28** Gare à l'art arrive !
- 30** Le CIAV de Meisenthal mène la danse

GASTRONOMIE

- 32** Pour nos repas de fêtes, on privilégie les commerces de proximité
- 38** Pintade au foie gras
- 40** Les maisons de pain d'épices
- 42** Trois recettes de foie gras pour réveiller les papilles

ET AUSSI...

- 44** Acoris Mutuelles, fidèle soutien du Rire Médecin
- 45** Nos idées pour une déco de Noël fait main
- 48** Notre sélection ciné
- 50** A voir, à faire



facebook.com/LorraineMagazine

#179 Du 30/11 au 13/12/2021 ■ Prochaine parution le 14 décembre /// Retrouvez tous nos anciens numéros sur lorrainemag.com

Lorraine Magazine est une publication de SCPP N°ISSN : 2265-9919 • Directeur de la publication Philippe Poirot 06 49 35 04 30 • philippe@lorrainemag.com • Directrice de la publicité Sylvie Courtin 06 14 12 54 38 • sylvie@lorrainemag.com • Réalisation graphique Compo Graphisme / Chloé De Menech • chloe.demenech@gmail.com • Journalistes Cécile Mouton cecile.mouton@yahoo.fr • Lauren Ricard, Sophie Diaz • Crédits photos Couverture : Conseil départemental de la Moselle • 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.

LA ROCHÈRE

1475 FRANCE

+2 Week-ends d'Art Verrier

4, 5 et 11, 12 décembre de 10 - 12h et 14 - 18h



Nos Maîtres verriers expriment toute leur créativité en fabriquant sous vos yeux les boules de Noël scintillantes, avec leur échange passionné déclaré oralement dans notre atelier lors des 2 week-ends.



Les mesures barrières seront appliquées, merci de vous munir d'un masque lors de votre visite

Ouverture du magasin tous les jours

14h-17h30 du 27 novembre au 31 décembre
(sauf le 25/12)

Consultez les horaires d'ouverture : 03 84 78 61 00
pour les 2 week-ends
Féerie de Noël
le pass sanitaire
sera demandé.



Pour vous aider à préparer les fêtes de fin d'année en flânant parmi les pièces d'exception soufflées bouche, verres, coffrets cadeaux,... du cadeau original qui fera plaisir à coup sûr. Un espace dédié aux affaires de Noël vous proposera des multiples objets à prix chaleureux.

70210 Passavant La Rochère entrée gratuite

www.larochere.com



édITO

LE CŒUR À LA FÊTE

Vous avez remarqué ? Les décorations et illuminations semblent, en cette fin d'année, avoir été dégainées encore plus tôt que d'habitude – d'habitude étant déjà très tôt – par vos commerçant.e.s, vos voisin.e.s, vous-même... Faut-il y voir les séquelles d'un Noël 2020 en demi-teinte, soumis à beaucoup trop d'obligations pour un moment censé, pour les plus chanceux.ses d'entre nous, n'être fait que de joie et d'amour ?

La sombre impression d'avoir été puni pour quelque chose dont on n'était pas individuellement responsable semble avoir donné à certains et certaines l'envie inconsciente d'en découdre... en provoquant le destin et donc en créant, précipitamment, les conditions de la fête par peur de s'en voir priver.

Et je ne sais pas vous mais moi, ce regain de volontarisme, cette autodétermination à l'œuvre me réconfortent. A l'image de ces lumières artificielles, le plus souvent figuratives, qui embrasent nos rues d'une gaieté assumée. Ou de ces guirlandes si bien accrochées que rien ne semble plus pouvoir les déloger. Et par-dessus tout de cet empressement, manifeste et général, à se retrouver.

Cet élan collectif sous-tend les nombreuses animations qui illumineront, tout ce mois de décembre, notre jolie région. A Metz et à Sélestat, à Nancy et à Meisenthal... Partout, on a le cœur à la fête et la main à l'ouvrage. C'est qu'il ne faudrait pas loucher le coche ! Au vu de l'attente exprimée, ce serait le drame, ou pire : de la provocation.

 Cécile Mouton



TROUVEZ VOTRE
DOUDOU BUKOVSKI IDÉAL !



NOUVEAUTÉS

*Laines Lang Yarns et Plassard • Fils DMC •
Boutons • Rubans • Tissus • Fermetures Eclair •
Patrons : Atelier 8 avril, Maison Fauve, Katee,
Atelier Scammit • Cahier Artesane •
Dépôt "La Clinique de la machine à coudre"*

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



Retrouvez Mercerie Raugraff
sur Facebook et Instagram



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

à la une

REPORTAGE



NOËLS DE MOSELLE, DIX ANS DÉJÀ !



Depuis le 19 novembre et jusqu'au 30 décembre, les Mosellans célèbrent le dixième anniversaire des Noëls de Moselle, manifestation synonyme de lumière et de féerie emmenée par le Département de la Moselle... Zoom sur quelques-uns des temps forts d'un événement festif et fédérateur.

Après une édition 2020 qui n'a pas permis d'accueillir tout le public souhaité, Noëls de Moselle sera, cette année, célébré avec optimisme et force !

DU SENTIER DES LANTERNES...

Et comment célébrer dignement ces dix ans sans voir les choses en grand ? Le Sentier des Lanternes, animation emblématique des Noëls de Moselle, a fait l'objet, le 26 novembre dernier, d'un spectacle grandiose : Gueule d'ours, par la Compagnie Remue-Ménage. Le Sentier, de nouveau installé, square Boufflers, sur l'Esplanade de Metz offre aux visiteurs une déambulation spacieuse et permet de flâner au gré des lanternes anciennes ou nouvelles.

En effet, ce lumineux chemin, dont la simple évocation plonge, au propre comme au figuré, les visiteurs – 150 000 en 2019 ! – dans la magie des contes et légendes de Noël, s'est paré de décors renouvelés et étoffé d'une centaine de nouvelles lanternes, comme autant d'hommages aux souffleurs de verre de Meisenthal, aux confectionneurs de Mannele, ou encore au Saint Nicolas et au Père Noël. De fabrication artisanale, les lanternes appellent chacun au dépaysement et à l'émerveillement, au rêve et à l'évasion... Jusqu'au 30 décembre, 2 000 créations seront à admirer, la plus haute s'élevant à 4 mètres !

➕ Square Boufflers, Esplanade, à Metz • Du lundi au jeudi et dimanche de 17h à 20h, vendredi et samedi de 17h à 21h, le 24 décembre de 16h à 18h. Fermé le 25 décembre • Accès gratuit, sur présentation du pass sanitaire. Port du masque obligatoire. • Dernières entrées 15 min. avant la fermeture.



... À LA ROUTE DES LANTERNES

Pour la première fois, le Sentier des Lanternes fait des émules ! Et amènera sa magie jusqu'au cœur des territoires grâce à sa déclinaison, La Route des Lanternes, qui, sur le même principe, sillonnera le département, au plus près des habitants de plusieurs communes de Moselle. Aux quatre petits sentiers installés à Bitche, Forbach, Sarreguemines et Yutz s'ajouteront ceux de Sierck-les-Bains et Marange-Silvange. Les visiteurs seront invités à relayer leur expérience sur les réseaux sociaux à travers le #NoelsdeMoselle. Lumineux !

■ Un dossier de Cécile Mouton

Le Sentier des Lanternes 2021 en quelques chiffres

Environ **2 000 lanternes**, dont 100 nouvelles
9 kilomètres de câblage et des milliers d'ampoules LED.
Un site aux **2 500 m²** de décors et lanternes et 3 000 m² dédiés à la circulation
4 mètres : la hauteur de la plus grande lanterne !

CHALET QUALITÉ MOSL

Habitué de la Place Saint Jacques, il va cette année découvrir l'animation de celle de la République... Le Chalet Qualité MOSL, l'antre du savoir-faire local et artisanal, a rouvert ses portes à ses fidèles clients... et aux autres ! En quête de cadeaux de Noël, vous aviez dans l'idée, d'offrir, à vous-même ou aux autres, des spécialités 100% mosellanes et de qualité ? Vous souhaitiez allier plaisir et circuit court en choisissant, de préférence, des produits (à déguster, utiliser ou porter) confectionnés près de chez vous ? Que vous voyiez cela comme un délicieux hasard ou une heureuse coïncidence, le Chalet Qualité MOSL vous donne en tout cas la possibilité de déambuler dans une ambiance feutrée et d'acheter, sur près de 150 m² d'espace d'exposition, des produits issus de l'agriculture et de l'artisanat mosellans à des producteurs et créateurs du cru... tout cela labellisé Qualité MOSL, évidemment !

+ Entrée libre de 11h à 20h du dimanche au jeudi, de 10h à 22h les vendredis et samedis. Fermeture à 17h le 24 décembre.



PIAF à retrouver à côté du chalet Mosl tous les jeudis, design Harmonie Begon © Guy Rebmeister, Ciav

Harmonie
BEGON © Guy
Rebmeister, Ciav



Gueule ours © C^o Remue MÈnage



© G.Ramon



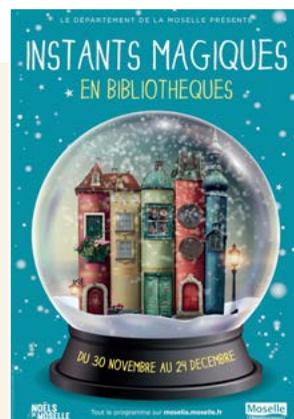
© G.Ramon



© G.Ramon



© CD57



INSTANTS MAGIQUES EN BIBLIOTHÈQUES

Noël et la période de l'Avent sont, pour beaucoup d'entre nous, les signaux rituels et tant attendus de moments privilégiés et contemplatifs, loin du tumulte ambiant, de moments de paix appelant chacun à mettre son quotidien sur pause pour passer du temps en famille.

Et si Noël 2020 était soumis à des règles strictes en termes de jauge acceptable et de distanciation physique, Noël 2021 sera, espérons-le, celui de la libération, du geste tendre plutôt que barrière ! Pour fêter cette légèreté retrouvée pour en cette dixième édition des Noëls de Moselle, le Département de la Moselle encourage les habitants à participer et à profiter de ces Instants magiques en bibliothèques et offre également des spectacles familiaux.

Ainsi jusqu'au 24 décembre, invitées à se mobiliser pour proposer à petits et grands des moments privilégiés de partage, les bibliothèques organiseront de nombreuses animations autour des spécificités locales gourmandes ou artisanales, afin de mettre en valeur la richesse du patrimoine mosellan... Au programme, particulièrement fourni, de ces Instants magiques en bibliothèques : des expositions participatives de jouets d'antan, des ateliers cartes de Noël en origami, d'autres de décorations de Noël en pâte polymère ou matériel de récupération, des prêts « Surprise ! » de livres sous forme de paquets cadeaux, des spectacles, des jeux, des temps conviviaux, le tout autour de douceurs de Noël et de boissons chaudes. Immergé, en famille, dans ce cocon chaleureux où trônent les livres, vous pourriez fort bien avoir les yeux qui brillent.

➤ Tout public, gratuit. • Programme complet sur moselia.moselle.fr



DES RENDEZ-VOUS PARTOUT SUR LES TERRITOIRES

Pour ces Noëls de Moselle, la magie de Noël sera présente sur tout le territoire à travers de nombreux événements. En voici quelques exemples !
Et plus de manifestations sur : www.idees.mosl.fr

À SIERCK-LES-BAINS

La commune proposera aux jeunes visiteurs d'immortaliser leur rencontre avec l'homme en rouge grâce à un studio photo installé pour l'occasion. Les enfants pourront également participer aux ateliers des lutins, écouter des histoires dans un espace aménagé en igloo, descendre une piste gonflable en luge ou profiter de quelques tours de petit train électrique... Et puis ils découvriront, au parc Valette, plus de 500 lanternes originales inspirées des contes de l'enfance ! Autre nouveauté (qui enchantera leurs parents) : un restaurant éphémère tenu successivement par de grands chefs étoilés...

+ www.siercklesbains.fr



À YUTZ

A Yutz, la star, c'est lui... Saint Nicolas ! Il défilera dans les rues de la ville le 4 décembre au milieu d'un cortège de 700 personnes, 12 chars et 8 groupes musicaux sur la thématique « Saint Nicolas et notre histoire ». Un spectacle époustouflant qui lancera officiellement seize jours de festivités au cœur du Marché de la Saint Nicolas. Créé il y a 34 ans, ce lieu de vie convivial mélange démonstrations d'arts, ateliers de bricolage, spectacles projections, concerts, tandis qu'une soixantaine d'artisans viennent y faire déguster leurs produits ou exposer leurs créations. À noter qu'une bière de Saint Nicolas spécifiquement brassée sera vendue sur place ! Et, le 19 décembre, le saint évêque passera le relais au Père Noël, qui clôturera le marché.

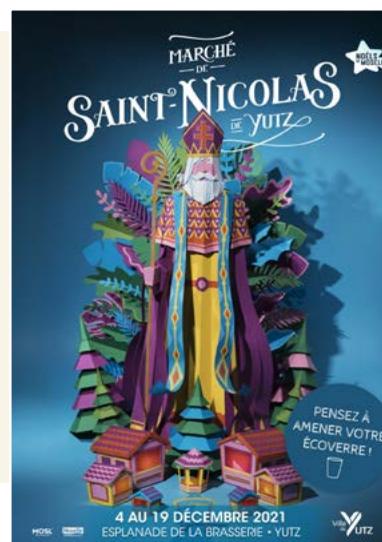
+ www.ville-yutz.fr



À THIONVILLE

Hansel et Gretel, personnages du conte éponyme des Frères Grimm, seront les stars de l'événement « Il était une fois Noël 2021 », mis en place à Thionville. Nouveauté 2021 ? Un village gourmand alliant espace restauration et scène dédiée à des prestations musicales live. Autour de ce secteur central traversé par des déambulations urbaines, toute la ville s'habillera aux couleurs de Noël ! Mapping sur la façade du Beffroi, arche et cheminement... Les installations lumineuses seront présentes en nombre ! Les enfants profiteront par ailleurs d'un village spécialement conçu pour eux (avec labyrinthe géant, chalet des nounours...) installé place Claude Arnould, tandis que sur la place au Bois, un toboggan-luge long de 30 mètres amusera toute la famille !

+ www.thionville.fr • www.valsdemoselle.fr



À SAINT-QUIRIN

À Saint-Quirin, connu pour être l'un des plus beaux villages de France et pour fournir en sapins de Noël de nombreuses communes françaises, le mois de l'Avent est, d'abord et avant tout, l'occasion de se reconnecter à la nature. Un parcours pédestre d'une heure et demie retracera la légende du sapin de Noël, projetant les promeneurs dans un monde nocturne à la rencontre de personnages hauts en couleur et d'une série d'énigmes à résoudre... Une ambiance mystérieuse nourrie par un univers sonore recréant la fameuse histoire des bûcherons locaux. Ce voyage magique permettra aux participants de (re)découvrir le patrimoine et de se restaurer dans une ambiance festive !

