# LO RRAJE





CHEZ FIAT, LE SANS CONDITION N'EST PAS UNE OPTION.



PULNOY - 40, avenue Charles de Gaulle - 03 83 39 06 40 LAXOU - 7, avenue de la Résistance - 03 83 98 00 55

(1) Somme restant à payer pour l'achat d'une Fiat Panda 1,2 69 ch neuve, déduction faite de 400¢ de remise Fiat. Version présentée : Fiat Panda Lounge 1,269 ch avec options peinture métallisée (+420¢) et Pack Style (+250¢), incluant l'offre : 11260¢. Offre non cumulable, valable jusqu'au 30/06/2013 dans le réseau Fiat participant. Tarif conseillé au 01/02/2013. Consommation mixte (1/100 km) et émissions de CO, (g/km): 5,2 et 120.









Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.



## LORRAIN

**#04** du 17 Avril au 1er Mai

Prochaine parution le 2 Mai

Lisez également votre magazine et tous les anciens numéros **GRATUITEMENT** sur notre site

### www.lorrainemag.com

Rejoignez-nous sur Facebook ff facebook.com/LorraineMagazine

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 Rédaction

03 83 35 89 97

Service commercial et publicité 03 83 35 89 95

Réalisation graphique

Franck Collot • 06 31 07 53 54

Journalistes

Alice Cimiez • Pauline Jolain • Etienne Martin • Laurent Siatka

Crédits photos

Vitrail du musée français de la brasserie St-Nicolas de Port 2002 © Sophie Guinzbourg (couverture), DR, Lorraine Magazine

Distribution

Distri-mag • 06 77 06 97 06 Pour nous écrire

Lorraine Magazine - SCPP 8 rue Grandville 54000 NANCY www.lorrainemag.com/contact SARL au capital de 12000€

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.

### ÉDITO

Si le printemps s'est fait bien attendre cette année, Lorraine Magazine ne l'a pas attendu pour se mettre au vert et parcourir la Lorraine, plutôt armés de moufles que de chemisettes, c'est vrai. Au retour au bureau, la récolte s'est révélée fructueuse et gustative! Ce nouveau numéro va solliciter tous vos sens. Le goût et l'odorat tout d'abord avec un dossier spécialement consacré à une grande spécialité de la Lorraine : la bière. On la croyait en perte de vitesse, révolue à d'autres d'époques... que nenni! Suivez les traces du houblon lorrain et parcourez avec nous les nombreuses petites distilleries artisanales qui montrent l'éclosion de multiples talents au dynamisme certain. Un goût authentique, une démarche éco-responsable et éco-durable, des rapports humains avec les producteurs : comme nous, adoptez la bière lorraine!

Vos sens gustatifs seront aussi sollicités avec la visite-découverte de la Confiserie des Hautes-Vosges. Les bonbons à la framboise, à la violette, aux « brimbelles », aux bourgeons des pins ... offrent une explosion de saveur en bouche.

La 43e course de la côte d'Abreschwiller à Saint-Ouirin ou le trail Décathlon mettront aussi en éveil tout les sens de votre corps!

Enfin, parce que les sens sont aussi ceux de l'esprit, plongez-vous dans la belle histoire de château de Manderen qui, revenu à la vie, offre un cadre fantastique pour une programmation magique. Bonne lecture!

### 📢 À LA UNE La Lorraine et la bière, une histoire d'amour $\,4\,$

| Les brasseurs qui font mousser la Lorraine   | 6        |
|--|----------|
| <b>▲ PORTRAIT</b> Une blonde avec du caractère   | 7        |
| <b>À DÉCOUVRIR</b> A l'assaut du château de Malbrouck!   | 8        |
| Tête-à-tête avec les rapaces de la Volerie des Aigles!   | 10       |
| La Confiserie des Hautes-Vosges  | 12       |
| Festival Caméras des champs  | 13       |
| <ul> <li>À VOIR</li> <li>Bar-le-Duc se conjugue à la Renaissance</li> <li>Roulez bolides!</li> </ul> | 14<br>16 |
| <b>⚠ À FAIRE</b> Les foulées Décathlon   | 18<br>20 |
| Festival Woodstan, c'est reparti!  | 20       |
| <b>+SANTÉ</b> Nez rouges et sourires   | 21       |
| <b>* HABITAT</b> De nouvelles recettes pour les cuisines   | 22       |
| Terrasses: un nettovage au naturel   | 24       |

### Terrasses: un nettoyage au naturel

26 Un jacuzzi en terrasse 28 Un peu de verre sur le balcon

Jardinage: avoir la main verte 30 et écologique 32 Des économies en plein développement

Quels végétaux pour se couper de la

34 vue et du bruit? 35 L'appel du jardin

Déco industrielle : ça usine en salle !

#### ET TOUJOURS ...

Agenda, Cinéma, Jeu-concours, Recette et Horoscope à la fin du magazine.



TRADII INGE

**Puériculture** 

TRADILINGE
Gigoteuse, tour de lit, édredon



Fabriqué dans les Vosges

**Oreillers** 

**Nappes** 

coton enduit 100 % polyester anti-tâche NYDEL - TEXUNION TRADII INGE

**Drap Housse** 





LA PORTE VERTE **ESSEY-LES-NANCY** 

(entre Jardiland et Campanile)

PARC ST-JEAN **JOUY-AUX-ARCHES** (derrière But)

36



Vézelise, Champigneulles, Saint-Nicolas, Tourtel... En prononçant ce quelques noms on salive déjà, on imagine de l'or, des bulles légères et de la mousse, un peu d'amertume aussi. Celle qui fait le charme de la bière et qui rappelle l'époque, pas si lointaine, où la région comptait plus de 200 brasseries et se classait parmi les plus importants producteurs français. A l'approche du Salon du Brasseur - rendez-vous incontournable des professionnels et amateurs de houblon – Lorraine Magazine a souhaité revenir sur l'histoire de la bière en Lorraine et vous présenter ceux qui continuent à l'écrire avec succès.

epuis la nuit des temps et partout dans le monde, la bière est une boisson incontournable. On retrouve des traces de son existence en Mésopotamie, 4000 ans avant J-C, dans l'Egypte des pharaons et même en Chine. L'histoire qui lie la bière à la Lorraine est un peu plus récente mais à peine. Des stèles gauloises à la gloire de Succelus, le dieu de la bière, datant du 1er siècle ont été retrouvées et attestent. « Contrairement aux idées reçues, précise Benoît Taveneaux, directeur du musée de la Brasserie de

Saint-Nicolas-de-Port, le tonneau a été inventé par les gaulois, pour la bière et non pour le vin. C'était un moyen de conserver leur cervoise, qui devait plus ressembler à un jus d'herbes qu'à notre demi d'aujourd'hui. » Un peu plus tard, en l'an 641, les brasseurs trouvent leur saint-patron dans la région. On attribue en effet à Saint Arnould, évêque de Metz, né à Lay-Saint-Christophe, le miracle de la multiplication de la bière.



Selon la légende, Peu de temps après sa mort, ses reliques furent rapportées de Remiremont à Metz. Arrivés près de Champigneulles, les fidèles qui les rapportaient manquèrent de bière et prièrent Saint Arnould afin d'avoir de quoi se restaurer. Leurs prières furent exaucées lorsqu'ils retrouvèrent miraculeusement de la bière dans leurs tonneaux vides.

#### La révolution du houblon

Jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle la situation de la brasserie lorraine évolue peu. On brasse la bière dans les fermes pour la consommation familiale, et seules quelques brasseries laïques et religieuses sont autorisées à en faire le commerce. C'est le cas des bénédictins de Dieulouard, des moines brasseurs anglais chassés par la Réforme, qui fournissaient la Cour de Stanislas. A la veille de la Révolution, il n'y a qu'une seule brasserie à Nancy, « avec l'abolition des privilèges, raconte Benoît Taveneaux, tout le monde peut désormais produire de la bière. Les brasseries se multiplient. 10 ans plus tard, il y en a une bonne trentaine rien qu'à Nancy. « Mais c'st au milieu du XIX<sup>e</sup> que la production brassicole fait sa révolution. Les brasseries d'industrialisent et profitent des progrès scientifiques et techniques. « Jusqu'à cette époque, la fabrication de la bière relevait de l'alchimie. Là, on essaye de



comprendre le procédé. Pasteur vient travailler sur les levures à Tantonville, on peut dire sans exagérer que la bière moderne à été inventée dans cette commune», poursuit Benoît Taveneaux qui souligne l'esprit pionnier des frères Tourtel. Ils feront en 1852 un choix ambitieux, celui de la fermentation basse mais ils iront bien plus loin dans l'innovation. Premiers brasseurs à investir dans une machine à vapeur et une

machine à froid, ils financeront le raccordement SNCF entre Nancy et Mirecourt qui leur permettra de vendre leur production hors de la région. Et pour pouvoir livrer Paris, ils iront même jusqu'à inventer le premier wagon frigorifique. A la fin du XIXe, la brasserie Tourtel est devenue la première brasserie française en terme de production. Suivant son exemple d'autres brasseries industrielles voient le jour. Vézelise, Saint-Nicolas-de-Port, Maxéville, Charmes, Barle-Duc, Greff à Nancy et Champigneulles feront la renommée de cette Lorraine brassicole. L'industrialisation, synonyme de progrès, signe la disparition des petites brasseries artisanales. « Le XIXe siècle a ouvert les brasseries, le XXe les a fermées », regrette Benoît Taveneaux. Après la guerre de 14, beaucoup ne se relèveront pas et le jeu des fusions acquisitions accélèrera la fin d'autres brasseries à l'échelle départementale puis régionale. Champigneulles, la plus grande des brasseries lorraines, va prendre le contrôle de 23 brasseries de France et de Lorraine avant d'être elle-même fusionnée avec Kronenbourg avant d'être vendue au brasseur allemand Frankfurter Brauhaus qui produit aujourd'hui des bières pour les hard discounts.



### Retour à l'artisanal

La bière connaît une baisse importante de consommation - moins 15% ces 10 dernières années - elle souffre en outre d'une image pas très glamour. Au grand regret des professionnels, l'image de boisson bas de gamme et de bibine des clochards lui colle à la peau. Mais une nouvelle révolution se prépare, dans les cuves des brasseries artisanales et des micro-brasseries qui fleurissent un peu partout en France. Une centaine de plus chaque année et un défi partagé : redonner de la noblesse à la mousse. Alice CIMIEZ







**NANCY** 1, Place Carnot • 03 83 30 27 23

**ESSEY LES NANCY** 71, Av. Foch • 03 69 61 56 35

**NEUVES MAISONS** 1, Rue Jean Jaurès • 03 83 26 60 01

**LUNEVILLE** 19, Rue Banaudon • 03 83 74 55 82

### Des solutions auditives à votre image :

C'est dans le cadre de scènes de la vie quotidienne que l'on peut déceler les premiers symptômes d'une perte auditive.

De véritables solutions existent aussi bien en matière d'appareillage, de technique et de budget. Pour cela, Entendre vous invite à découvrir la solution auditive la plus adaptée à vos besoins.

### LES BRASSEURS QUI FONT

### **MOUSSER LA** LORRAINE

Is se sont rencontrés sur les bancs de leur école d'ingénieur. L'histoire ne dit pas si c'est autour d'un demi bien frappé que Régis Bouillon et Jean-François Drouin ont eu l'idée un peu folle de se lancer dans la brasserie. « Je suis un passionné de biologie et au départ ce que me plaisait dans la bière c'était surtout le processus chimique, explique Jean-François Drouin, avec Régis on a une autre passion, celle de notre région. Un jour on a réalisé que dans malgré une tradition très ancienne il n'y avait plus aucune brasserie à part Champigneulles dans la région. On a trouvé ça dingue et on a fait le pari de faire renaître le savoir-faire brassicole artisanal du coin et remettre à l'honneur une production bien lorraine. Depuis on ne fait plus que ça! » Il y a 10 ans, les deux copains créent les Brasseurs de Lorraine et installe leurs cuves de fermentation dans un ancien manège à chevaux de Pont-à-Mousson. « Nous sommes partis de zéro, avec l'objectif de fabriquer des bières lorraines de tradition dans une brasserie de l'an 2000. » Sous les poutres XVIIIe, ils installent pour 1 million d'euro de matériel flambant neuf et inventent leur premier bijou. La Loroyse - blonde dorée, triple malt, triple fermentation - est en bouteille et décroche la médaille de bronze

au plus grand concours de bière français, celui

de Saint-Nicolas-de-Port. Une première médaille qui en annonce d'autres, les bières de régis et Jean-François en décrochent au Salon de l'Agriculture pour leur Duchesse de Lorraine en 2012 et pour la Bière Gamote et la Noireaude (une bière blanche comme son nom ne l'indique pas) en 2013. « Nous sommes la seule brasserie de Lorraine à décrocher des médailles!

On est super fiers car cela récompense le travail de toute l'équipe et même si ce n'est pas

capital, ça peut aider le consommateur à nous choisir. Je fonctionne comme ça pour le vin, alors pourquoi pas pour la bière?»



Pas question pour ces deux passionnés de s'endormir sur leurs lauriers. Après avoir élaboré toutes la gamme des bière - de la blonde légère à la dernière née la Lux Divina, une brune d'abbaye double fermentation - les brasseurs lorrains se plongent dans l'histoire. Après la Duchesse de Lorraine, une bière rouge légèrement fumée, brassée comme au XVIIIe avec 4 variétés de malts différents, additionnée de sassafras, une épice typique des bières de l'époque, ils se sont replongés dans les vieux grimoires pour élaborer une nouvelle recette. « Avec Philippe Voluer, historien de la bière et Benoît Taveneaux, nous avons cherché à retrouver le goût des bières que l'on buvait à la Renaissance. Cela n'a pas été facile car il reste peu de traces écrites des recettes de l'époque. » Le résultat est surprenant : une bière blanche avec une robe légèrement rosée, telle qu'elle se fabriquait à la cour de Nancy, avec des céréales, du houblon et des herbes traditionnelles avec une pointe de framboise mais pas





de sucre. Pour renouer avec la tradition les Brasseurs de Lorraine relancent également la production artisanale de limonade et mettent en vente un cola 100% lorrain, le Lora cola. Fiers de leur terroir, les 2 brasseurs n'hésitent pas à prendre leur bâton de pèlerin pour le faire connaître. Après Hong Kong, les pays nordiques et l'Irlande, Régis est parti faire mousser ses bières au Viêtnam. Jean-François, lui, continue, à faire connaître ses produits aux restaurateurs et ne désespère pas de voir des grands plats servis un jour avec sa bière.