+ www.saintquirin.fr

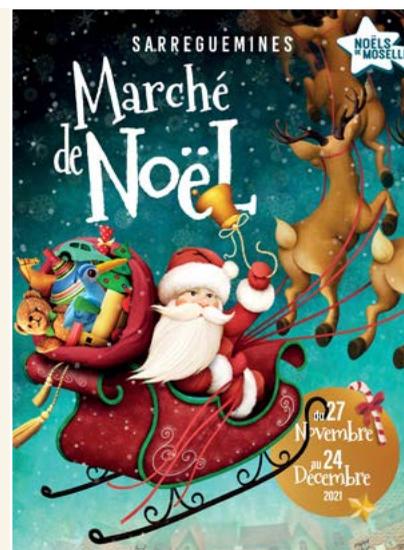


À SARREGUÉMINES

Jusqu'au 24 décembre, la Cité des faïenciers accueille l'un des plus importants marchés de Noël de la région. Plus de quarante chalets proposant des produits artisanaux sont installés au cœur d'un centre-ville illuminé... Féérique ! Fanfare de la brigade des jouets de la Compagnie Macadam Théâtre, parade lumineuse

et musicale de la Compagnie Remue-Ménage... En plus de la traditionnelle maison du Père Noël et de la patinoire, des acteurs du spectacle vivant enchanteront petits et grands. Quant au musée de Sarreguemines, il proposera aux familles venues de Moselle, d'Alsace mais aussi d'Allemagne, des concerts, des visites guidées, des animations !

+ www.sarreguemines.fr



À FORBACH

Musique, cinéma, ateliers, spectacles... Durant un mois, la ville de Forbach multipliera les rendez-vous festifs ! Après le défilé de la saint Nicolas, le 5 décembre, le grand village de Noël fera perdurer la magie. Balade en calèche dans les rues de la ville, projection de plusieurs classiques (La Reine des Neiges, Casse-noisette et les Quatre Royaumes, L'étrange Noël de Monsieur Jack, La Belle et la Bête...) au cinéma Le Paris. Sans oublier le rendez-vous du 12 décembre, jour où les sportifs les plus téméraires prendront le départ, déguisés, de la traditionnelle course des Pères Noël ! Tout ceci sur fond de musique live et éclectique assuré par une chorale, par l'ensemble de cuivres du conservatoire, et par des artistes issus de The Voice...

+ www.mairie-forbach.fr



À HOMBURG-HAUT

Venez plonger dans le Noël d'autrefois au cœur d'un lieu de caractère ! Paré de lumières, le site médiéval du Vieux-Hombourg, lui, est fin prêt. En gravissant la butte jusqu'au jardin du château, vous pénétrerez dans un monde féérique peuplé de musiciens, de conteurs et d'artistes en tout genre... Puis, dans une ambiance irréelle faite de torches, de lampions, de chalets, de braseros, de feux de bois, vous vous restaurerez, sur le pouce, dans un haut-lieu de l'histoire locale. La nouveauté ? Le parc du château d'Hausen sera illuminé ! Tandis que sa cour intérieure accueillera un marché de produits du terroir.

+ www.cc-freyming-merlebach.fr



■ DÉCOUVERTES

SORTIES





ce Noël sera alsacien !

Et si vous passiez Noël en plein cœur de l'Alsace ? Que vous le choisissiez gourmand, authentique ou historique, ce serait justifié... Cerise sur le bredele ? Vous vous en souviendrez ! Zoom sur quelques précieuses et tentatrices escales festives...

NOËL GOURMAND À SÉLESTAT

Que serait Noël sans les fameux bredele de la Maison du Pain d'Alsace ? Participant à la féerie de cette fin d'année, les boulangers de la Maison du Pain d'Alsace ouvrent aux visiteurs les portes de leur fournil. Envahi par des effluves tentatrices et par la chaleur de cet antre de la gourmandise, vous aurez, situation cornélienne, à choisir 50 sortes différentes de bredele ! A quoi s'ajoutent les spécialités-maison incontournables, parmi lesquelles sapin feuilleté, « sapain », brioche sapin ganache, pain à la bière de Noël, christolle, et berawecka...

Et pourquoi ne pas profiter à plein de ce moment de pure gourmandise en consommant votre douceur sur place, attablé dans le salon de thé ? Installé au cœur de la vieille ville de Sélestat, l'endroit vous offre la promesse d'un moment savoureux et réconfortant...

Quant au musée aménagé dans l'ancien poêle de la corporation des boulangers de 1522, et qui retrace l'incroyable aventure du pain en Alsace, il constitue à lui seul, grâce à sa collection d'objets uniques et ses écrans interactifs installés sur 300 m2 d'exposition et 5 espaces, un passage obligé...

+ Jusqu'au 31 décembre, tous les jours de 9h à 18h, les mardis et vendredis jusqu'à 18h30. Ouvert le 24 décembre de 8h30 à 15h, fermé les 25 et 26 décembre • Accès libre au fournil, accès au musée payant. Portes ouvertes dimanche 12 décembre (gratuit) • Informations et inscriptions : www.maisondupain.alsace / 03 88 58 45 90



▲ Noël à Sélestat 2016 © P-Mod

NOËL AUTHENTIQUE À ORSCHWILLER

L'an dernier c'était trop tôt, l'an prochain ce sera trop tard ! Tous les deux ans, Orschwiller, charmante cité viticole située sur la Route des Vins d'Alsace, au pied du château du Haut-Koenigsbourg, se transforme en un véritable village de Noël... Grâce au concours de 200 bénévoles actifs – sur les 600 habitants que compte le village – et les associations partenaires à pied d'œuvre pour décorer, illuminer et sonoriser l'ensemble des artères du village, ce dernier se métamorphosera ! Tout en accueillant une multitude d'artistes et d'artisans locaux... L'occasion, pour les badauds, de découvrir des savoir-faire uniques ainsi que de se procurer des cadeaux originaux ! Tout à leur joie, ils pourront également pénétrer dans l'église le temps d'un concert de Noël chaleureux et émouvant, profiter d'une visite guidée (avec collation conviviale finale), ou encore d'une balade photographique... Une expérience à vivre !

+ Vendredi 10 décembre de 18h à 00h, samedi 11 de 14h à 00h et dimanche 12 de 10h à 20h, entrée libre. • Infos et réservations www.selestat-haut-koenigsbourg.com / 03 88 58 87 20



▲ La Place de la Mairie © Damani Maitre



© Nadine Hofer Shutterstock



▲ Haut-Koenigsbourg © Jean-Paul-Krebs-L'Oiseau migrateur

NOËL MÉDIÉVAL AU CHÂTEAU DU HAUT KOENIGSBURG

Si votre rêve était de passer Noël au sein d'un château-fort du XII^e siècle, restauré après 1900, et dominant la plaine d'Alsace sur son écrin rocheux, il pourrait bientôt être exaucé ! Tout au long du mois de décembre, le château du Haut Koenigsbourg, l'un des monuments alsaciens les plus visités, s'habille de lumière pour assurer aux visiteurs un voyage hors du temps... et plus précisément, un retour en plein Moyen-âge ! Visites thématiques et théâtralisées dans un décor grandiose, animations et ateliers en tout genre... le programme plaira aux petits comme aux plus grands. Les visiteurs pourraient même, salle du Kaiser ou dans les cuisines, croiser l'un des personnages les plus emblématiques du Noël alsacien...

+ Accès au château et activités payants • Programmation détaillée et inscriptions sur www.haut-koenigsbourg.fr

SÉLESTAT, AUX ORIGINES DEMI-MILLÉNAIRES DU SAPIN DE NOËL

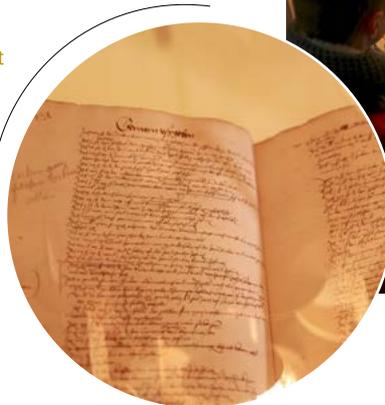
Si elle est incontournable dans de nombreux foyers, la tradition de l'arbre de Noël revêt, à Sélestat, commune du cœur alsacien, une symbolique toute particulière... Considérée comme le berceau de la tradition de l'arbre Noël, la commune alsacienne fête, cette année, les 500 ans de la plus ancienne mention écrite existante sur ce pan de la tradition de Noël, relique que la commune conserve précieusement dans ses archives municipales... Un registre de comptes témoigne en effet noir sur blanc du fait qu'en 1521, soit cinq siècles en arrière, les gardes-forestiers municipaux étaient rémunérés 4 shillings pour surveiller les maïs, arbres festifs, et ce, à compter de la Saint Thomas, alors célébrée le 21 décembre... Cet investissement important consacré par la ville de Sélestat au contrôle et à la protection de sa forêt fait supposer que couper un arbre pour le décorer était devenu un geste pratiqué par une part non négligeable de la population... ce que corroborent des travaux d'historiens ainsi que des écrits datés, respectivement, de 1546, 1555 et 1557, tous soigneusement conservés aux archives de la ville et visibles, en chaque fin d'année, au cœur de la Bibliothèque Humaniste.

Pour marquer cet anniversaire exceptionnel, le sapin sera présent partout dans la ville et ses lieux emblématiques. Villages de Noël, expositions, patinoire, chasse au trésor...

+ Pour découvrir le programme détaillé, rendez-vous sur selestat.fr !



© Ville de Sélestat



au mon Noël de l'Alsace

ENTRE STRASBOURG ET COLMAR
1H45 DE NANCY | 2H25 DE METZ

26 NOVEMBRE
> 2 FÉVRIER 2022

26 nov.
> 31 déc.



📍 SÉLESTAT - MAISON DU PAIN
les gourmandises se partagent

en
déc.



📍 CHÂTEAU DU HAUT-KOENIGSBOURG
un Noël hors du temps



10



12



📍 ORSCHWILLER *L'authentique village de Noël*



21



📍 SÉLESTAT

1521-2021 : 500 ans d'histoire autour du sapin

PROGRAMME COMPLET SOUS
www.selestat-haut-koenigsbourg.com

 Sélestat  TOURISME
Haut-Koenigsbourg

40 JOURS... ET SAINT NICOLAS

Il fallait bien 40 jours de festivités pour célébrer dignement la joie des retrouvailles ! Depuis le 19 novembre dernier et jusqu'au 2 janvier, la Ville de Nancy est et sera le monde de saint Nicolas... Au programme, six semaines de féerie, de joie et de gourmandise, pour un moment hors du temps.



Patron des Lorrains et protecteur des enfants, saint Nicolas est fêté le 6 décembre dans de nombreux pays d'Europe. Exporté aux États-Unis, il a donné naissance, au 19^e siècle, au mythe du Père Noël ! A Nancy, les traditionnelles festivités qui l'entourent mobilisent la Ville et les 19 autres communes de la Métropole durant plus de six mois...

Inscrites à l'inventaire français du Patrimoine Culturel Immatériel, visitées chaque année par près de 300 000 personnes – dont 100 000 sont présentes pour le défilé –, ces festivités sont gravées dans le cœur et les souvenirs des Nancéiens... et comprendront, cette année encore, une série sans fin de petites et grandes joies ! L'occasion, pour les visiteurs d'un jour et les habitants à l'année, de (re)découvrir la magnificence d'un centre-ville (Place Stanislas, Place d'Alliance et Place Carrière) classé au patrimoine mondial de l'humanité de l'UNESCO... et de célébrer une fois de plus la Place Stanislas, élue monument préféré des Français en 2021 et redevenue, récemment, l'hôte d'un sapin vosgien d'une vingtaine de mètres habillé de paons, de marguerites et de coquelicots lumineux... Point d'orgue de ces festivités ? Le week-end des 4 et 5 décembre ! D'ici là et jusqu'au 2 janvier, illuminations, commandes artistiques, créatures extraordinaires et manèges plongeront Nancy dans la féerie des fêtes. Ainsi un parcours artistique composé des œuvres de différents artistes nancéiens transformera la ville en galerie d'art à ciel ouvert... tandis que la place Stanislas s'illuminera, chaque soir, d'un mapping vidéo et sonore projeté sur la façade de l'hôtel de ville... Un moment coloré et musical, florilège des précédentes éditions, à apprécier en famille du dimanche au jeudi à 18h15 et 19h15, et les vendredis, samedis et vacances à 18h15, 19h15 et 20h15.

CLOU DU SPECTACLE

Samedi 4 décembre aura lieu le traditionnel défilé. La déambulation, constituée d'une vingtaine de chars imaginés par les communes et associations partenaires sur le thème, cette année, de La faune et la flore, partira à 18h00 de la place Carnot pour s'achever Place Stanislas, avec la remise, par le maire Mathieu Klein, des clés de la Ville à saint Nicolas... En tant qu'invitée d'honneur, Krasnodar, ville russe jumelée à Nancy, aura le droit à son propre char !

Aux côtés de ces chevaux, abeilles, éléphants et autres créatures fantastiques sur roues, une douzaine de compagnies nationales et internationales des arts de la rue (musiciens, artistes et drôles de machines) réserveront au public d'étonnantes surprises visuelles et musicales... Signalons également la présence, désormais habituelle, de machines à bonbons et de différentes fanfares... parmi lesquelles celle des Enfants du Boucher ! Composée d'une centaine de musiciens entre 9 à 75 ans, elle sera chargée d'assurer, avec le DJ Mitch Tornade, l'ambiance musicale Place Stanislas tout le temps du défilé.

DÉFILÉ D'ANIMATIONS

Pour le reste, deux flashmob à l'ambiance follement rock'n roll seront organisés par Les Anes Stram Gram... tandis que les huit danseurs percussionnistes de la Compagnie la Torpille mélangeront, dans Les Filles du Fouettard, l'obscurité de l'homme en noir avec le soleil de la danse africaine.

Et puis marionnettes à taille humaine, percussions, costumes de pervenches, accordéons, pêche à la ligne, « P'tits culs », téléphones à décrocher... Tout au long du week-end, compagnies locales, nationales et européennes se relayeront pour offrir au public des spectacles d'art de rue tantôt drôles, tantôt poétiques, souvent impertinents... et toujours surprenants !

En parallèle, de nombreuses animations ludiques seront proposées : coin à gribouillis, cabane ludopho et espace jeux animé par la ludothèque et les bibliothèques de Nancy... Grand hôtel des solidarités, espace de rencontres et de surprises pour sensibiliser les enfants au monde qui les entoure... Enfin, dimanche 5 décembre salle Poirel, un grand concert de Saint Nicolas donnera à voir et à entendre Edouard Edouard, Hoboken Division et Eddy la Gooyatsh. ■ **Cécile Mouton**



DES VILLAGES, DES QUARTIERS

En plus du **Village historique de la Place Charles III** et de ses 65 chalets portés par l'association Les Vitrites de Nancy, sept villages de saint Nicolas se déploieront, jusqu'au 25 décembre, dans différents quartiers de Nancy.