■ Alice CIMIEZ





#### Marjorie © DR

Ne lui dites pas que la bière est une boisson de mecs. Marjorie Jacobi est une fille, elle aime les bijoux, la couleur violette et la bière! En 2009 elle ouvre sa propre entreprise de micro-brasserie et rejoint le cercle très fermé des brasseuses. Elles sont moins d'une quinzaine en France et Marjorie est sûrement la plus rock'n roll de toutes.

ans le village de Blainville-sur-l'eau, la maison de Marjorie se repère de loin. Volets violets, fleurs flashy et nain de jardin perché sur la fenêtre. Elle a même rebaptisé la rue du nom de sa microbrasserie : le Paradis. « Elle aurait pu s'appeler Chez Mémère, car elle est installée dans la maison de ma grandmère, j'aimais bien aussi le côté vieillot. » Au départ, rien ne prédestinait la jolie blonde, technicienne dans l'informatique, à tout plaque pour devenir brasseuse. Sa première gorgée de bière, elle s'en souvient comme si c'était hier, « ça devait être un Kro, j'avais profité d'un moment d'absence de mes parents pour la piquer dans le frigo. Franchement j'ai trouvé ça dégueulasse! Plus tard j'ai apprécié, mais la révélation je l'ai eue en 2007 en Bretagne dans une brasserie artisanale. » Riche des heures passées sur internet et des conseils de I grande communauté des brasseurs, Marjorie se lance dans sa cuisine. Le premier brassin donnera la Marie-Léonide, une bière aromatisée à la bergamote, tout de suite médaillée d'or à Saint-Nicolasde-Port. L'informaticienne plaque tout et devient « brassouilleuse » à

### UNE BLONDE AVEC DU CARACTÈRE

temps plein. Elle se défend de faire une bière de fille « qu'in imagine forcément sucrée et légère. Moi je houblonne costaud et je ne ache jamais l'amertume derrière des goûts sucrés, ça m'écœure. » Ses bières qui portent des noms (et des étiquettes) franchement décalées, font un tabac. « Je leur donne des noms qui leur ressemble. La Larme blanche, m'a fait pleurer tellement elle était dure à brasser. La Sylvie'cious me fait penser à la bière de pubs anglais. Pour les autres, j'ai associé les prénoms des femmes de la famille, comme la Françoise Georgette, une bière blanche aromatisée à la violette. Ça donne un côté désuet un peu punk. » A quelques mètres des cuves, Marjorie a ouvert un petit bar dans lequel on peut goûter ses bières « mais pas tous les jours, parce-que bon... D'ailleurs il n'y a pas beaucoup de stock. » Sitôt brassé, sitôt expédié. Fière de son succès, la « touilleuse-brassouilleuse » envisage de s'agrandir et d'ouvrir une terrasse cet été. Santé, bonheur, prospérité! Elle a trouvé son paradis. Alice CIMIEZ

### LES BRASSEURS AU SALON

- Le Salon du Brasseur et le marché de la bière se tiendront les 26, 27 et 28 avril à Saint-Nicolas-de-Port. Seul salon technique dédié aux initiés, le Salon du Brasseur est un véritable de temps de formation et de rencontres pour les brasseurs de toute la France.
- Cet événement se décline en trois journées : les deux premières sont réservées aux professionnels et amateurs avertis.
- Le dimanche est ouvert au grand public qui pourra y rencontrer 35 brasseurs venus de 15 régions et déguster (avec modération) leurs produits.

Espace Alexandre Belleville à Saint-Nicolas-de-Port Plus d'infos sur www.salondubrasseur.com



12/14, rue du Placieux • BP 83867 • 54000 NANCY Tél. 03.83.28.13.31 • www.anticthermal.com

EXPERTISES GRACIEUSES DE TOUT OBJET ART NOUVEAU OU AUTRE SUR SIMPLE ENVOI DE PHOTO SUR anticthermal@orange.fr

MERCREDI 24 AVRIL À 14H: TABLEAUX - OBJETS D'ART - BIJOUX - MOBILIER

Expositions : Mardi 23 avril de 17h à 18h et Mercredi 24 avril de 10h à 11h30

**VENDREDI 26 AVRIL À 14H :** NOMBREUX BIJOUX – ARGENTERIE – ART DE LA TABLE – VINS

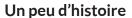
Expositions : Jeudi 25 avril de 16h à 18h et Vendredi 26 avril de 10h à 11h30

Toutes les photos sur www.anticthermal.com

### A L'ASSAUT DU CHÂTEAU DE MALBROUCK!

C'est sans conteste le château médiéval le plus impressionnant de Lorraine : une incroyable forteresse se dressant seule au milieu de la forêt. On fête cette année les 15 ans de sa restauration exemplaire et de son ouverture au public. Une belle occasion de faire le point.

'était un pari plus qu'osé pour le Conseil Général de Moselle : redonner vie à Malbrouck. Il faut dire que le château n'était plus que l'ombre de lui-même.



Malbrouck, Manderen, Meinsberg... autant de noms qui rappellent des siècles d'histoire. Manderen est le nom de la commune où est implanté le château. Meinsberg est son premier nom lors de sa construction (1419 - 1434) voulue par le seigneur de Sierck, Arnold VI. Le château, lourdement fortifié, peut soutenir sans difficulté un siège. Il est mis au service de l'archevêché de Trèves.

Le nom de Malbrouck lui vient de la guerre de succession d'Espagne (tout début du XVIIIe s.) où la France se bat contre une Europe coalisée (Angleterre, Provinces Unies, Saint-Empire germanique). Les forces coalisées sont dirigées par John Churchill (un aïeul du célèbre ministre britannique), duc de Marlborough que les Français prononcent Malbrouck!

Au cours des siècles suivants, différents propriétaires se succèdent. Le château se dégrade, le temps étant sans doute le pire des ennemis. Finalement, le Conseil général de Moselle en devient propriétaire en 1975. S'ensuit à partir de 1991 plusieurs années de travaux considérables.

### Une restauration exemplaire pour un site remarquable

Des études archéologiques sont menées, des hypothèses avancées, des choix adoptés. Afin de ne pas tromper les visiteurs, les parties restaurées restent visibles (emploi de petits mœllons) sans toutefois nuire à la « lecture » générale de l'édifice. Les toitures et charpentes sont refaites, les mâchicoulis restitués, les chemins de garde regagnés. La forteresse retrouve son allure d'antan.





Bernard Hertzog, actuel vice-président à la culture et au tourisme au Conseil général de Moselle et témoin des premières heures de Malbrouck rappelle qu'à l'origine le pari était hardi. « 1989 a constitué une année «virage». L'assemblée départementale avait conscience qu'il fallait changer l'image «grise» qui collait à la Moselle. L'épopée du chardon était finissante. Il fallait se tourner vers autre chose. Les présidents Schwartz puis Leroy ont motivé et soutenu un maillage territorial de qualité en matière de loisirs naturels et de culture. C'est à cette époque que nous achetons le domaine de Lindre. C'est le début des 7 sites Moselle Passion, qui deviendront d'ailleurs 8 à la fin de l'année avec le musée de Gravelotte ».

### Des expos-succès!

Si la rénovation du château fut un premier enjeu, le second fut « faire vivre le site » pour reprendre les mots de Bernard Hertzog. « C'était une gageure au départ. Comment faire revenir les visiteurs ? Les expositions de qualité, et qui savent s'adresser à tous, ont été la solution. La Toison d'or, les dragons, Niki de Saint-Phalle, Ben, Doisneau ont toutes été des grands succès populaires. Le travail de l'équipe de direction est aussi à souligner. Cette convergence d'énergie est une des clefs de la réussite ». Brassens, actuellement sur les cimaises, prouve à nouveau le côté rassembleur de cette nouvelle manifestation.

Le bilan de ces quinze premières années ? « Une grande satisfaction dont on ne peut que se féliciter. Malbrouck est une fierté pour les Mosellans. Avec les jardins de Laquenexy, Malbrouck est l'un des deux sites phares de Moselle » conclut Bernard Hertzog.

Nous, nous reprendrons l'expression de Ben quand il est venu pour la première fois à Manderen : « vachement bien » ! A vous de juger.

■ Etienne MARTIN

N.B.: le site sera gratuit le 9 mai prochain.

Tous les horaires d'ouverture et les détails pratiques sur www. chateau-malbrouck.com



### LA MAISON DU MASSIF

Le Spécialiste du sur mesure





Nous réalisons sur mesure le meuble de votre choix

- 100% massif
- Garantie 10 ans
- Conseils en décoration



**DEVIS GRATUIT** (venir avec une photo de votre meuble et une porte)

### Nous relookons également vos MEUBLES

- Ponçage complet

  Pour revenir au bois brut sans utiliser de produits type décapant...
- Finition par nos ébénistes avec nombreuses teintes au choix laissant apparaître la veine du bois.
- Finitions: Huilée Bois Flotté Laqué...
  [aucun produit de type-sous couche donnant un aspect peinture]
- Possibilité de modifier vos meubles en atelier (changement de pieds, incrustation de verre laque, changement de ferrures....



### Nous relookons également votre CUISINE

- Démontage par nos soins.
- Travaux en atelier et à votre domicile
- Possibilité de changer votre plan de travail
- Réalisation de crédence remplaçant votre carrelage mural
- La GARANTIE d'un RELOOKING de QUALITÉ!

54210 VILLE-EN-VERMOIS - Tél. 03.83.46.55.66

du lundi au vendredi de 14h à 18h30 et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 Autoroute Nancy-Lunéville (Sortie Saint-Nicolas-de-Port)

Exemples de nos réalisations sur WWW.maison-du-massif.fr

### TÊTE-À-TÊTE AVEC LES RAPACE



En plein ciel ou à quelques centimètres de vous, laissez-vous captiver par les prouesses et l'ingéniosité des plus étonnants rapaces du monde.

a Volerie des Aigles est la première volerie de France, tant en longévité qu'en fréquentation. Créée il y a 45 ans, elle accueille aujourd'hui 150.000 visiteurs en moyenne chaque saison. Site touristique remarquable au cœur de l'Alsace, la Volerie des Aigles met en scène au pied du château de Kintzheim plus de 70 rapaces issus des 30 plus belles espèces d'Europe. Chaque jour d'avril à novembre, ces spectacles en plein air offrent la possibilité d'admirer de majestueux oiseaux de proie dans le respect de leur comportement naturel.

Très engagée dans la conservation des espèces, la Volerie des Aigles est le premier site en France à avoir disposé dès 1988 d'un centre spécialisé en reproduction des rapaces. Depuis, plus de 50 nouveau-nés naissent chaque année à la Volerie des Aigles. Le site est aujourd'hui dirigé par Eric Renaud, fils du fondateur

### Coup d'envoi des journées d'exception le 15 mai

Porter un aigle sur son avant-bras. Faire voler un rapace. S'initier à l'art du dressage... Ces gestes, d'ordinaire réservés aux dresseurs professionnels, sont désormais à la portée de tout un chacun (à partir de 12 ans) grâce à la Volerie des Aiglesde Kintzheim au cœur de l'Alsace! Les journées d'exception, déclinées en deux formules exclusives, promettent des moments riches en sensations. Afin de préserver les espèces, la Volerie des Aigles reverse l'intégralité des sommes perçues à des associations de protection de la nature. Envol vers une aventure unique en France à partager en famille, entre amis ou en couple et à offrir en toute occasion!

Pour la troisième année consécutive, la Vole-



rie des Aigles propose aux visiteurs de se glisser dans la peau d'un dresseur... Dès le 15 mai, passionnés d'ornithologie, ami(e)s des bêtes ou simples curieux (à partir de 12 ans) sont invités à côtoyer au plus près les drôles d'oiseaux de la Volerie des Aigles!

En groupe de 4 personnes, accompagnées de 2 professionnels, les apprentis-dresseurs découvrent les coulisses de *la Volerie* et se familiarisent avec ses pensionnaires à plumes.

Après une initiation à la pesée, au nourrissage et aux rudiments de l'affaitage des oiseaux de proie, les dresseurs d'un jour, gant au poing, mettent au vol les rapaces durant 2 heures! Milans, buses, oiseaux nocturnes (hiboux et chouettes) puis plusieurs espèces d'aigles -du plus petit au plus grandoffrent ainsi des instants exceptionnels!

### Deux formules de haut vol : Packs Royal et Impérial

Pour combler toutes les envies de découvertes, la Volerie des Aigles décline ses journées d'exception en deux formats : Renseignement et réservation uniquement au 03 88 92 84 33 ou www.voleriedesaigles.com

- Le Pack Royal (une demi-journée) : 90 € / personne
- Le Pack Impérial (la journée complète) :
  160 € / personne

Ces journées se déroulent en semaine et en week-end, pendant les périodes suivantes :

- du 15 mai au 15 juillet 2013 - puis du 21 août au  $1^{\rm er}$  octobre 2013

### ES DE LA VOLERIE DES AIGLES!

### La reproduction à la volerie

Les rapaces étant intégralement protégés, la Volerie des Aigles a créé un centre de reproduction. C'est le premier centre de reproduction qui a été créé en France. Il a énormément contribué à l'amélioration des techniques et des connaissances en ce domaine. Les oiseaux nés en captivités sont bagués, presque dès l'âge de trois semaines : c'est une carte d'identité inviolable puisqu'elle ne peut pas être retirée une fois que l'oiseau a grandi. C'est le ministère de l'environnement qui en fixe les normes. Cela permet d'éviter le trafic et d'assurer une traçabilité des animaux. La Volerie des Aigles a une grande expérience de la reproduction en captivité des faucons, des aigles et vautours. La volonté de l'établissement est de participer activement aux programmes européens de conservation des espèces notamment pour l'aigle royal, le pygargue à tête blanche, le pygargue de Steller, l'aigle impérial.