Le Village de la Place Carrière comportera plusieurs animations (petit train rétro, pousse-pousse vintage et balançoires 1900) autour d'une grande roue de 3 mètres. Il sera ouvert les 25 et 1^{er} janvier !

Réservé aux métiers de la gastronomie, **le Village gourmand de la Place Vaudémont** accueillera, dans ses sept chalets tenus par des commerçants du quartier, les promeneurs amateurs en quête de réconfort ventral...

Nouveaux arrivés, le **Village à Jojo** et ses six chalets de la **Place Nelson Mandela** mettront en valeur acteurs et saveurs locaux, avec des concerts en fin de semaine.

Place Simone Veil, Le Quai des Glaces, ou **Village de la patinoire**, permettra aux amateurs de patin, de confiseries et de vin chaud, de concilier l'agréable... avec l'agréable.

Allée Mercure, attirés par les effluves de fromage fondue, les visiteurs constateront que les six chalets du **Village du vieux barbu** portent haut les couleurs du Jura.

En son **Village de la Porte saint Nicolas**, la MJC Pichon fera régner une ambiance cocooning parfumée au sirop d'érable... et donnera des cours de cuisine pour enfants le mercredi et des concerts les vendredis et samedis... Des visites de la porte saint Nicolas rénovée seront également organisées !

Peintres, plasticiens, graphistes, sculpteurs, bijoutiers... Installé à proximité de la porte de la Craffe, **Le hameau des artistes** mettra en lumière une vingtaine de créateurs de notre région ! L'occasion, pour les visiteurs, de se procurer un produit original et unique issu de l'artisanat nancéien.

+ Plus d'infos : saint-nicolas.nancy.fr



© Ville de Nancy



© Ville de Nancy



© Ville de Nancy



© Ville de Nancy

La MOSELLE au CŒUR DE LA FÊTE !

Epicentre, de tout temps et pour toujours, des festivités de fin d'année, la Moselle convoque la tradition et la gourmandise, le savoir-faire et la féerie au plus près de ses habitants, sur tous ses territoires.



© G.Ramon

SENTIER ET ROUTE DES LANTERNES

Premier atout-phare de ces festivités, et dont ses nombreux habitués n'accepteraient de se passer pour rien au monde : le Sentier des Lanternes, organisé par le Département de la Moselle. Événement incontournable, à pratiquer en famille ou entre ami.e.s, il enregistre chaque année un succès grandissant, jusqu'à cumuler, en 2019, 150 000 visiteurs ! Désormais installé au cœur des animations de Noël et du quartier historique de Metz, au milieu

des arbres bicentennaires du Square Boufflers, le Sentier des Lanternes fête ses dix ans. L'occasion, s'il en fallait une, de rendre un fervent hommage à une animation qui fait briller les yeux de petits et grands depuis une décennie en leur racontant les plus grands contes de Noël de façon lumineuse... Composé de 2000 lanternes, dont 200 inédites et mis en valeur par des décors et univers renouvelés, ce parcours 2021 s'annonce d'ores et déjà extraordinaire !

A noter que, pour la première fois, le Sentier se déclinera sur les territoires sous forme de « Route des Lanternes ». Faisant escale dans sept communes mosellanes, cette dernière éclairera, en plus de Metz, Sierck-les-Bains, Marange-Silvange, Yutz, Bitche, Forbach et Sarreguemines.

➕ Square Boufflers à Metz, jusqu'au 30 décembre • accès gratuit

CONTES, LUMIÈRES ET LÉGENDES DE NOËL

Pour ces premières fêtes après celles de 2020, mises entre parenthèses pour raisons sanitaires, les communes des différents territoires s'engagent à émerveiller les spectateurs à travers des animations originales et immersives... à l'image de Saint-Quirin, l'un des plus beaux villages de France, qui consacre un parcours pédestre de 2 km, en forêt, à retracer la légende du sapin de Noël, arbre dont la commune approvisionne un grand nombre de villes françaises. Durant une heure et demie, les trois premiers week-ends de décembre (sur réservation) les visiteurs iront à la rencontre de personnages et d'énigmes à résoudre, dans une ambiance mystérieuse et quasi mystique à laquelle l'univers sonore, évocateur des bûcherons locaux,

n'est pas étranger... Au terme de ce voyage magique, qui mènera ses participants à travers les rues du village à la découverte du patrimoine de Saint-Quirin, il sera possible de se restaurer dans une ambiance festive faite de danses et de concert de Noël.

➕ Tarifs : 7,5 euros adulte, 4,5 euros enfant • Informations www.saintquirin.fr



© G.Ramon

SPÉCIALITÉS GOURMANDES ET CADEAUX MADE IN MOSELLE

Escargots, bretzels, bredeles, vins de Moselle, bières de Noël, pain d'épices, miel, chocolats et chardons lorrains... Les près de 300 producteurs et artisans Qualité MOSL se mobilisent en continu pour allier respect des traditions et qualité des produits ! Copiloté par Moselle Attractivité, la Chambre d'agriculture de Moselle et la chambre des métiers et de l'artisanat de Moselle, cet agrément, Qualité MOSL, garantit en effet une production locale et de qualité privilégiant les circuits courts et les savoir-faire propres au territoire mosellan... De quoi garnir vos tables et vos sapins de produits tout à la fois généreux, qualitatifs et éthiques !

Côté boissons... et si vous confiez aux vins AOC de Moselle le soin d'égayer vos tables de fin d'année ? Ils sont 16 vigneron mosellans, répartis sur trois territoires (pays messin, pays des 3 Frontières et secteur de Vic-sur-Seille) et 18 communes à proposer, pour la plupart en petits volumes et en filière courte, de quoi accompagner vos plats de fêtes... Et si le contenu de l'assiette est primordial, le contenant importe également ! Vous misez tout sur une jolie table ? Pensez faïencerie de Sarreguemines ou cristalleries mosellanes (Saint-Louis, Lehrer, Vallérysthal) ! Autant de produits proposés au sein du Chalet MOSL ainsi que, pour beaucoup d'entre eux, à la commande sur www.noelsdemoselle.fr.



LE DÉPARTEMENT DE LA MOSELLE VOUS INVITE À VIVRE DE MERVEILLEUX NOËLS DE MOSELLE

LES PLUS BEAUX **SAPINS DE NOËL** SONT CHEZ NOUS, EN MOSELLE.

*Saint Quirin, fournisseur
officiel de sapins de Noël*

Une initiative du Département de la Moselle

noelsdemoselle.fr

Moselle
L'Eurodépartement

MOSL
MOSELLE SANS LIMITE

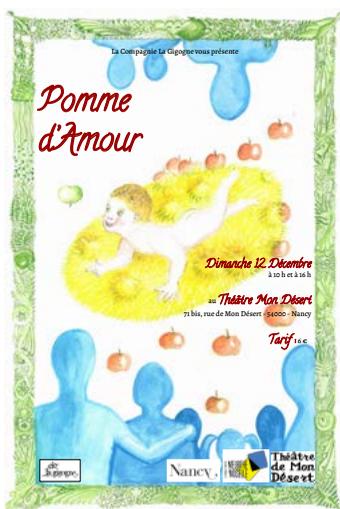
Moselle TV

LA
CULTURE
DE NOËL

**NOËLS
DE MOSELLE**

DÉCEMBRE, MOIS DES ENFANTS

Et si les festivités de Noël n'étaient, pour les enfants, que la cerise sur le gâteau ? Le paroxysme d'un mois marqué par l'amusement et la découverte, la pédagogie et le ludique ? C'est que décembre regorge, à Nancy, d'animations, spectacles et ateliers imaginés spécifiquement pour le jeune public... Parenthèses contemplatives ou moments interactifs, à vous l'embaras du choix !



Pomme d'Amour au Théâtre Montdésert

Les occasions de s'émerveiller en famille au théâtre ne sont pas si nombreuses... Heureusement la Compagnie La Gigogne a inventé Pomme d'amour, grand nid douillet interactif ! Installés sur de moelleux tapis-pommes, parents et enfants (de 0 à 6 ans !) prendront part à une aventure sensorielle originale : de courts spectacles (de 5 à 15 minutes) convoquant les cinq sens et mêlant tissu aérien, musique acoustique, sac d'objets secrets à toucher et à sentir, collation faite conte, conte du monde, parcours sonore et sensoriel, danse et comptines... En interaction permanente avec le public, les artistes inviteront les enfants à danser, chanter, goûter, s'émerveiller dans un univers doux et confortable. On aime !

✚ Dimanche 12 décembre, de 10h à 11h30 et de 16h à 17h30 au Théâtre de Montdésert à Nancy • Jauge limitée à 70 personnes/session • Tarif unique 6 euros • Réservations 06 84 49 57 32

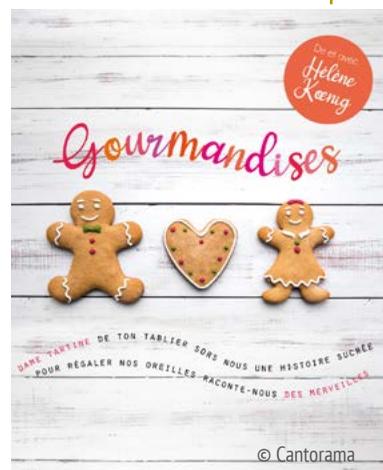
Musée à dompter

Parce qu'on l'oublie parfois, rappelons que chaque premier dimanche du mois, les musées sont accessibles gratuitement ! Pourquoi ne pas profiter du 5 décembre pour familiariser vos enfants à ces institutions du beau, dont la solennité peut, à tort, tuer dans l'œuf tout espoir d'amusement ? Premier conseil pour éveiller l'enthousiasme de votre progéniture et conserver son intérêt une fois arrivés : bien choisir vos mots ! En effet, « aller se promener au musée » constitue une perspective plus réjouissante que de le « visiter »... Une fois sur place, éloignez-vous des pratiques codifiées et faites fi du « sens de la visite » ! L'impression de liberté, même contenue, laissera place à une plus grande spontanéité... Ensuite, jouez ! Par exemple en donnant à chaque membre de la famille la consigne de choisir son œuvre préférée (choix qui devra bien sûr être motivé...)... ou en donnant à votre enfant une minute pour observer une œuvre. Demandez-lui ensuite de se retourner, puis interrogez-le/la sur tel ou tel détail...

Bibliothèques et médiathèques en folie

Le 4 décembre, pour faire patienter les enfants (de 4 à 10 ans) jusqu'au défilé, la bibliothèque Stanislas fournira jeux, petites histoires, coloriages et surprises autour de Saint Nicolas. Ce même jour à 11h, la Médiathèque Manufacture racontera des histoires d'animaux rigolos aux enfants jusqu'à 3 ans ! Mercredi 8 décembre à 16h (pour les 2 à 4 ans) et 17h (pour les plus de 4 ans), elle fera place à Gourmandises, spectacle de l'association Cantorama, qui réglera les plus jeunes d'histoires délicieuses chantées et contées. Dimanche 12 décembre à 15h, c'est EPO Trio qui fera résonner ses tonalités musicales du monde aux influences multiples. Le mois de décembre sera par ailleurs rythmé par la traditionnelle Heure du Conte organisée par les différentes médiathèques de l'agglomération nancéienne.

✚ Plus d'infos : reseau-colibris.fr





LE CENTRE COMMERCIAL CORA NANCY HOUEMONT JOUE LES PÈRES NOËL !



éclairé de mille feux, illuminé comme jamais, le Centre commercial Cora Nancy Houdemont et ses 70 enseignes donnaient, mi-novembre, le coup d'envoi d'une fin d'année enflammée ! Premier signe annonciateur des semaines joyeusement mouvementées à venir : l'accrochage des décorations de Noël... lequel a précédé de peu l'installation, au sein de la galerie commerçante, du traditionnel marché de Noël, vivier d'idées cadeaux et de convivialité.

Pour le reste, le programme s'annonce chargé ! Dimanche 5 décembre de 14h à 18h, saint Nicolas sera présent, en chair et en os, pour rencontrer, sans distinction, les enfants sages et ceux plus turbulents... Samedi 11, dimanche 12 et samedi 18 décembre, c'est son lointain parent tout aussi barbu, le Père Noël, qui prendra la pose aux côtés d'enfants à la fois impressionnés et émerveillés. L'après-midi du dimanche 19 décembre laissera place à de la musique live et nomade, assurée par un trio musical en déambulation... Et comme qui dit « fêtes » dit « cadeaux », mercredi 22 décembre de 14 à 18h, les enfants auront droit à une grande distribution de coffrets ! Plus généreux que jamais, le Centre commercial Cora Nancy Houdemont n'a pas fini de vous gâter... Ainsi, dimanche 26 décembre, 1000 euros de cartes cadeaux seront à gagner ! Au total, en quelques six semaines d'animations, ce seront 4000 euros de cadeaux qui auront été remportés.

+ Ouverture tous les dimanches jusqu'au 26 décembre.

Plus d'infos : nancy.centrecommercial-cora.fr

FÉE RIQUE

DU 15 NOV. AU 26 DÉC.

PLUS DE

4000€

DE CADEAUX À GAGNER*

ANIMATIONS GRATUITES

*Voir conditions dans le centre.

OUVERT LES DIMANCHES
5, 12, 19 & 26 DÉC.

70 BOUTIQUES, RESTAURANTS & SERVICES

nancy.centrecommercial-cora.fr

CENTRE
COMMERCIAL
NANCY
HOUEMONT

cora



ces animations dont vos enfants seront les héros

En eaux profondes ou à bord d'un manège musical, pinceau ou crayon à la main...

Balade dessinée au Musée des Beaux-Arts et calligraphie arabe à Poirel

Vous cherchez de quoi occuper votre ado, difficile à décoller de son ordinateur ? Laissez faire les professionnels et inscrivez-vous, en duo, à « Balade dessinée : une expo à croquer » ! Cette visite d'un nouveau genre organisée par le Musée des Beaux-arts les 4 et 22 décembre invite adolescents et adultes à se promener dans l'exposition « Les Adam, la sculpture en héritage », carnet de croquis et crayon en main, pour s'immerger dans les œuvres par le dessin et découvrir diverses techniques de croquis rapides et de jeux graphiques accessibles à tous... Autre salle autre ambiance : les 21 et 23 décembre, la Galerie Poirel vous propose de vous initier, en famille (dès 7 ans), à la calligraphie arabe ! Après une visite flash de l'exposition « Arts de l'Islam, Un passé pour un présent », vous serez formé.e.s par le calligraphe Main Kafa, à l'aide d'outils traditionnels et modernes, aux pleins et déliés, aux gestes, au souffle et à l'énergie de ces caractères ancestraux...