### La reproduction en captivité

L'établissement la Volerie des Aigles possède un centre spécialisé de reproduction en captivité où sont employées les techniques les plus innovantes (sexage par empreinte génétique, insémination artificielle, incubation...). C'est un des rares centres où est utilisée l'insémination artificielle pour la reproduction de rapaces grâce à des installations particulières. Une salle d'insémination permet d'avoir sur place le matériel de prélèvement, de contrôle et d'insémination du sperme. Un laboratoire entièrement carrelé est séparé en une salle d'incubation et une salle d'élevage. La salle d'incubation comporte quatre incubateurs et un éclosoir. Les œufs y passent en moyenne 30 jours, et jusqu'à 55 pour les œufs de vautour, dans des conditions de température et d'humidité idéales.

Dans la salle d'élevage se trouvent des « séchoirs » où les oiseaux passent les deux premiers jours de leur vie. Ils y sèchent leur duvet après la sortie de l'œuf. Puis ils sont placés dans des « bouillottes », un système qui permet aux oisillons de choisir la température de leur environnement. Ils y sont nourris pendant environ une semaine à la pince à épiler. Puis, quand ils atteignent 8 à 10 jours, ils sont replacés chez les parents qui terminent l'élevage. Cette technique permet d'assurer une sécurité maximale des jeunes (les 10 premiers jours sont les plus dangereux) et évite l'imprégnation à l'homme. Ils sont élevés par des rapaces et se comportent alors en rapace plutôt que d'être élevés par des hommes et se prendre pour des êtres humains.







# LA CONFISERIE DES HAUTES-VOSGES

Au cœur des Hautes-Vosges, à Plainfaing, venez plonger dans un univers de délices sucrés à faire pâlir d'envie Hansel et Gretel. Ici, tout est fait de manière traditionnelle. Les cuves exaltent des odeurs de fleurs, de fruits, de pin. Un régal!

I est des endroits magiques, qui rappellent des souvenirs et des sensations, des endroits dans lesquels on voudrait tout voir, tout goûter. Ces endroits magiques, il n'est pas toujours nécessaire de partir à l'autre bout du monde pour les trouver. Il suffit d'aller dans les Vosges.

A Plainfaing, au sud de Saint-Dié, se trouve l'un de ces endroits : la confiserie de la famille Claudepierre. Tout est fabriqué de manière artisanale et aromatisés avec des huiles essentielles ou des arômes naturels. Une qualité du geste qui se retrouve dans les produits tous faits maison.

### De vrais bonbons des Vosges!

L'avantage des bonbons de la Confiserie des Hautes-Vosges [CDHV], c'est qu'ils sont vraiment faits dans les Vosges. Une évidence qu'il est bon de rappeler de nos jours. Et il faut le dire d'autant plus que les célèbres bonbons « La Vosgienne » - des concurrents fabriqués en Espagne - n'ont de vosgiens que le nom ! Vous ne me croyez pas, allez vérifier sur les boites, c'est écrit en toute lettre. Comme quoi, il n'y a pas que les lasagnes....

Les produits de la CDHV, eux, sont toujours fabriqués à l'ombre du col du Bonhomme. La technique, traditionnelle et authentique, est héritière d'un savoir-faire ancien.

### Une fabrication précise

J'ai voulu en savoir plus. Direction la confiserie où, mêlée à un groupe de visiteurs, j'ai découvert presque tous les secrets de la naissance des vrais bonbons vosgiens. Le b.a.-ba de tout bonbon qui se respecte, c'est le sucre et surtout sa cuisson dans de gros chaudrons en cuivre. La durée, la température (145°C vérifiés à main nue !) sont des éléments clefs. S'ensuit alors un véritable ballet : le sucre est versé sur une table. On incorpore alors rapidement les arômes puis on malaxe la pâte qui durcit. C'est physique, et indispensable pour obtenir un mélange homogène. La pâte est ensuite découpée en bandes puis passée dans des laminoirs afin de donner les formes voulues : cônes de pin, fleurs, baies, etc. Certaines bandes sautent l'étape du laminoir car elles sont cassées à l'ancienne, à la main. Les bonbons obtenus sont donc irréguliers.





### Parfums, parfums....

L'avantage d'aller visiter la CDHV, c'est que l'on peut presque tout goûter! Parmi les nombreux parfums proposés, j'ai eu des coups de cœur pour le coquelicot, la violette et bien sûr les bourgeons de sapin des Vosges.

La variété d'arômes proposés est impressionnante : eucalyptus (l'extra fort « décoiffe » et offre une vraie sensation de frais), résine des Vosges, anis, mirabelle (c'est la nouveauté 2012 m'a-t-on dit), myrtilles, framboises, mures, menthe, agrumes (dont la bergamote), etc. A cela il faut rajouter les caramels durs au lait et cacao ou au sel de Guérande, les nougats, les pralines roses aux cacahuètes, la croquante sans oublier les Glaçons des Vosges (cacahuètes grillée à sec et enrobage à la vanilline) et les papillotes.

La plupart des bonbons sont vendus en vrac dans des sachets de 250 gr. mais les amateurs de boites en fer trouveront aussi leur bonheur. Et pour ceux qui veulent aromatiser leur infusions, optez pour les brisures de bonbons en vrac ou en dosette.

Je suis sortie de ma visite les bras chargée de bonbons. Je pensais en avoir pour des mois, mais de retour à Nancy, je me suis rendue compte que ma réserve avait déjà été bien entamée! La faute à ces bonbons qui ont le tort d'être trop bons. **Pauline JOLAIN** 

Sconfiserie des Hautes-Vosges 88230 Plainfaing (Route du Valtin) ● www.cdhv.fr

### **VISITES**

- La Confiserie se visite tous les jours, sauf le dimanche et les jours fériés, de 10h à midi et de 14h à 18h.
- Le parking est gratuit.
- En plus des ateliers, un musée du bonbon vous apprendra toutes les techniques de fabrication à travers les siècles.
- Il n'est pas nécessaire de réserver, sauf pour les groupes (03 29 50 44 56).

### FESTIVAL CAMÉRAS DES CHAMPS

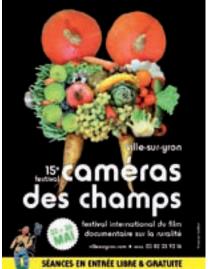
La 15<sup>e</sup> édition du Festival international du film documentaire sur la ruralité se tiendra à Ville-sur-Yron du 22 au 26 mai 2013.

epuis 15 ans « Caméras des Champs » permet de montrer les mutations des mondes ruraux. Aussi, loin d'un regard passéiste sur les campagnes, l'objectif du 15e festival reste le même que celui des précédents :

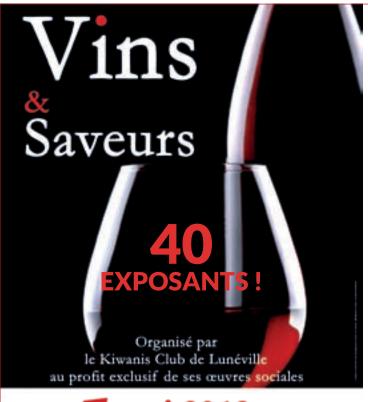
- susciter un échange sur les évolutions des paysages, sur les pratiques sociales des ruraux et néoruraux, sur l'impact des techniques, sur les villages et les habitats,
- voir comment changent aussi les représentations que chacun peut avoir du monde rural, habitants des villes, artistes, créateurs, décideurs divers et ruraux eux-mêmes.