+ www.nancy.fr • Activités sur réservation au département des publics au 03 83 85 30 01 ou resa.nancymusees@mairie-nancy.fr



◀ Nicolas Sébastien Adam, *Prométhée déchiré par un aigle, vers 1738, terre cuite. Palais des ducs de Lorraine - Musée Lorrain, Nancy*
© Palais des ducs de Lorraine - Musée Lorrain, Nancy / Photo M. Bourguet

L'Opéra au berceau

Comme les fées penchées sur Cendrillon, l'Opéra de Lorraine s'intéresse de près aux plus jeunes de ses spectateurs... Avec L'Opéra Berceau, dont les premières représentations auront lieu samedi 18 décembre à 10h et 11h, il convie les enfants de 6 mois à 3 ans à monter à bord d'un manège musical ! Confortablement installés sur un transat géant, mobiles suspendus apparents, vos enfants, devenus les petits mousses d'un chef lui-même transformé en capitaine d'un navire magique, seront bercés au gré des plus grands airs de l'opéra interprétés par plusieurs musiciens et chanteurs... Grâce à cette création de Bogdan Hatisi, enfants et parents pénétreront un monde musical merveilleux, doux et ludique.

+ Les 18 décembre, 26 février, 12 mars et 9 avril • Billetterie uniquement au guichet place Stanislas, du lundi au vendredi de 13h à 19h • 03 83 85 33 11 • opera-national-lorraine.fr



© Bertrand Jamot

En eaux profondes au Museum Aquarium

Pour les vacances de Noël, le Museum Aquarium propose aux enfants deux semaines d'animations ! Du 21 au 24 puis du 28 au 31 décembre, les 3 à 6 ans partiront, à 9h30 et 10h45, à 20 000 lieues sous les mers à bord d'un sous-marin, duquel ils exploreront les profondeurs des océans... Ils découvriront notamment que là où la lumière est absente, les créatures marines ont souvent une drôle de tête. Quant aux 7-11 ans, ils parcourront, à 14h15 et pendant près de deux heures, « les tréfonds des cavernes et l'immensité des abysses », à la découverte de créatures étranges et souvent mal connues... A l'abordage !

+ Infos et réservations sur Museumaquariumdenancy.eu

FABRICATION SUR MESURE

PRIX SPÉCIAUX ET NOUVELLES COLLECTIONS
À DÉCOUVRIR EN MAGASIN

MEUBLES Maison Du Massif



CLASSIQUE
CONTEMPORAIN
INDUSTRIEL...

**VENEZ
COMPARER
AVANT
DE VOUS
DECIDER**



RELOOKING PROFESSIONNEL

SUR MEUBLES
ET CUISINES

■ **PONÇAGE** complet et remise au bois brut sans utiliser de produits type décapant ...

■ **FINITIONS COMPLETES** façade et intérieur par nos ébénistes avec nombreuses teintes au choix laissant apparaître la veine du bois !

■ **ASPECT NATUREL** (aucun produit type sous-couche donnant un aspect peinture)



■ **MODIFICATION** de vos meubles en atelier (changement de pieds, incrustation de verre, métal, changement de ferrures, poignées...)

■ **GARANTIE** de tenue du produit pour mieux profiter de vos meubles



FABRICATION SUR MESURE

LES COLLECTIONS

RELOOKING

DÉCO

CANAPES

COIN DES AFFAIRES

ATELIER 3.500 m²
& EXPOSITION

GPS 54210 VILLE EN VERMOIS
RUE DE ST NICOLAS DE PORT

03 83 46 55 66

maison-du-massif.fr



**GRAND
ARRIVAGE DE
DÉCO POUR
LES FÊTES**



VOUS CHERCHEZ UNE IDÉE DE CADEAU ? VOICI UNE PETITE SELECTION !

POUR LES FANS D'ART VERRIER



→ SOUFFLEZ VOTRE BOULE DE NOËL A VERRE À VANNES-LE-CHÂTEL

Cette année, rendez-vous au Cerfav pour souffler votre propre boule de Noël. Assistez par un artisan verrier, vous soufflerez dans la canne pour former une boule de Noël en verre. Cette animation est accessible à tous les plus de 6 ans et uniquement sur réservation. Vous pourrez récupérer ou vous faire envoyer votre boule une semaine après sa réalisation, car les pièces soufflées doivent redescendre lentement en température dans un four de re-cuisson avant d'être décorées.

Les 22, 23, 24, 26, 30 et 31 décembre • Places limitées et réservation obligatoire en ligne ou par téléphone 03 83 50 18 43

POUR LES INTRÉPIDES

→ OFFREZ UN BON CADEAU POUR UN SAUT EN PARACHUTE



Vous souhaitez offrir un cadeau inoubliable ? Tandemotion Parachutisme fera vivre à vos proches une expérience unique, un saut en parachute depuis 4000 mètres à proximité de Metz, Nancy, Épinal et Bar le Duc. Une découverte de la chute libre à 200km/h : adrénaline garantie.

Le Bon Cadeau est envoyé directement par mail après votre achat : c'est facile et rapide !

Bon valable 12 mois à compter de la date d'achat • parachutismelorraine.fr • 06 58 05 33 01

POUR LES AMOUREUX DES ANIMAUX

→ ET SI VOUS METTIEZ UN PEU DU ZOO D'AMNÉVILLE AU PIED DU SAPIN ?



Offrez une expérience unique à vos proches.

Et si vous pouviez nourrir les girafes, assister à l'entraînement médical de Oural l'ours brun ou nettoyer l'enclos des rhinocéros ? Tout cela est possible dans le cadre des activités pédagogiques du zoo à offrir ou à s'offrir pour vivre des moments exceptionnels auprès des animaux. Soigneur d'un jour adulte et enfant, ou

encore visite famille, c'est le moment de faire plaisir pour une belle surprise sous le sapin.

A partir de 4 ans • Renseignements : zoo-amneville.com/idees-cadeaux

POUR LES GOURMANDS

→ OFFREZ DES BONBONS DE LA CONFISERIE DES HAUTES VOSGES !

Une idée extra, authentique et artisanale.

A Plainfaing, la Confiserie des Hautes-Vosges fabrique les bonbons des Vosges selon la recette d'antan. Pour Noël, la confiserie propose des boxs cadeaux sur différents thèmes. Vous pouvez commander directement sur la boutique en ligne. Attention vous allez avoir l'eau à la bouche !

Plus d'infos : www.cdhv.fr ou

03 29 50 44 56



Qu'est ce qui a changé ? Vous ou bien votre vue ?

— LA —
PRÉVENTION
POUR TOUS

Venez évaluer votre vue*
GRATUITEMENT.

ÉCOUTER VOIR
OPTIQUE MUTUALISTE

*Évaluation à but non médical. Demandez conseil à votre professionnel de santé. UTML - 53 rue Emile Bertin - CS 40020 - 54002 NANCY Cedex - n° SIREN 775 615 537. Octobre 2021. Crédit Photo : Getty Images.

Pont-à-Mousson

20 Place Duroc
03 83 81 27 12

Dommartin-lès-Toul

11 Rue de la Haye Plaisante
ZAC du JONCHERY
03 83 64 01 07

Essey-lès-Nancy

11 Allée du Midi
ZAC de la Porte Verte
03 83 37 80 30

Vandœuvre-lès-Nancy

4 Route de Mirecourt
Zone le Réveilleux
03 83 54 54 10

Bar-le-Duc

1 Rue du Cygne
03 29 79 26 72

Saint-Dié

4 Quai du Mal de Lattre
de Tassigny
03 29 55 18 20

Sillon nasogénien et rides du sourire



YVES ROCHER
NANCY SAINT-GEORGES

MISSION PEAU NEUVE

Votre institut Yves Rocher Nancy Saint-Georges
vous propose une offre exceptionnelle

5 SÉANCES DE LPG VISAGE

~~350€~~ → 200€

Soit 40€ la séance

Action éclat et anti-âge dès la 1^{ère} séance

Comblent les rides

Raffermit la peau

Clarifier le teint

AVANT

APRÈS 12 SÉANCES

Institut Yves Rocher Nancy Saint-Georges, 4 rue Saint-Georges 54000 Nancy - 03.83.37.55.70



ET GARY FUT !

Chacune de ses toiles est l'étendard de son optimiste acharné, la preuve quasi-vivante de son incroyable faculté d'espérer... Gary, artiste aux mille facettes, a posé ses valises débordantes de couleur à la Galerie Mme de Graffigny le temps de « Plus loin », exposition visible jusqu'au 19 décembre prochain.



DU DESSIN À LA TOILE

Avant même l'exposition, la couleur et la toile, il y a le dessin, ou plutôt les dessins, griffonnés-avec-mots-accolés comme d'autres rempliraient des carnets. « Je dessine tout le temps, si bien que quand je commence une toile, c'est comme si j'avais répété ». Ce que croque Gary ? « Ce que je vois, ce qui me touche, ce qui m'arrive », en veillant à « rester sourd à l'actualité » et aveugle aux « zones sombres et mélancoliques » que cette dernière charrie et desquelles il s'extrait volontairement. « Quel que soit le contexte, j'essaie d'en tirer quelque chose de positif, de partageable, de joyeux, en espérant apporter à ceux qui regarderont mes toiles du soleil, de la joie de vivre ». Et que rayonne un peu de l'optimiste forcé de leur auteur...

Metteur en scène et plasticien, Gary a fondé, dans une autre vie, la compagnie nancéienne Oz Theaterland au théâtre « mutant »... Il se consacre désormais à la peinture, épopée solitaire et non moins rassembleuse. Car celui qui envisage l'acte de peindre comme celui de danser valse avec les couleurs, qu'il fait s'entrechoquer et s'embraser. Et bien que « Plus loin », sa nouvelle exposition, soit née des confinements successifs, il n'était pas question de concéder la moindre place à notre actualité sombre et masquée. Face à ce morne présent, Gary a eu pour réflexe de faire ressurgir la couleur, opposant à l'obscurité pandémique la lumière radicale de la joie, de la vie. Sa façon à lui de militer contre le noir ambiant.

Et de ces deux dernières années, de ce « tunnel sans expositions, sans rien du tout », il a fait bon usage, continuant à jouer au « magicien des couleurs », installé à son chevalet, dans le bazar ambiant de son atelier froufrou. « J'ai essayé d'oublier la réalité pour conserver ma liberté et garder quelque chose de fort, de joyeux, de confiant ». Pour cela, Gary ne force pas, il reste fidèle à ce qu'il est : quelqu'un qui « a foi en l'humain, en la vie ». Il a bien tenté de « réduire la couleur, pour l'expérience », et même de travailler à une future exposition en noir et blanc – son fantasme –, en vain. Il est perpétuellement « rattrapé par la couleur », dont il se joue en retour en s'amusant à en confronter des nuances a priori incompatibles.

Et si Gary conçoit l'acte d'exposer comme « un lever de rideau », le simple fait de pouvoir créer suffit à son bonheur. « Quand je peins, je n'ai besoin de rien ni de personne, je suis à ma place, bien centré, et j'ai une impression de liberté, de puissance, le sentiment que tout est possible... C'est là-dedans que je trouve mon équilibre ». Et au bout du tunnel, la lumière.

✚ Plus loin, jusqu'au 19 décembre • Galerie Mme de Graffigny, 27 rue Albert 1^{er} à Villers-lès-Nancy • Ouvert du mercredi au samedi de 14h à 18h30 et le dimanche de 14h à 18h. Gary est présent tous les vendredis, samedis et dimanches • Entrée libre • www.villerslesnancy.fr

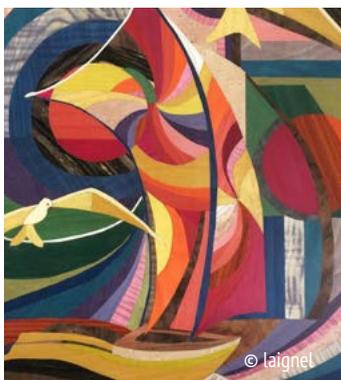


GARE À L'ART ARRIVE !

Alors même qu'à quelques semaines du jour J, vous êtes en quête de cadeaux made in France alliant qualité et proximité, Gare à l'art et sa quarantaine d'artisans-exposants de talent investiront, les 18 et 19 décembre, l'Hôtel de Ville de Nancy... Prenez date ! De pareils rendez-vous ne se manquent pas.



© Laura Mansuy



© laignel



© Sac illiger



© Extincteur Sicti

Organisé par Métiers d'Art Métropole conjointement avec la Région Grand Est et la Ville de Nancy, Gare à l'art regroupe 40 exposants talentueux et professionnels venus, pour la plupart, de la région Grand Est, et représentant une dizaine de métiers d'art. Au total : des produits alliant qualité et esthétique, et autant de précieuses idées cadeaux, à l'approche des fêtes de fin d'année...

Bijoutiers, créateurs de mode, modistes, maroquinier, tisserands, feutrière, céramistes, créateurs de luminaires, verriers... Ces artisans.e.s brillent par la finesse de leurs créations s'installeront, deux jours durant, au sein de l'Hôtel de Ville de Nancy pour vous présenter leurs pièces uniques, partager leur savoir-faire... et vous donner matière à préparer un Noël 2021 à la fois généreux et éthique, privilégiant l'authenticité du local au fabriqué en Chine.

Parmi les artisans présents, le Lunévillois Atelier Alérion, primo-participant, exposera ses accessoires en cuir (ceintures, portefeuilles, porte-cartes...)... tandis que Maude Vanobberghen, de Bouxières-aux-Dame, actuellement en pleine tournée des marchés régionaux, fera escale en plein cœur de ville nancéien pour faire connaître son activité d'avenir et vous présenter ses accessoires écoresponsables faits de laine, de lin et de chanvre.

Citons également le bijoutier ardéchois Christian Roussel, petite main des plus grands noms de la joaillerie française, qui développe désormais ses propres collections en argent sous la marque Cadet Or Création...

Dans une ambiance Noël, une petite restauration sur place rendra ce moment de découverte encore plus convivial !

LES CRÉATEUR.TRICE.S PRÉSENT.E.S :

Bijoux : Pascaline Bonnet (55) ; Marie Flambard(54) ; Maïa Mentrel (88) ; Jennifer Gogien(88) ; Laura Mansuy (54) ; Kathrin Krückemeier (54) ; Christian Roussel (07) ; Anna Mouquod (67) ; Amid Claudon (54).

Tissage et feutre : Kamila Kucharska (54) ; Noémie Richard (57)

Décoration textile et bois : Milka Smiljakovic (67) ; Christian Laignel (57) ; Marie ; Hélène Feyer (57) ; Jennifer Hugot (57) ; Colline Molini (54) ; Maude Vanobberghen (54)

Luminaires : Chantal Galiana (54) ; Didier Foulon (57)

Vêtements : Claudine Henry (54) ; Laurence Sannier (54) ; Brigitte Jollivet (26) ; Sandra Kamrowski (54) ; Rémy Illig (54) ; Marie-Claire Slongo (54)

Chapeaux : Libeth Jud (88) ; Martine Ravaller (54)

Sacs : Françoise Marchal (54) ; Nathalie Weber (54) ; Astrid Vautrin (54) ; Florence Mallavergne (54) ; Géraldine Poussier (54)

Maroquinerie : Quentin Simard (54)

Potiers : Viviane Redivo (57) ; Anne-Sophie Moindrot (39) ; Stéphanie Weber (67) ; Delphine Faure-Cattelain (54) ; Régis Bourguignon (54)

Verriers : Corinne Corsat (54) ; Olivier Chazot (55).