Ce regard et ces évolutions ne se limitent pas aux horizons proches, aux paysages et modes de vie régionaux. Ils s'étendent bien au-delà des clichés identitaires trop souvent réducteurs. En effet, la diversité des mondes ruraux doit donner l'occasion à chacun de comparer, de remettre en cause, de changer l'échelle de ses propres perceptions. Seule l'image, l'image multiple, permet cet échange, cette vision singulière, cette composition en mosaïque des espaces ruraux. Et la vidéo, support de création souple et accessible à tous, permet aux amateurs comme aux professionnels de saisir et de reproduire une vision plurielle du monde.

Un festival est l'occasion d'une rencontre. Il permet par la diffusion d'images autour du thème central, ici le monde rural, de provoquer une réflexion riche en donnant aux spectateurs comme aux créateurs l'occasion de briser la routine du flux ininterrompu d'images télévisuelles trop souvent reçues passivement. Il permet aux créateurs indépendants de trouver dans la compétition organisée une motivation supplémentaire



et surtout de rencontrer ensuite le public de manière critique. Il permet aussi d'offrir aux réalisateurs une occasion de voir leur oeuvre diffusée et reconnue. A l'issue de la compétition 3 prix sont attribués par les membres du jury auxquels s'ajoutent le prix des habitants de Ville-sur-Yron et du public et le prix des lycéens.



### entrée 3,506 verre gratuit Complexe des Vieux Métiers de (SALLE POLYVALENTE) Vendredi 3: 18b - 21b. Samedi 4: 10b - 21b. Dimanche 5: 10b - 18b.

### 4<sup>E</sup> SALON VINS & SAVEURS

Plus que jamais cette manifestation est essentielle pour aider le Kiwanis Club à sa mission, à savoir : « Servir les enfants du Monde. »

Chacun de vous peut par sa présence contribuer directement à redonner le sourire à des enfants marqués par les vicissitudes de la vie : enfants handicapés ou en difficulté de notre région immédiate.

Notre salon « Vins & Saveurs » est pour eux synonyme de bonheur.

Pour votre plaisir, nous avons réunis 40 exposants producteurs de « vins » ou de « saveurs » de toutes les régions de France : l'Alsace, les Vosges, le Jura, la Champagne, la Bourgogne, le Chablis, le Mâconnais, le Beaujolais, les Côtes du Rhône, la Provence, la Corse, le Languedoc, le Périgord, le Bordelais, le Pays Nantais, la Vallée de la Loire et le Sancerre.

Sur plus de 1000 m², vous pourrez déguster à loisir ce que notre France produit de meilleur.

Une tombola permanente avec des lots offerts par chaque exposant et un « petit » repas à midi vous serons proposés.

> Retrouvez-nous sur notre site internet : www.salonvinkiwanis.sitew.com

**ENTRÉE GRATUITE** + VERRE OBLIGATOIRE : 1,50 €

SUR PRÉSENTATION DE CETTE PUBLICITÉ



Bar-le-Duc vit son patrimoine! Riche, belle, élégante, impressionnante, les qualificatifs ne manquent pas pour parler de la préfecture meusienne. Alors, vite, une visite en quelques mots avant d'aller faire un tour sur place!

I faut en finir avec les jugements infondés croyant que Bar-le-Duc, perdu au fin fond de la Meuse, se résume à la gelée à la groseille. Cessez (cessons !) de stigmatiser la Meuse. Certes, c'est un département moins peuplé en Lorraine, mais ce n'est certainement pas le moins riche, notamment en termes de patrimoine et de douceur de vivre

Cette richesse, Bar-le-Duc sait la mettre en avant, et de manière moderne! Pour vous en convaincre, voici deux exemples.

### Une application smartphone

De plus en plus de personnes possèdent un smartphone ou une tablette. Ces appareils « intelligents » offrent une mine de renseignements en temps réel. La municipalité et l'Office du Tourisme ont décidé de saisir la balle au bon en lançant une application pour Android et iPhone, disponible respectivement depuis cette semaine et dans un mois. Cette « appli / apps », téléchargeable sur www. appliandroid.fr et sur www.apple.com, est un formidable outil de découverte de la cité meusienne. Via de courts descriptifs et des photos inédites, elle présente les différents monuments de la ville. En plus, à partir du 1er juillet, en lien avec les festivités Renaissance, l'application proposera au départ de l'Office du Tourisme une visite virtuelle du guartier Renaissance, notamment en vous dévoilant les « coulisses » et arrière-cours. En effet, de nombreuses maisons Renaissance appartiennent à des particuliers. C'est toujours frustrant pour le visiteur de passer devant sans savoir ce qu'il y a derrière. Grâce à l'appli et à l'amabilité de plusieurs propriétaires privés, découvrez secrets et envers du décor via de petites vidéos d'une minute chacune!

Cette appli vous prévient devant chaque bâtiment visé par une sonnerie. En outre, elle dispose aussi d'une géolocalisation qui vous permet de vous situer dans l'environnement urbain et vous offre une multitude de services complémentaires comme l'indication des restaurants et des hôtels les plus



proches. Plutôt bien vu quand la faim se fait sentir en milieu ou en fin de journée! Vous vous faites guidé tranquillement et simplement dans la ville.

Cette application est complémentaire du site web mobile de l'Office du Tourisme qui vous propose l'agenda des manifestations, des fiches plus détaillées sur les hôtels et restaurants, etc. Deux outils pleinement connectés pour vous faire aimer Bar-le-Duc!

A noter : l'appli est appelée à se développer à plus long termes sur l'ensemble du pays barrois, comme la vallée de la Saulx où nombre de notables de Bar avaient, au cours des siècles passés, une résidence de campagne.

#### Un guide Ville d'Art et d'Histoire

Parce que tout le monde n'a pas de smartphone, parce que rien ne remplace le plaisir d'un livre tenu en main, et parce que l'on peut le feuilleter tranquillement chez soi, la municipalité a également édité un très bel ouvrage richement illustré sur les trésors barisiens. Ce guide, mené en partenariat avec les Éditions du Patrimoine, le centre des Monuments Nationaux et le ministère de la Culture et de la Communication dans la collection Villes et Pays d'art et d'histoire, se divise en deux parties:

• la première est consacrée à l'histoire de la cité. Une approche chronologique qui balaye plus de 2 000 ans d'histoire, de l'Antiquité à nos jours.

• la seconde propose 4 + 1 itinéraires de promenade thématiques. Les quatre premiers concerne Bar-le-Duc elle-même : la Ville haute, la Ville basse (qui possède aussi de très beaux édifices) et ses origines, Bar-le-Duc sort de ses murs et Bar-le-Duc aux XIXe et XXe siècles. Le dernier itinéraire est consacré au beau pays barrois : églises, châteaux de la vallée de la Saulx...

Alors, n'hésitez plus! Allez visiter la belle ville de Bar-le-Duc. Vous avez tous les outils en main. Pauline JOLAIN

>> Plus de renseignements à l'Office du Tourisme de Bar-le-Duc et sur www.monuments-nationaux.fr



ŠKODA SIMPLY CLEVER



À ce prix là, il n'y en aura pas pour tout le monde. Tant mieux pour vous.





Série spéciale suréquipée

ŠKODA Fabia

CLIMATISATION . TOIT DE COULEUR . JANTES ALLIAGE 16 POUCES . SYSTÈME BLUETOOTH. VOLANT MULTIFONCTIONS

IL Y A TOUJOURS QUELQU'UN DE BIEN DANS UNE ŜKODA.

wez votre distributeur le plus proche sur skoda fr



### DULEZ BOLL



Adrénaline garantie les 27 et 28 avril à Abreschviller-St Ouirin. La 43<sup>e</sup> course de côtes affiche de belles voitures et beaucoup de décibels. Décoiffant un maximum.

out est parti en 1966 de la passion de quelques fans de rallyes automobiles et plus généralement de belles carrosseries. C'est ici, dans cette vallée verdoyante, entre Vosges et Moselle, au pied du Donon, dans le décorum de carte postale des villages de Saint-Quirin et d'Abreschviller, (stations vertes) qu'est née l'une des courses de côté les plus réputées et populaires de France. Une date incontournable pour les fans, une curiosité à découvrir pour les autres. Les 27 et 28 avril, elle fêtera sa 43e édition. Organisée par l'Association sportive automobile de la Moselle, inscrite au calendrier du Comité régional Alsace Lorraine de sport automobile, comptant pour les championnats de France et du Luxembourg de la spécialité, elle fait partie de l'élite des quatorze épreuves vouées à la discipline en France. Autant le dire de suite. Une course de côte, c'est spectaculaire à souhait : une distance courte (à Abreschviller, le tracé mesure 2 km 100) et des bolides dont les meilleurs avoisinent les 500 CV lancés à des pointes de 240 km/h. Pour le détail, sur cette pente à 5 %, au dénivelé de 105 m, le chronomètre record s'établit à 48 secondes et quelques centièmes de poussière. Emotions et adrénaline assurés. Dans les cockpits et au bord de la route.

#### 2 kilomètres en 48 secondes!

Une course de côte se dispute en trois manches, le meilleur temps sur les trois étant retenu pour le classement final. La version 2013 met en présence tous les ténors des courses de montagne. Dans la catégorie reine, celle des monoplaces (F3000 récentes reconverties), on trouvera Nicolas Schatz (Reynard 90), Sébastien Petit (Reynard 95 D), Alban Thomas (Reynard Nippon), Jérôme Viarino (Lola T 96/50) ou Benoit Bouche (Reynard 99). Prototypes et séries B compléteront un plateau très dense avec une touche féminine au volant : Martine Hubert, Charlotte Lallemode, Estelle Bouche. Au total, les quelque

3000 spectateurs attendus le dimanche verront défiler devant leurs yeux 180 pilotes français et européens. Les amateurs se régaleront au gré des passages : Simca, Lotus, Alpine, Austin, Chrysler, Porsche, BMW, Ford Escort, Lola, Clio, Norma, Dallana... Rien que du rutilant. L'ambiance est toujours survoltée dans ce type d'épreuves. La compétition d'Abreschviller-Saint-Quirin aura bien entendu un aspect officiel car comptant pour le classement du championnat. Durant ce week-end, le public appréciera un autre moment toujours prisé. L'épreuve des voitures historiques. 35 véhicules des années des sixties paraîtront sous leurs meilleurs atours et démontreront qu'elles en ont encore sous le capot des Mustang au Brabham... Entre Nancy et Strasbourg, à 15 km de Sarrebourg, le spectacle sera là et bien là!

■ Laurent SIATKA

### **AU PROGRAMME**

- Vérifications le 27 avril de 7 h à 19 h
- Essais officiels (2 montées) le 27 avril de 14 h 30 à 19 hv
- Course (3 montées, classement sur la meilleure) le 28 avril de 10 h à 17 h
- Prix d'entrée spectateurs :

samedi 12 €, dimanche 14 €, week-end 16 €.

- Restauration et buvettes sur place
- Renseignements:

Guy Gamber au 06 89 01 00 31



### Fabrique de couverts

— Orfèvre à Darney depuis 1862

# GRANDE BRADERIE 3 Jours exceptionnels

Vendredi 3 - Samedi 4 - Dimanche 5 mai 2013

**Ouverture NON STOP 9h-19h** 

**OFFRE EXCEPTIONNELLE** 

jusqu'à -50% sur une sélection Ménagère inox 50 pièces

jusqu'à -20% sur les
Couverts argent massif

jusqu'à -20% sur les

Ménagères métal argenté 50 pièces

de **-20%** à **-40%** sur Lot de casseroles et poêle

• Sous châpiteaux :

Large choix de couteaux et d'articles divers à PRIX SACRIFIÉS

7 rue des Rochottes - 88260 DARNEY

Tél.: 03 29 09 30 02 - Fax: 03 29 09 34 14

### LES FOULÉES DÉCATHLON

Le samedi 20 avril prochain auront lieu à Laxou les fameuses foulées Décathlon. Un évènement sportif où tout le monde peut venir, seul, entre amis ou en famille.

e trail, c'est-à-dire la course de montagne, a actuellement le vent en poupe. Pour preuve, les initiatives se multiplient dans le département qui bénéficie de nombreux sites adéquats. Mais si les formes changent, le fond reste : faire du sport, se dépasser, être en harmonie dans un cadre naturel, trouver du plaisir entre amis ou en famille, etc.

Depuis plus de six mois, toute l'équipe de Décathlon et plus spécialement le rayon running autour de sa dynamique responsable Cécile Robert, prépare ces foulées. Parcours, animations, initiations... une belle manifestation en perspective.

### Des partenaires de qualité

En sport, chacun sait qu'à plusieurs on est plus fort. Décathlon aussi! Pour ses foulées, la célèbre enseigne s'est adjoint le concours de la mairie de Laxou et de l'association World Trailander Laxou. Cette association, ultra dynamique et présente, réunit dans la convivialité tous les amoureux du trail. Sa parfaite connaissance du terrain et de la forêt de Haye (raccourcis et autres passages où « se faire plaisir ») a été un atout précieux dans l'organisation des foulées. En outre, avec ses deux entra în ements hebdomadaires et sa compétence à travailler avec un large public, WTL était un acteur local incontournable.

#### Pour tous les niveaux

Trail, running, autant de mots nouveaux qui font peut-être un peu peur à ceux qui n'ont pas fait de sport depuis longtemps! Que l'on se rassure, les foulées Décathlon sont ouvertes à tous, sans condition d'âge ni de forme physique. Pas la peine d'être un super coureur pour venir. Différents niveaux permettront à chacun de courir selon son potentiel. Pour les adultes et les grands ados, deux boucles de 5 et 10 km sont prévus à la Sapinière. Pour les enfants, des initiations ludiques (courses autour de plots, dans des cerceaux...) seront organisées durant toute la matinée au stade Gaston Lozzia, réservé spécialement pour l'occasion.

Seul impératif : venir avec une tenue de sport et des chaussures de course à pied, c'est quand même mieux!

Si l'essentiel est de participer (tous les inscrits auront d'ailleurs de petits cadeaux), Décathlon n'en oublie pas pour autant les récompenses qui stimulent toujours les participants. Les trois premiers, Hommes et Femmes, des courses de 5 et 10 km recevront ainsi des produits pour le running de chez Décathlon. De quoi se motiver et donner l'envie de se dépasser.