➤ Samedi 18 décembre de 10 à 19h et dimanche 19 de 10h à 18h

Entrée rue Pierre Fourier • Pass sanitaire obligatoire.

• Marché de Noël des artisans d'art.

GARE à L'ART

40 créateurs 2021

18 et 19 Dec.

samedi ----> 10-19h

dimanche ----> 10-18h

centre ville

à deux pas de votre shopping !

Grand hall
Hôtel de ville de Nancy

Entrée rue Pierre Fourier

GrandEst
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

Nancy



Le Shopping
Style
CITY
NANCY

organisé par

MAM
Musée d'Art Moderne



LE CIAV DE MEISENTHAL MÈNE LA DANSE

Issues de l'excellence du Centre International d'Art Verrier, les boules de Noël de Meisenthal sont connues dans le monde entier pour leur beauté, leur authenticité... Pour autant, loin de se reposer sur ses couronnes (de Noël) et sur son savoir-faire hérité des premiers verriers, le CIAV continue à innover et à fédérer.



© Guy Rebmeister CiaV



© Guy Rebmeister CiaV



© Guy Rebmeister CiaV

En cette fin d'année, le CIAV témoigne de diverses manières de son attachement à un artisanat centenaire qu'il a su faire perdurer. Deux expositions, visibles jusqu'au 29 décembre prochain, rendent notamment un hommage appuyé à ce glorieux passé. La première, accueillie par la cour intérieure du site verrier et son Jardin pour la Liberté, met à l'honneur Emile Gallé, maître de l'Art Nouveau ainsi que Antoine Maas, directeur de la verrerie de Meisenthal de 1936 à 1961, deux hommes d'exception s'étant illustrés, chacun à leur manière, dans les combats de leur époque pour la liberté.

La seconde, installée au sein de la salle panoramique du site verrier, revient sur la fabuleuse épopée des boules de Noël, de Goetzenbruck à Meisenthal... Elle nous rappelle qu'en 1721, sous l'impulsion de verriers pionniers, une vallée voisine de Meisenthal voit s'installer la Verrerie de Goetzenbruck. Considérée, à la fin du 19e siècle, comme la plus grande unité productrice de verre de montre et de lunette au monde, elle a produit, entre 1858 et 1964, en quantité moins importante, une collection de boules de Noël argentées... savoir-faire dont le CIAV s'est, depuis sa création en 1998, fait le protecteur.

DÉMONSTRATIONS ET EXPLICATIONS

Depuis 1999, le CIAV s'attache en effet à perpétuer les techniques traditionnelles de production des boules de Noël telles que pratiquées à Goetzenbruck, tout en confrontant ces savoir-faire ancestraux aux enjeux contemporains. Ainsi organise-t-il, tout au long de l'année, des démonstrations de soufflage de boules de Noël, animations mises en place, en cette fin d'année, du mardi

au dimanche entre 13h et 18h. Toutes les demi-heures à partir de 13h30, les artisans à l'œuvre diront un mot sur leur réalisation en cours, manière supplémentaire d'ouvrir leur monde merveilleux au grand public... Les visiteurs découvriront, en prime, par le biais d'une exposition, les dessous de la fabrication de PIAF, dernière-née des boules créées et éditées par le CIAV (et vendues au sein d'un espace boutique renouvelé).

Avant de repartir, pourquoi ne pas faire un détour par la Halle Verrière ? A son Bar de Noël, vous prendrez le temps d'un verre avec petite restauration... et reviendrez, un soir prochain, pour un concert en bonne et due forme. Prochains noms à l'affiche ? L'Officine du gueux et les Assoiffés le 4 décembre, Suzane le 11 décembre, Hilijht tribe le 17 décembre et Les Métaboles et leurs chants de Noël du monde, le 19 décembre... Chantez maintenant !

+ CiaV-meisenthal.fr • Infos, tarifs et réservations concerts sur www.halle-verriere.fr ou 03 87 96 82 91



Vue aérienne du Site Verrier de Meisenthal
© Vincent Eschmann a Mansuy

PIAF bleu cobalt, design
Harmonie Begon © Guy
Rebmeister, CIAV



3 questions à HARMONIE BEGON

designer et co-auteur de PIAF

Comment la collaboration s'est-elle initiée ?

En 2018, fraîchement diplômée de l'Ecole des arts décoratifs de Strasbourg, je débute une mission de numérisation de la moulothèque du CIAV consistant à inventorier et à conserver une trace numérique du patrimoine du CIAV en moules en fonte issus de plusieurs verreries de la région. La deuxième fois que nous avons collaboré, c'était dans le cadre de ce projet, génial, de valorisation du travail des verriers et de ce patrimoine à travers la création d'une boule de Noël. En participant à créer cette boule, j'étais, de fait, partie prenante à ce magnifique projet.

Qu'est-ce que cet objet, la boule de Noël, évoque-t-il chez vous ?

En tant que designer, je suis plus particulièrement intéressée par l'artisanat des objets du quotidien, démarche qui relève, pour moi, d'un engagement éthique et politique. L'artisanat, en tant qu'alternative à l'industrie massive, est un modèle d'avenir ! Mais venant d'une famille nombreuse, Noël est bien sûr synonyme de retrouvailles et de traditions... comme décorer le sapin avec ma mère et ma sœur, ou encore accrocher des boules de graines dans les arbres pour les oiseaux. La boule PIAF est une référence à ces moments familiaux.

Comment avez-vous travaillé ?

Cet exercice étant une commande, il fallait prendre en compte la collection existante, les contraintes techniques du verre, et jouer le jeu de la collaboration, qui va bien au-delà de la création de la boule. Le projet démarre en janvier et s'étoffe sans cesse. Car c'est tout une histoire que l'on raconte ! Histoire dont l'objet est l'initiateur. Par ailleurs, il était très important pour moi que l'on retrouve dans cette boule à la fois la magie de Noël et des références aux gens qui portent le projet ainsi qu'au territoire de Meisenthal, autrement appelé « vallée des mésanges »...

■ Propos recueillis par Cécile Mouton

UN NOËL À MEISENTHAL

JUSQU'AU 29 DÉCEMBRE
DU MARDI AU DIMANCHE DE 13H À 18H
FERMÉ LE LUNDI SAUF 27/12

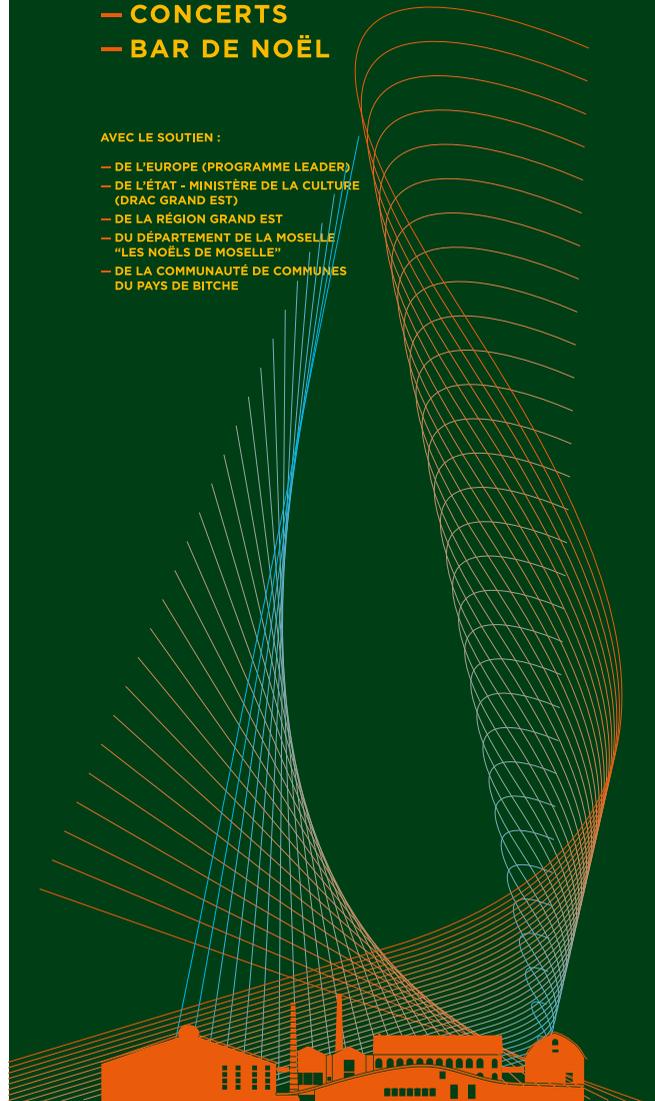
NOUVELLE BOUTIQUE
— LES BOULES DE NOËL
DE MEISENTHAL

**CENTRE INTERNATIONAL
D'ART VERRIER**
— L'ATELIER VU DU CIEL !
— EXPOSITIONS

HALLE VERRIÈRE
— CONCERTS
— BAR DE NOËL

AVEC LE SOUTIEN :

- DE L'EUROPE (PROGRAMME LEADER)
- DE L'ÉTAT - MINISTÈRE DE LA CULTURE (DRAC GRAND EST)
- DE LA RÉGION GRAND EST
- DU DÉPARTEMENT DE LA MOSELLE "LES NOËLS DE MOSELLE"
- DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU PAYS DE BITCHE



SITE-VERRIER-MEISENTHAL.FR

■ TERROIR

GASTRONOMIE



POUR NOS REPAS DE FÊTES, ON PRIVILÉGE LES COMMERCES DE PROXIMITÉ

Pour les amoureux de la vieille ville, direction la Place Vaudémont et plus précisément à l'Épicerie du Gout. Pour vos repas de fêtes, Marie de Metz-Noblat et sa nièce Bénédicte proposent une vaste gamme d'épicerie sucrée & salée : fromages, terrines, truffes de Meuse, bières, vins ou encore digestifs mais aussi de superbes paniers gourmands. A tester pour une belle découverte gustative !

Incontournable, le Marché central de Nancy est le lieu pour y dénicher une grande variété de produits aux saveurs incomparables. Les commerçants mettent tout en œuvre pour vous accueillir en cette période de fêtes. Bouchers, fromagers, poissonniers, primeurs... seront au rendez-vous pour épater vos papilles ! Ce temple de la gastronomie est aussi l'occasion rêvée pour y déjeuner dans les divers restaurants qu'abrite le marché central de Nancy.

A quelques kilomètres de Nancy, à la Ferme des fruitiers, c'est l'histoire de la famille Parfait dont le grand-père Louis, signa 45 ans en arrière le premier chapitre de la saga familiale à Coyviller. Aujourd'hui les trois frères amoureux de la terre, proposent des produits locaux d'une qualité exceptionnelle dans leurs différents magasins. Après l'ouverture d'un point de vente dans la zone Roberval à Vandœuvre-lès-Nancy en 2019, le trio a continué son ascension en ouvrant un nouveau magasin de 800m² à Seichamps. L'auto-cueillette est, elle, toujours d'actualité à Coyviller ! Trois belles adresses pour les amateurs de bonne chair.



Enfin pour les gourmands, c'est le lieu incontournable pour les amateurs de chocolats. Quand la Lorraine fête son Saint Patron, le Carré des Rêves sort le grand jeu. Dans cette jolie boutique, Les bûches prennent place aux côtés des chocolats, marrons glacés et autres gourmandises. Dans sa boutique d'Houdemont, Remy Durand vous réserve quelques surprises, comme le foie gras maison ou la tourte aux morilles. De la douceur, du sucré, du salé, tout est réuni pour un Noël réussi.

Le Petit Comptoir



Cuisine de terroir revisitée

A deux pas du château de Lunéville, le Petit comptoir vous propose une cuisine généreuse et délicate dans une ambiance conviviale. Quelques spécialités : pain perdu d'escargots à l'ail des ours, suprême de pintade écume de cameline, petit Lorrain. Salles pour séminaires et groupes. Parking privé avec l'hôtel Les Pages. Fermé samedi midi et dimanche soir.

5, Quai Petits-Bosquets 54300 Lunéville
03 83 73 14 55 • hotel-les-pages.fr



LA CASA DI LISA

Le vent d'Italie soufflant sur le marché couvert de Nancy semble étrangement plus vigoureux depuis deux ans.. Période à laquelle Lisa et Stella, filles de Gemma et gérantes de la Casa d'Italia Platania, ouvraient leur petit café/restaurant : Casa di Lisa ! Îlot vert blanc et rouge pensé pour régaler la clientèle autant que pour la faire voyager, Casa di Lisa propose, sur place ou à emporter, lasagnes, arancini, Calzone, tiramisu... À quelques mètres, la Casa d'Italia, partenaire de vos soirées festives en famille ou entre amis, mets à votre disposition des plateaux dînatoires à composer à l'envie et à l'infini, de charcuteries fromages et antipasti ! L'idée parfaite pour ménager les préférences de chacun tout en régaland l'assemblée, et cerise sur la torta, sans avoir à cuisiner ! Vous y trouverez également une large gamme de pâtes fraîches (à la truffe, châtaignes et lardons, saumon, citron, crevettes...) ainsi qu'une large gamme de produits à la truffe (Sauce, beurre, sel, huile, pesto, miel et tant d'autres à découvrir.) Précisons qu'en cette période pré-Fêtes de fin d'année, les palais sucrés retrouveront avec délectation les fameux Panettone et Pandoro, dont les versions classiques côtoient celles plus audacieuses, au parfum Limoncello, Poire/Chocolat, Orange/Chocolat, Caramel et beurre salé, Cerises Amarena, Moscato, Marrons glacés, Amaretto.. Ainsi que les fameux Aragostine Napolitains et les Cannoli siciliens. Et pour accompagner ces spécialités typiquement italiennes, pourquoi ne pas mettre en pratique les conseils des deux sœurs et déguster le café italien KIMBO, disponible à la Casa di Lisa dans sa version moulue ou en grains ? A presto !



CASA DI LISA E FAMIGLIA



• PETITE RESTAURATION •

✦ Produits typiques italiens

Plats cuisinés • pâtes fraîches • arancini • tiramisu • panettone • vins fins • bières italiennes et bien d'autres spécialités à découvrir...



Marché Central Nancy • 03 83 32 07 96

Au Jardin d'Eden



- Des produits de qualité, un accueil chaleureux -
Fruits et légumes de saison et exotiques
Corbeilles de fruits - Fruits secs

Marché Central
& Marché d'Haussonville

AU JARDIN D'EDEN, LE PARADIS DES SAVEURS !

Bonne humeur et conseils de qualité : chez Pierre-Jean Florion, les fruits et légumes, c'est une histoire d'amour ! « Mes produits je les goûte, je les fais goûter à ma famille et une fois l'examen de passage réussi, je les propose à mes clients » explique le primeur. Pierre-Jean Florion est toujours en quête des meilleurs produits, qu'il va dénicher aux quatre coins du pays, dans leurs terroirs d'origine. Entre le Jardin d'Eden et Les Racines du ciel - l'étal réservé aux pommes de terre et autres légumes anciens - le primeur régale sa clientèle avec ses quelques astuces pour un repas de Noël exquis : un potimarron, en purée ou en frites pour accompagner le chapon ou encore les clémentines de Corse ou un ananas victoria pour termine sur une note exotique... Retrouvez Pierre-Jean Florion au marché central de Nancy et au marché d'Haussonville !



MAGALICES

Magalices c'est une épicerie fine qui vous propose un joli patchwork de produits régionaux Lorrains et Occitans. Nouveauté cette année, Magalices vous emmène pour une petite balade en Corse avec des produits goûteux et empreints de maquis.

Pour Magali c'est toujours le même désir, vous proposer des produits de qualité issus de petites entreprises artisanales et de producteurs locaux. Pour les fêtes de fin d'année, et pour vos cadeaux, Magali vous propose la confection de colis et paniers gourmands.

N'hésitez pas à venir la rencontrer, vous pourrez même confectionner ensemble vos cadeaux Gourmands !

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



PRIM'DÉLICES, LES SAVEURS OUBLIÉES... RETROUVÉES

Parmi les nombreux fruits et légumes frais proposés par Prim'Délices, vous trouverez des trésors culinaires que vous n'avez plus l'habitude de cuisiner. Du topinambour, au pâtisson, en passant par le panais, les vieux légumes n'auront plus de secrets pour vous. Découvrez aussi de nouvelles saveurs en cuisinant le crosne, petit légume racine originaire du Japon dont le goût se rapproche de celui de l'artichaut. Pour les fêtes de fin d'année, Prim'Délices compose de magnifiques corbeilles garnies de fruits frais : ananas victoria, clémentines, litchis et cerises seront les stars des tables de Noël.

LIVRAISONS A DOMICILE* selon conditions sur lieu de vente.



Magalices CHEZ MAGALI • ÉPICERIE FINE



Plus d'une cinquantaine de producteurs, lorrains et occitans de quoi trouver tout ce qu'il vous faut pour vos repas de fêtes,, cadeaux gourmands et autres douceurs. Foies gras, pains d'épices, conserves artisanale, vins, champagne,....
Pour tous les goûts et tous les budgets.

MARCHÉ COUVERT – NANCY
06 10 55 67 39

Prim' Délices Chez Frédéric ♦ Direct de Rungis



- corbeilles de fruits • mini-légumes
- champignons sauvages
- racines (crosnes,...)
- fruits exotiques
- soupes maison

MARCHÉ COUVERT – NANCY
03 83 30 01 08

Maison GRÉGOIRE

Charcuterie Artisanale, Spécialités Lorraines,
Viande Française, Triperie, "Produits Maison"



En hommage à Yves Grégoire, toute l'équipe se mobilise pour vous assurer la même qualité de ses produits avec le même niveau d'exigence et de passion

POUR NOËL ET NOUVEL AN, LA MAISON GRÉGOIRE A ÉLABORÉ UNE CARTE TRAITEUR :

Entrées froides et chaudes, plats et desserts ; Foies gras de canard,
Saumon fumé au bois de hêtre et sel de Guérande ; Boudin blanc
truffé ; Escargots de Bourgogne ; Volailles fermières ;
Ballotines de volailles ...

Produits fabriqués par nos soins, matières premières provenant
des meilleurs fournisseurs et issues d'élevages français.

MARCHÉ COUVERT - ALLÉE SUD - 03.83.32.00.85

LE TERROIR REVISITÉ À L'IMPROMPTU

« Nous proposons une cuisine généreuse, profondément française et revisitée selon les arrivages des produits frais directement au Marché ! » Carol et Arnaud, Maîtres Restaurateurs, sont aux commandes de L'Impromptu en plein cœur du marché. Dans une belle ambiance brasserie, ils élaborent chaque semaine un menu « retour du marché » avec qualité, finesse, saveur et surtout originalité. Le dimanche, Carole et Arnaud proposent également un brunch gourmand, de 11h à 16h. Vous souhaitez offrir L'Impromptu ? Profitez de leur box cadeau sur-mesure, composée d'un déjeuner pour deux personnes ou créée spécialement pour vous, selon vos goûts !



MAISON GRÉGOIRE, LA QUALITÉ POUR PRIORITÉ !

Installée au Marché Central de Nancy depuis 2007, la Maison Grégoire, boucherie-charcuterie artisanale, choisit de faire primer la qualité sur toute autre considération. Ainsi propose-t-elle des viandes fraîches issues de bêtes choisies sur pied, et soigneusement sélectionnées par des professionnels passionnés, avant d'être découpées dans les laboratoires de l'enseigne. Autres motifs de fierté pour l'équipe – et de réjouissance pour la clientèle – : les délicieuses spécialités charcutières et plats traiteur proposés chaque jour à la vente à emporter ! Décidément au diapason de vos envies, la Maison Grégoire a bien l'intention d'être présente sur vos tablées festives, de l'entrée... au dessert ! A sa carte traiteur en cette fin d'année, différents plats de fêtes parmi lesquels : Quelques entrées froides : Dôme de Saumon fumé et St Jacques, Savarin aux Ecrevisses, Foie gras de Canard maison. Plats cuisinés : Châpon forestier au chablis, Filet de Canard à l'orange, Filet de Bar sauce Langoustine. En dessert : Bûche trois chocolats, Bûche Edeilweiss (chocolat blanc, framboises) ou Bûche vanille praliné.



Restaurant
L'IMPROMPTU

MARCHÉ CENTRAL
Place Henri Mengin
54000 Nancy
03 83 30 02 56
limpromptu.com
f @limpromptunancy



Du mardi au samedi :
cuisine saveurs du marché
-
Le dimanche :
brunch

Restaurant éphémère durant les fêtes
huîtres - foie gras - escargots - champagne

↳ Place Charles-III

CHEZ TONY, UN NOËL À L'ITALIENNE

L'étal de Tony et Sabrina, sa compagne, dévoile ce que l'Italie offre de meilleur pour des assiettes toujours ensoleillées : fromages, charcuteries, antipasti, pasta, pâtisseries... Pour l'apéritif, le Prosecco vole la vedette au traditionnel champagne. Pour l'entrée, légumes grillés, fruits de mer, petits farcis au thon ou au fromage feront sensation. La pasta, sèche ou fraîche, est aussi à la fête, agrémentée de sauces exceptionnelles. La truffe elle, se glisse avec délicatesse dans le sel, le beurre ou encore le miel pour accompagner les fromages. Enfin, pour le dessert, les panettones ou pandoros sont sous le feu des projecteurs : à la crème de citron - gianduja ou le traditionnel et excellent aux oranges confites et raisin... incontournable !! Tony propose également plus de 80 références de vins et digestifs ainsi que le choix de différents plateaux de fromages et charcuteries pour vos entrées... apéritifs... et accompagner vos repas de fête.

Saveurs et Parfums
d'Italie

5Pr
Chez
TONY

Restaurant
Chez TONY

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

MARCHÉ COUVERT - NANCY - 03 83 32 65 47

BOUTIQUE MASY FRUITS



Fruits exotiques
Fruits secs, confits, ...
Corbeilles • Légumes
Miels • Loukoums ...

MARCHÉ COUVERT - NANCY
03 83 32 29 01

LES FRUITS EXOTIQUES DE CHEZ MASY

Ananas victoria, mangues ou fruits de la passion : les fruits exotiques sont les nouvelles stars des repas de fêtes ! Enseigne spécialisée depuis 30 ans dans les fruits et légumes de qualité, Masy a su se démarquer en proposant différentes douceurs à offrir ou à partager. Virginie et Arnaud présentent par exemple une jolie sélection de fruits confits, moelleux ou séchés. À côté, les légumes anciens ont aussi une belle place : le cerfeuil tubéreux et son subtil goût de châtaigne et de pomme de terre se marie à merveille avec les viandes rouges, le porc ou le poulet. Le panais, quant à lui, pourra être cuisiné en purée ou en soupe pour accompagner chapons et autres dindes de Noël.



PINTADE au FOIE GRAS

 **POUR 4 PERSONNES**
 **PRÉPARATION : 45 MIN**
 **CUISSON : 60 MIN**

INGRÉDIENTS

1 grosse pintade d'1,6 kg vidée mais avec ses abats, thym, romarin, sel, poivre concassé, 100 g de beurre, 3 gousses d'ail, 4 grosses pommes de terre, 2 dl de cognac, 2 dl d'huile d'arachide, 1 foie gras frais de canard, ciboulette

Garnissez l'intérieur de la pintade avec le gésier bien nettoyé, son foie, le thym et le romarin. Assaisonnez. Bridez. Salez et poivrez l'extérieur. Posez-la dans une cocotte sur le côté, enrobez-la avec du beurre puis ajoutez le cou, les gousses d'ail épluchées et les pommes de terre lavées, essuyées et coupées en 4. Faites cuire au four préchauffé à 240° C pendant 15 minutes. Retournez la pintade et laissez cuire encore 15 à 20 minutes.

Réservez la volaille au chaud dans un plat.

Salez les pommes de terre et terminez la cuisson en cocotte. Retirez-les lorsqu'elles sont fondantes et rangez-les autour de la pintade. Déglacez la cocotte avec le cognac et 2 dl d'eau. Laissez réduire de moitié. Passez. Réservez au chaud.

Chauffez une poêle pouvant aller au four. Déposez-y le foie gras et faites-le cuire au four à 300°C environ 4 minutes de chaque côté. Égouttez-le et assaisonnez-le avec le sel, le poivre concassé et de la ciboulette ciselée. Disposez le foie gras à côté de la pintade. Ajoutez les pommes de terre. Servez bien chaud avec le jus en saucière. 🍴



© Comité interprofessionnel de la Pintade

Pour Noël ne restez pas

sur le carreau !

Linge et déco à prix cadeau



ESSEY-LÈS-NANCY
La Porte Verte 1 Face Jardiland
Parking Aubert



Bonne fin d'année gourmande !

Venez partager la passion de Bénédicte & Marie
Têtes chercheuses de bons produits gourmets !

EPICERIE DU GOUT

4 place Vaudémont
à NANCY
(en bas de la Rue Gourmande)

MARDI, MERCREDI, JEUDI
10h - 13h et 15h30 - 20h

VENDREDI, SAMEDI
10h - 13h et 14h30 - 20h

DIMANCHE
10h - 18h
www.epicerie-du-gout.fr



Faits par nous : sirop, gelée et chutney de bergamote



Bénédicte & Marie de Metz Noblat



Plateaux de fromages sur commande



Plus de 100 références de bières lorraines, sans oublier les vins et alcools



Colis gourmands faits sur mesure, en fonction de ce que vous désirez

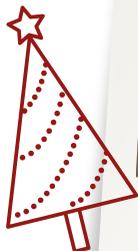
Bénédicte & Marie
de METZ NOBLAT

l'épicerie
du goût

depuis 2010

RÉVÉLATEUR

DE LORRAINE



LES MAISONS DE PAIN D'ÉPICES

À l'approche de Noël, les maisons de pain d'épices font le délice des papilles comme des pupilles. Petit focus sur la star du goûter en cette saison enneigée...

La pâtisserie fait le régal des petits et des grands, même si ceux-ci l'avouent moins facilement ! Outre le simple plaisir gustatif qu'elle procure, cette discipline séduit ses adeptes comme les simples profanes par son déploiement d'imagination. Les gâteaux ne doivent pas juste combler les papilles des heureux mangeurs : ils doivent aussi enchanter nos yeux d'esthètes. Les maisons en pain d'épices s'inscrivent alors pleinement dans le folklore de fin d'année.

UNE TRADITION DE CONTE DE FÉES

L'origine de cet étonnant dessert ne se trouve ni dans les grimoires d'un cuisinier avant-gardiste, ni dans les mémoires d'un roi gourmet, mais dans l'un des plus célèbres contes de fées du monde. Dans Hansel et Gretel, des frères Grimm, les malheureux enfants abandonnés par leurs parents pensent trouver refuge dans une maison en pain d'épices assortie de fenêtres en sucre, aussi accueillante qu'alléchante. Affamés par leur périple dans les bois, les deux enfants se précipitent pour en croquer les façades avant que la sorcière, dissimulant ses cruelles intentions cannibales, ne les invite pour un copieux repas à l'intérieur. Alors qu'ils l'avaient d'abord présentée comme construite en pain, les conteurs ont rapidement transformé cette « austère » demeure en piège plus appétissant et davantage à même d'endormir la méfiance des enfants. Cette dernière version fut pour ainsi dire officialisée par les frères Grimm lors de la parution du premier volume des Contes de l'enfance et du foyer en 1812.

Aujourd'hui, plus de sorcière ni de méchante ogresse à l'horizon : seulement une mignonne petite maison qui fait le bonheur des gamins gloutons !

UNE MAISON À CROQUER

Pour préparer son propre chalet, le chef (de chantier) devra réunir de nombreux ingrédients.

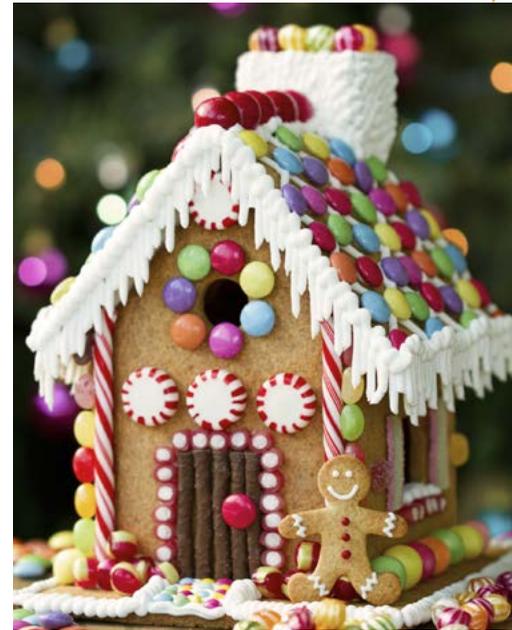
Pour le gâteau : 1 kg de farine, 300 g de beurre, 3 cuillères à soupe de mélange 4 épices, ½ cuillère à soupe de cannelle en poudre, ½ cuillère à soupe de gingembre moulu, 1 cuillère à soupe de levure chimique, 400 g de sucre roux, 3 œufs, 1 pincée de sel, 225 g de sirop d'érable (ou de miel, ou encore de Golden Syrup, trouvable en supermarché au rayon consacré aux produits anglo-saxons).

Pour consolider la maison et préparer la décoration (portes, fenêtres, toiture, motifs) : 3 blancs d'œufs, 500 g de sucre glace, des sucreries de votre choix pour donner un peu de couleur à l'ensemble. Commencez par dessiner les gabarits de la maison dans des feuilles de papier, en prenant soin d'isoler chaque élément. Découpez les formes réalisées à l'aide d'un cutter.

Mettez la moitié du kilo de farine et le beurre coupé en dés dans un saladier, puis travaillez le tout à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement sablée. Ajoutez-y petit à petit le reste de la farine, ainsi que les épices, la levure et la pincée de sel. Mélangez le tout, puis incorporez le sucre. Laissez reposer puis,

dans un autre récipient, battez les œufs et le sirop d'érable (ou la mélasse, ou le miel) puis ajoutez-y délicatement la pâte sucrée, en prenant soin de bien mélanger l'ensemble à

l'aide d'une cuillère. Malaxez le tout avec vos mains et formez une boule de pâte. Étalez cette dernière avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir un rectangle de 3 à 5 mm d'épaisseur. Découpez les éléments de la maison dans la pâte en vous aidant de vos gabarits, puis faites-les cuire pendant une quinzaine de minutes comme vous le feriez avec des sablés classiques. Pendant ce temps, préparez le glaçage sucré en battant énergiquement le sucre glace et les blancs d'œufs. Placez le mélange dans une poche à douille : il fera office de ciment et de décoration. Assemblez les différentes parties du chalet en vous servant dudit glaçage, et amusez-vous à donner vie à votre coquette maisonnette ! ■ Sophie Diaz



LE CARRÉ DES RÊVES... ET QUE LA MAGIE SOIT !

Le Carré des rêves, boulangerie de Houdemont, commune de la Métropole du Grand Nancy, fête ses dix ans cette année... Un anniversaire associé à une rénovation que Remy Durand et son équipe comptent bien continuer à célébrer de mille et une façons ! Et en cette fin d'année, ils mettent les petits plats dans les grands, colorant cet événement joyeux de différentes nuances gourmandes...

En visitant les lieux fraîchement rénovés, vous constaterez immédiatement que, si la magie de Noël se retrouve dans les vitrines, les décors et les illuminations installées sur le toit, elle est tout aussi présente dans les douceurs proposées... à l'image des pandas au chocolat et guimauve, nouveauté prisée des enfants !

Autre acteur-phare de cette féerie ambiante, la carte des bûches, désormais disponible en ligne... Comme autant de pièces incontournables d'un tour du monde gustatif – chacune est nommée d'après un pays –, ces bûches sont fabriquées dans deux formats (5 à 6 personnes et 8 à 10 personnes)... et seront sept, cette année, à se disputer vos



faveurs ! Qu'elles soient chocolatées ou fruitées, ou qu'elles associent subtilement le chocolat et le fruit, elles rivalisent d'onctuosité... et donneront à vos tablées de fête un goût de volupté et de fraîcheur. Mention spéciale à la bûche New-York faite de brownie aux noix, crémeux framboise, confit à la mûre et mousse au chocolat... Maintenant que vous savez tout, ne vous reste plus... qu'à commander !

✚ Le Carré des Rêves, 10 avenue des Érables, 54180 Houdemont •
Tél. 03 83 25 51 86 • Carredesreves.fr • Facebook : Carredesreves

*Laissez-moi vous guider
vers un délicieux voyage !*



BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE
03.83.25.51.86
10, av. des Érables - 54180 Houdemont

- www.carredesreves.com -

LE CARRÉ
DES RÊVES
Remy
DURAND

TROIS RECETTES DE FOIE GRAS POUR RÉVEILLER VOS PAPILLES

Le Foie Gras se consomme en début de repas, moment où vos papilles gustatives sont les plus disposées. Mais il est aussi très tendance en plat principal avec un accompagnement chaud.

CORNETS CROUSTILLANTS AU FOIE GRAS ET COMPOTE DE RHUBARBE

 **POUR 4 PERSONNES**
 **PRÉPARATION : 30 MIN**
 **CUISSON : 35 MIN**

INGRÉDIENTS

Foie gras aux poivres doux, 200 g de rhubarbe, 20 g de sucre en poudre, 4 feuilles de brick, 40 g de beurre, quelques pousses d'épinard ou de mâche.

Lavez, pelez et coupez la rhubarbe en tronçons de 1 cm. Mettez-la dans un saladier avec le sucre. Laissez macérer 20 minutes. Versez le contenu du saladier dans une casserole avec 2 cuillerées à soupe d'eau. Faites chauffer à feu doux pendant 25 minutes, laissez refroidir. Préchauffez votre four à 200°C. Faites fondre le beurre à feu très doux. Déposez une feuille de brick sur votre plan de travail. Badigeonnez-la de beurre fondu, pliez-la en deux, badigeonnez-la à nouveau et coupez-la en deux. Façonnez des cônes en aluminium et roulez les quarts de feuille de brick autour de ces supports afin de leur faire prendre la forme. Scellez les cornets avec du beurre fondu. Procédez ainsi avec toutes les feuilles de brick. Déposez les cornets obtenus sur une plaque recouverte de papier cuisson, soudure en dessous, et faites cuire 10 minutes. Laissez refroidir avant d'ôter délicatement les cônes en aluminium. Garnissez les cornets en alternant des petits morceaux de foie gras, de la compote de rhubarbe et des pousses d'épinard. 🍴



© Delpevrat

CROMESQUIS DE FOIE GRAS

 **POUR 4 PERSONNES**
 **PRÉPARATION : 30 MIN**
 **CUISSON : 30 MIN**

INGRÉDIENTS

1 barquette de 200 g de bloc de foie gras de canard (mi-cuit), farine, 1 œuf, 100 g de chapelure, 400 g de petits pois, 4 radis roses longs, 50 g de beurre, 1 échalote, sel, poivre.

Coupez la barquette de foie gras en 4, de façon à former 4 rectangles de foie gras de dimension égale. Panéz chaque morceau avec la panure (mélange de farine, œuf battu et de chapelure). Répétez l'opération 2 fois et réservez au réfrigérateur. Procédez pendant ce temps à la préparation de l'accompagnement. Faites revenir au beurre une échalote finement hachée et faites-la dorer. Ajoutez ensuite les petits pois puis couvrez et laissez cuire à petit feu (jusqu'à ce que les petits pois soient tendres). Mixez la préparation de petits pois jusqu'à l'obtention d'une purée très fine. Assaisonnez la purée avec du sel et du poivre. Faites cuire les radis au beurre en les couvrant pendant environ 5 mn. Sortez les 4 rectangles de foie gras pané du réfrigérateur et laissez frire à la friteuse environ 4 à 5 minutes. Dressez les assiettes. Apposez une virgule de purée de petits pois, un radis et un cromesquis sur chaque assiette et servez tout de suite. 🍴



© Feyel

PHOTOS © DELPEVRAT, FEYEL

FOIE GRAS POÊLÉ, NAVETS CONFITS À L'ORANGE, SAUCE BIGARADE

Épluchez les navets et coupez-les en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur. Pochez-les dans du jus d'orange. Dans une casserole, faites caraméliser le vinaigre et le sucre, ajoutez le fond brun, le jus et les zestes d'orange. Laissez cuire quelques minutes. Tranchez le foie gras et poêlez-le vivement sans matière grasse. Dressez les navets confits d'un côté, un trait de sauce, puis le foie gras poêlé. Décorez avec quelques zestes d'orange confits. 🍴

 **POUR 4 PERSONNES**
 **PRÉPARATION : 25 MIN**
 **CUISSON : 25 MIN**

INGRÉDIENTS

350 g de foie gras prêt à poêler, 200 g de navets jaunes, 20 cl de jus d'orange, 15 cl de fond brun de volaille, 2 belles oranges, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de sucre, sel, poivre.



© Feyel

SAVEURS ET GOÛT POUR VOS FÊTES !

Produits du Terroir et d'Ailleurs

BOUCHERIE TRADITIONNELLE



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

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

BOISSONS



FROMAGES



FRUITS ET LÉGUMES



*Idée
Cadeau*
**Pensez
aux paniers
garnis**

La
FERME DES FRUITIERS
Agriculteurs et commerçants



COYVILLER

RD112 (croisement RD74)
03 83 46 74 55

VANDŒUVRE

14, rue de Roberval
03 83 28 45 11

SEICHAMPS

ZAC La Louvière
03 83 31 02 33

www.fermedesfruitiers.com



FIDÈLE SOUTIEN DU RIRE MÉDECIN

Depuis plus de dix ans, ACORIS Mutuelles est mécène du Rire Médecin, association qui intervient aux côtés des enfants hospitalisés.



Lundi 15 novembre, Jean-Marie Robert, Président d'ACORIS Mutuelles, remettait à Clotilde Mallard, Directrice générale de l'Association Le Rire Médecin, un chèque de 10 000 €. Un acte de solidarité rituel officialisé par le biais d'une convention depuis 2010, et qui se traduit par le renforcement et l'amélioration des actions menées par l'association au sein de l'Hôpital de Brabois.

Depuis sa fondation en 1991 par Caroline Simonds, Le Rire Médecin intervient gratuitement dans les hôpitaux de France à la demande des chefs de services pédiatriques. Son ambition ? « Apporter des bulles de douceur, de poésie et de joie aux enfants hospitalisés et à leur entourage » par l'intervention, deux fois par semaine et tout au long de l'année, de comédiens-clowns professionnels.

Car si l'on connaît l'effet mécanique du rire sur l'anxiété – rire fait baisser le taux de cortisol, considéré comme l'hormone du stress –, « rire à l'hôpital, c'est vital ». Et à l'occasion des 30 ans de l'association, le soutien dont cette dernière bénéficie s'est manifesté de différentes manières. 54 dessinateurs, auteurs pour enfants et photographes lui ont cédé leurs œuvres en vue d'une vente à son profit, organisée le 18 novembre dernier... Le 9 novembre, Luke Berry prenait le départ de la Transat Jacques Vabre à bord d'une embarcation aux couleurs du Rire Médecin...



▲ Signature de la convention de partenariat 2022 avec Monsieur Jean-Marie Robert, Président d'Acoris Mutuelles et Clotilde Mallard, Directrice Générale de l'Association Le Rire Médecin © DR

FAIRE RIRE... ET FORMER

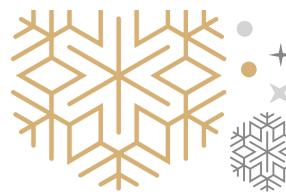
Et puis il y a ces milliers de bénévoles qui, aux côtés des salariés et des célèbres parrains et marraines de l'association (Gérard Jugnot, Anny Duperey, François-Xavier Demaison, Sara Giraudeau et Reda Kateb), rivalisent d'enthousiasme pour poursuivre leur fondamentale mission : apporter joie et sourire aux enfants, parfois en grande souffrance, mais également à leur famille ainsi qu'au personnel soignant. Car si les rires, l'improvisation, le jeu en duo sur-mesure ont bien pour objectif de faire oublier à l'enfant, l'espace d'un instant, la douleur et l'anxiété de la maladie, la solitude de l'hospitalisation, ils ont aussi pour vertu de faire retrouver aux parents et soignants leur âme d'enfant. Chant, danse, mime, magie, marionnettes, jongle... tous les moyens sont bons pour y parvenir !

Et comme Le Rire Médecin cultive son sens de l'innovation et de la créativité, l'association crée régulièrement de nouveaux programmes dédiés à des services ou des missions spécifiques : Mater Nez et Les Chabadas, consacrés à la relation parent/enfant (et plus particulièrement mère/enfant) ; J.A.J.V., qui fait intervenir des clowns professionnels auprès d'enfants victimes de maltraitance...

L'association met également en place des actions de formation à destination du personnel hospitalier, soignant ou médecin... et, face à une hospitalisation à domicile en hausse, multiplie les interventions de ses clowns – 9 à Nancy – chez les jeunes patients. A ce dynamisme d'utilité publique, ACORIS Mutuelles, par son fidèle soutien, rend hommage...



▲ Monsieur Robert, Madame Mallard et "Air Bag" une clown de l'association © DR



nos idées POUR UNE DÉCO DE NOËL FAIT main

Pour décorer votre demeure dans un esprit festif avec une touche d'originalité et d'authenticité, fabriquez vous-même vos ornements grâce à nos idées de tutoriels à réaliser en famille.

Parenthèse enchantée dans l'année, la période de Noël rime avec féerie et convivialité. Afin de se plonger dans cette ambiance joyeuse et délicieusement régressive, nos maisons se parent de mille et une décorations, de la couronne suspendue à la porte d'entrée aux guirlandes illuminant la façade en passant par le majestueux sapin. Pour vous démarquer et partager des moments complices avec vos proches tout en épargnant votre portefeuille, voici cinq tutoriels do-it-yourself (DIY) festifs à essayer cette saison.



Collez vos chandelles de sorte qu'elles soient bien verticales et maintenez 1 à 2 minutes le temps que la glu sèche. Collez ensuite les divers petits objets déco en les disposant à votre convenance. Vous n'aurez plus qu'à allumer les bougies lors du repas du réveillon pour créer une atmosphère festive dans un style à la fois rustique et élégant.

DES SUSPENSIONS À CROQUER !

Sucettes, berlingots et sucres d'orge font partie des friandises délicieusement rétro dont petits et grands gourmands se régaler à l'approche des fêtes de fin d'année. Plutôt que de se les mettre sous la dent, accrochez-les aux branches de votre sapin. Leurs teintes blanches et rouges ressortiront merveilleusement bien sur le fond vert de l'arbre de Noël. Très faciles à fabriquer en famille, ces petites



UN CALENDRIER NATURE

Vous trépignez d'impatience à l'idée de partager un savoureux repas avec vos proches et d'ouvrir les cadeaux posés au pied du sapin ? Hélas ! Il vous faudra encore patienter plusieurs semaines avant de pouvoir célébrer Noël. La merveilleuse tradition du calendrier de l'Avent vous aidera à tenir jusqu'au jour J.

Prenez 24 pochettes en papier kraft, autant de mini-pinces à linge en bois, de la ficelle, un marqueur coloré, et le tour est joué ! Il ne vous reste qu'à glisser une petite surprise ou une gourmandise dans chacune des pochettes, à les fermer et à les numéroter. Vous pouvez également les personnaliser à l'aide de décorations ou d'autocollants. Suspendez-les ensuite avec la ficelle à une branche d'arbre, sur un panneau ou rangez-les dans un panier.

UN CENTRE DE TABLE FAÇON FORÊT ENCHANTÉE

La bûche de Noël retrouve son sens premier avec un centre de table d'inspiration végétale rapide à réaliser. Il vous faudra simplement une bûche d'une quarantaine de centimètres de long, 4 chandelles, de la colle à bois à fixation forte et quelques éléments décoratifs de votre choix : branches de sapin ou de houx, bâtons de cannelle, pommes de pin, mousse, glands, écorce d'agrumes, fausse neige ou encore paillettes.

décorations ne nécessitent que peu de matériel. Vous aurez simplement besoin de pâte à modeler autodurcissante blanche et rouge et d'une cordelette en lurex doré, mais vous pouvez aussi utiliser de la pâte à sel et du colorant alimentaire rouge. Formez 2 longs boudins en pâte d'environ 20 cm, l'un rouge, l'autre blanc, puis entrelacez-les. Roulez le boudin bicolore ainsi obtenu pour homogénéiser et lisser sa surface. Donnez-lui ensuite une forme de canne pour qu'il ressemble à un sucre d'orge, puis coupez un morceau de fil en lurex pour faire une attache. Laissez sécher, puis suspendez où bon vous semble pour régaler votre regard !





© Creavea



© iStock

formes mousseuses légèrement aléatoires, collez les maisonnettes en céramique et les sapins, puis saupoudrez une couche généreuse de flocons de neige artificielle. Placez ensuite la guirlande lumineuse, et allumez-la à la nuit tombée.

UNE BOULE DE NOËL EN FORME DE RENNE

Indispensables à la tournée du Père Noël, Rudolph, Comète, Fringuant et leurs comparses parcourent chaque 24 décembre la voûte étoilée à vive allure en tirant le traîneau chargé des présents destinés aux enfants. Pour rendre hommage à ces vaillants et attachants cervidés, on décore des boules de Noël à leur effigie.



© Sader

Pour cela, rien de plus facile : munissez-vous de 3 boules en verre ou en plastique, d'un tube de colle à fixation forte tous supports, de peinture en spray couleur cuivre et couleur blanc nacré, d'une feuille de papier pailleté, de 3 petits pompons rouges, de quelques

petites branches de bois, d'un marqueur noir et d'une paire de ciseaux. Vaporisez la peinture sur vos boules de manière à les recouvrir entièrement et laissez sécher. Découpez 6 petites formes ovales dans le papier pailleté, qui feront office d'oreilles, et collez-en 2 sur le haut de chaque boule. Attachez ensuite les petites branches derrière les oreilles pour représenter les bois et laissez sécher. Collez le pompon rouge en guise de nez, puis dessinez les yeux au marqueur. Vos adorables rennes sont prêts à orner votre sapin ou le rebord de votre cheminée ! ■ **Lauren Ricard**

UN VILLAGE ENNEIGÉ

Recouvrant nos prés et nos forêts de son manteau blanc immaculé, la neige distille encore davantage de magie aux fêtes de Noël. Malheureusement, celle-ci ne tombe pas sur commande et selon la région où vous résidez, vous ne pourrez peut-être pas en profiter cette année. Qu'à cela ne tienne, il vous suffit de l'inviter à demeure en fabriquant un charmant village enneigé lumineux qui créera une ambiance feutrée et conviviale.

Vous aurez besoin d'une lanterne en bois aux parois vitrées (on en trouve dans la plupart des magasins de décoration mais aussi dans les vide-greniers), de flocons de fausse neige, de petits sapins blancs, de maisonnettes en céramique (à dénicher dans les enseignes de loisirs créatifs), de colle liquide, de coton hydrophile et d'une petite guirlande lumineuse. Recouvrez le fond de la lanterne d'un peu de coton afin de créer des



© The Nester

Pompes Funèbres - Marbrerie



ROC • ECLERC

« C'est clair, c'est Roc Eclerc »

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

24h /24 - Tél : 03 83 55 55 55

ÉCOUTER VOIR

AUDITION MUTUALISTE

BILAN AUDITIF GRATUIT*
pour vous et votre entourage

* Test non médical

**CORRECTION
DE LA SURDITÉ**



ÉTIENNE GAY ET ÉLISE LÉONORI
AUDIOPROTHÉSISTES D.E.
VOUS RECEVRONT SUR RENDEZ-VOUS

45, rue des Ponts - NANCY
03 83 37 62 61

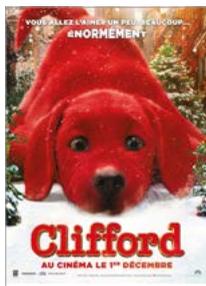
Lundi : 9h30 - 12h30 / 14h - 19h
Mardi, jeudi, vendredi : 9h - 12h30 / 13h30 - 18h
Mercredi : 9h30 - 12h30 / 13h30 - 19h
et le samedi : 9h / 12h

www.ecoutervoir.fr



SOS FANTÔMES : L'HÉRITAGE

• Sortie 1/12/21 • Durée 2h04 • Film USA • Genre Aventure, Action, Comédie • Réalisé par Jason Reitman • Avec Carrie Coon, Finn Wolfhard, Mckenna Grace • Synopsis Une mère célibataire et ses deux enfants s'installent dans une petite ville et découvrent peu à peu leur relation avec les chasseurs de fantômes et l'héritage légué par leur grand-père.



CLIFFORD

• Sortie 1/12/21 • Durée 1h37 • Film USA • Genre Famille, Aventure, Comédie • Réalisé par Walt Becker • Avec Jack Whitehall, Darby Camp, Tony Hale • Synopsis Emily Elizabeth, une jeune collégienne, reçoit en cadeau de la part d'un magicien un adorable petit chien rouge. Quelle n'est pas sa surprise quand elle se réveille le lendemain dans son petit appartement de New York face au même chien devenu ... géant !



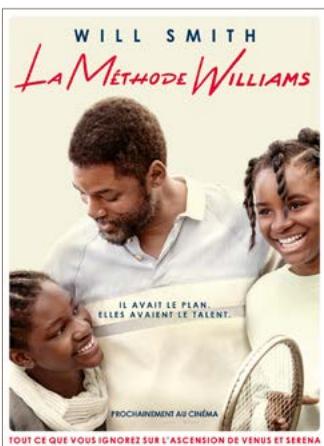
LES TUCHES 4

• Sortie 8/12/21 • Durée 1h41 • Film France • Genre Comédie • Réalisé par Olivier Baroux • Avec Jean-Paul Rouve, Isabelle Nanty, Michel Blanc • Synopsis Après avoir démissionné de son poste de président de la république, Jeff et sa famille sont heureux de retrouver leur village de Bouzolles. A l'approche des fêtes de fin d'année, Cathy demande un unique cadeau : renouer les liens avec sa sœur Maguy, et son mari Jean-Yves avec qui Jeff est fâché depuis 10 ans.



WEST SIDE STORY

• Sortie 8/12/21 • Durée 2h36 • Film USA • Genre Comédie musicale, Romance • Réalisé par Steven Spielberg • Avec Ansel Elgort, Rachel Zegler, Ariana DeBose • Synopsis WEST SIDE STORY raconte l'histoire légendaire d'un amour naissant sur fond de rixes entre bandes rivales dans le New York de 1957.



Coup de ♥ de la quinzaine LA MÉTHODE WILLIAMS

• Sortie 1/12/21 • Film USA • Genre Drame, Biopic • Réalisé par Reinaldo Marcus Green • Avec Will Smith, Saniyya Sidney, Demi Singleton • Synopsis Focus sur la personnalité de l'entraîneur de tennis Richard Williams, père des joueuses mondiales Vénus et Serena. Il n'avait aucune expérience dans le sport mais lorsque ses filles ont eu quatre ans, il a élaboré un plan de 78 pages décrivant l'entraînement des futures championnes. Les sœurs Williams sont devenues deux des plus grandes joueuses de l'histoire du tennis. Serena est sans conteste la meilleure tennismoman de tous les temps, avec 23 victoires en tournois du Grand Chelem. Venus Williams a remporté sept titres en Grand Chelem..

JEU-CONCOURS

En partenariat avec L'Autre Canal

Gagnez vos places pour le concert de

Laura Cahen

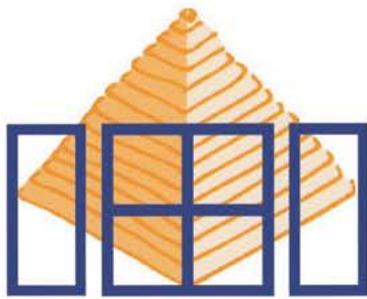
Judi 16 décembre • 20H30 à L'Autre Canal

De quelle ville de Lorraine est originaire Laura Cahen ?
Les gagnants seront sélectionnés parmi les bonnes réponses et avertis par email • Indice : Bergamote

Jouez sur notre page facebook
@LorraineMagazine



L'Autre Canal
Jeudi 16 déc.
LAURA CAHEN
Pop



CONCEPT PVC

CHOISISSEZ LA
QUALITÉ
LOCALE ET
LA SÉRÉNITÉ !

FABRICANT
POSEUR DEPUIS
PLUS DE 20 ANS



**VOS PORTES ET FENÊTRES
FABRIQUÉES PRÈS DE CHEZ VOUS,
À 10 KM DE NANCY**

UNE ÉQUIPE DE 26 PERSONNES À VOTRE SERVICE



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

Particuliers et professionnels



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



DU 10 AU 12 DÉCEMBRE
POP UP BOUTIQUE ÉPHÉMÈRE CÉRAMIQUE

Les 10, 11 et 12 décembre 2021, de 11h à 19h, nocturne samedi 11 décembre, à Liverdun, Lavoir de la Flie, ville médiévale. Entrée libre.

► Infos 06 20 09 86 36

Les POTES AU FEU céramistes toujours volontaires et bien allumés, s'agitent dans le frais décembre et accueillent la production de plus de 20 céramistes dans leur boutique éphémère.

Au Lavoir, il s'agit de faire des trouvailles, des emplettes de Noël, de parler art et artisanat, enfin de se balader en ville médiévale. Une expo inédite prendra ses aises sur les murs du Lavoir-boutique... **Ne manquez pas la nocturne prévue samedi 11 décembre jusque 21h !**



LES 11 ET 12 DÉCEMBRE
LE P'TIT BAZ'ART

les 11 et 12 décembre sur le site ALSTOM, 50 rue Oberlin à Nancy. Entrée libre.

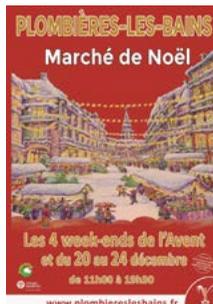
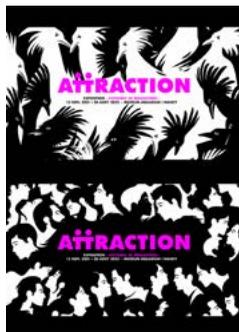
Depuis 20 ans, Le P'tit Baz'Art, agitateur de culture, amène l'art aux pieds des sapins ! Plus de 150 artistes, peintres, sculpteurs, graveurs, créateurs de bijoux, de luminaires, de vêtements exposent et mettent en vente leurs créations originales. Le P'tit Baz'Art est aussi un lieu de rencontres et d'échanges où tout n'est pas à vendre ! Performances, animations, et de nombreux concerts sont à découvrir durant ce week-end.

DU 13 NOVEMBRE JUSQU'AU 28 AOÛT
EXPOSITION "ATTRACTION, HISTOIRES DE RENCONTRES"

Du 13 novembre 2021 au 28 août 2022 au Muséum Aquarium de Nancy. Gratuit pour les moins de 26 ans et les étudiants - Plein tarif : 5,30€ - Tarif réduit : 3,10€

► Infos www.museumaquariumdenancy.eu

Attraction, désir, séduction... quelle est donc cette mystérieuse force qui pousse chaque animal, chaque humain vers l'autre ? L'exposition "Attraction, histoires de rencontres" du Muséum Aquarium invite à découvrir les mécanismes, parfois complexes, qui agissent entre deux individus.



DU 27 NOVEMBRE AU 24 DÉCEMBRE
MARCHÉ DE NOËL
D'AUTREFOIS À PLOMBIÈRES-LES-BAINS

Le marché de Noël d'autrefois de Plombières-les-Bains, dans les Vosges, c'est 80 exposants qui vous proposent artisanat d'art, gastronomie et épicerie fine, décorations et souvenirs typiques de la région. De quoi se faire plaisir ou trouver les cadeaux originaux. Dans une ambiance chaleureuse, découvrez des animations musicales, des spectacles de rue, des ateliers pour les enfants et d'autres belles surprises vous attendent. De quoi ravir petits et grands.



Dans le cœur de Nancy

Ouvert tous les dimanches
de 9h à 12h30
Du lundi au samedi
8h30 à 21h30 NON-STOP




127 boulevard Lobau à Nancy

Ouvert
du mardi au samedi
de 9h30 à 19h30

Ouverture tous les lundis
de 14 h à 19 h

RAYON BIO ACCÉPTE
LES TITRES RESTAURANT



BESOIN DE PRODUITS
SANS GLUTEN ?
NE CHERCHEZ PLUS



RAYON BIO
à LAXOU

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

**Ne perdez pas de temps !
Passez vos commandes pour les fêtes !**

BON DE COMMANDE

-10%
POUR TOUTE
PRÉCOMMANDE



SAUMON FUMÉ BIO DLV 20 JOURS

qté

<input type="text"/>	FILET SAUMON TRANCHES MAIN IRLANDAIS 1 KG	69.90€	15 à 18 tranches
<input type="text"/>	TRAITEUR 2/3 TRANCHES 100G	8.50€	soit 85.00€/kg
<input type="text"/>	SAUMON FUMÉ 4 grandes tranches grand prestige 300G	33.60€	soit 112€/kg
<input type="text"/>	CHUTES SAUMON FUMÉ 200G	5.85€	soit 29.25€/kg
<input type="text"/>	SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS 2/3 TRANCHES 150G	14.60€	soit 97.33/kg

BOUDIN BLANC BIO X2 200G DLV 21 JOURS

qté

<input type="text"/>	BOUDIN BLANC NATURE 6.49€	soit 32.45€/kg
<input type="text"/>	BOUDIN BLANC TRUFFE 1,5% 12.85€	soit 64.25€/kg
<input type="text"/>	BOUDIN BLANC GIROLLES ET MONTBAZILLAC 8.11€	soit 40.55€/kg
<input type="text"/>	BOUDIN BLANC AUX OIGNONS ET A L'ARMANAC 7.80€	soit 39€/kg

NOM :

PRÉNOM :

TÉL :

À REMETTRE AU PLUS TARD VENDREDI 10 DECEMBRE
LIVRAISON PRÉVUE POUR VENDREDI 17 DECEMBRE

NOUS VOUS APPELERONS DÈS QUE
VOTRE COMMANDE SERA PRÊTE !



À PLAINFAING



CONFISERIE DES HAUTES VOSGES

PLAINFAING



*Fabrication artisanale
des célèbres bonbons des Vosges CDHV®*

**Des bonbons de Plainfaing pour Noël ?
Du local, du Vosgien pour Noël 2021 !**



**Retrouvez-nous sur les marchés
de Noël du Grand Est :**

- * **METZ** du 19/11 au 31/12/2021
Place Saint Louis
- * **COLMAR** du 26/11 au 29/12/2021
Place des Dominicains & Place Jeanne d'Arc
- * **STRASBOURG** du 26/11 au 26/12/2021
Place du Temple Neuf
- * **REIMS** du 26/11 au 29/12/2021
Rue Rockefeller
- * **NANCY** du 19/11 au 30/12/2021
Place Charles III
- * **OBERNAI** du 20/11 au 02/01/2022
Place du Marché
- * **MULHOUSE** du 24/11 au 27/12/2021
Place de la Réunion
- * **RIQUEWHIR** les week-end du 4 - 5, 11 - 12
et 20 - 21/12/2021
- * **EPINAL** Galerie commerciale du Carrefour Jeuxy
du 22 novembre au 31 Décembre 2021



Visites et dégustations gratuites
toute l'année

**Ainsi que dans notre magasin à Plainfaing
ou sur notre site internet www.cdhv.fr**

Livraison dans toute la France et l'Union Européenne



03 29 50 44 56

www.cdhv.fr

Retrouvez-nous sur :



CDHV

44 Habeaurupt
88230 PLAINFAING