### Décathlon s'investit!

Une partie du personnel sera de la partie en participant à la course. Le but : partager avec les autres trailers un moment convivial et

L'après-midi, Décathlon donne rendez-vous à tous les participants du matin en magasin pour des offres exceptionnelles et des ateliers à 15h et 16h. Par petits groupes, vous pourrez apprendre à bien choisir vos chaussures de trail, à sentir les différents amortis, à sélectionner tel ou tel modèle en fonction de votre pratique, etc.

Les foulées Décathlon sont l'occasion de (re)découvrir un sport nature. C'est aussi l'occasion de se rendre compte que l'enseigne sportif n'est pas qu'un simple magasin de matériel sportif. C'est plus que cela!

#### Décathlon

2 av. des Érables, 54180 Houdemont - 03 83 59 00 00

### RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- Les foulées Décathlon auront lieu le 20 avril prochain, de 9h
- Il est nécessaire de se préinscrire par bulletins, disponibles au magasin, par téléphone (03 83 59 00 00) ou par mail (cecile. robert@decathlon.com).
- On peut s'inscrire jusqu'à la veille des foulées. Pour les retardataires, pas de panique, possibilité de s'inscrire de jour même, pendant l'échauffement, à partir de 9h30.
- Départ de la course de 10 km à 10h.
- Départ de la course de 5 km à 10h15.



## LES SPORTS À PARTAGER DECATHLON

Venez participer gratuitement



### SAMEDI 20 AVRIL 2013 de 9h à 12h

Initiations ludiques, coaching ou parcours de 5km/10km Rendez-vous Parcours de santé de la Sapinière à LAXOU



DECATHLON NANCY/HOUDEMONT





### FESTIVAL WOODSTAN, C'EST REPARTI!

Woodstan Festival - Nancy Beatles Day - 4e édition.

près le succès des éditions de 2006 et 2009 et 2012, L'association UN PAS VERS LES SIXTIES s'associe avec ROCK'N LOR, le promoteur Lorrain de la musique rock des années 60 et 70. Un évènement unique en France, qui combine talents et expériences au profit du « FIL D'ARGENT », qui œuvre à l'amélioration de l'accès à la culture et aux loisirs des personnes âgées, en regroupant des manifestations placées sous le thème de la décennie emblématique des

« sixties »

Cet événement a pour parrain Henry Padovani, fondateur du groupe Police avec Sting et juré X-Factor sur M6. Egalement médaille d'or de la Ville de Nancy.

• 27 avril 2013 à 20h30 l'Autre Canal:

Les rapaces (Tribute to the Beatles).

Spécial guests: Aude Henneville, Solal, Kareen Antonn.

• 18 mai 2013 à 19h30 - Brasserie Excelsior, cocktail dinatoire: Valérie Balduini et le Doxa trio Jazz, Hommage aux Beatles.

#### Woodstan tour

• 22 mai 2013 à 20h30 au Georges café - Nosybay

• 23 mai 2013 à 20h30 a La taverne de l'irlandais - The Keys

• 24 mai 2013 à 20h30 a L'Autre

Canal - Sutcliffe + Clo

• 25 mai 2013 à 20h30 - a la Salle Poirel - Jacky Locks et les Choristes accompagnés par les Scarabées (tribute to the Beatles), présenté

par Jérôme Anthony.













### NEZ ROUGES ET SOURIRES

L'association Le Rire Médecin égaie le quotidien des enfants hospitalisés au CHU de Nancy sur les sites de Brabois et de l'Hôpital Central. Une action soutenue par Acoris Mutuelles.

oment fort, ce lundi 8 avril, à l'hopital d'enfants de Brabois, à la fois teinté de solennité mais aussi d'émotion. Lors d'une cérémonie officielle, Monsieur Laurent Vennin, Trésorier d'ACORIS MUTUELLES et Madame Anne Jacquelin, Marraine de l'association, ont remis un chèque de 10 704 euros à l'association le Rire Médecin, représentée par sa fondatrice et directrice, Caroline Simonds. A leurs côtés, on notait la présence de Jérôme Goeminne, Directeur de la maternité et du professeur Cyril Schweitzer, Chef du pôle enfant. L'occasion de rappeler l'investissement de l'association au « nez -rouge », du monde hospitalier et des partenaires associés.

### L'engagement solidaire d'Acoris Mutuelles

Ce geste fort d'Acoris Mutuelles (ex-Mucim-Stanislas) est dans la lignée du partenariat lancé fin 2010 avec Le Rire Médecin dans le but de soutenir son action auprès des enfants malades. Cette grande campagne de solidarité est axée sur la générosité des adhérents mutualistes et traduit là tout l'engagement de Acoris Mutuelles, première mutuelle régionale (23 agences en Lorraine et 5 en Franche-Comté) dans sa volonté de s'associer à cette belle démarche en partageant un trésor, cher à chacun : le sourire. Concrètement, le parrainage sourire permet à un adhérent qui promeut la mutuelle auprès d'un futur adhérent (un filleul) de contribuer financièrement à l'action du Rire Médecin



par son don de 30 euros. L'opération vient d'être prolongée sur 2012 à l'ensemble de la nouvelle structure Acoris Mutuelles. Au travers de ce sourire partagé à trois entre le parrain qui fait bénéficier un parent, un proche, un ami, une relation, un voisin d'une mutuelle cultivant des valeurs de générosité ; un filleul satisfait de rejoindre une force mutualiste exigeante et reconnue ; les enfants du Rire Médecin qui trouvent là un temps de détente original.





exemples de produits et de prix à titre indicatif

Lave-linge à partir de



Réfrigérateur à partir de





**Cuisinière** 

... et aussi\* :

congélateurs, hottes, plaques de cuisson, fours encastrables, sèche-linges, lave-vaisselles...

Arrivage d'Occasion 1er Choix : Rosières, Candy, Whirlpool... 30% moins cher que le prix neuf !!!

Large choix, stock limité!

5/7 rue Guilbert de Pixérécourt • NANCY Tél. **03.83.37.58.59** 

**Du lundi au samedi (9h-12h/14h-19h)** Proche Karting Oberlin • Tram : arrêt St Georges Bus ligne 141 : arrêt Oberlin





Les cuisines exposées dans les magazines vous font rêver mais la vôtre vous déprime. Avant de la changer, réfléchissez: avez-vous vraiment envie de posséder la même cuisine que tout le monde?

e paradoxe de la cuisine est qu'on y passe énormément de temps sans toujours avoir la possibilité de l'habiter. Les accessoires électroménagers changent et les ustensiles sont remplacés au fur et à mesure, mais le cadre demeure souvent le même qu'au moment de l'aménagement. Quand la lassitude l'emporte, la tentation de signer un gros chèque pour conformer ce cadre aux valeurs actuelles devient forte. Il est pourtant possible de rénover sa cuisine sans céder à la mode, et à moindres frais qui plus est. Une seule politique: audace et personnalité!

#### Couleurs et lumière

Vos économies sont aussi réduites que les dimensions de la pièce, mais vous souhaitez métamorphoser cette dernière ? Offrezlui un bain de jouvence colorimétrique. Au catalogue des cuisinistes, vous trouverez des couleurs basiques, même si certains n'hésitent plus à employer du vert flash, de l'anis, du taupe, du bleu profond ou du rouge sombre. Ces teintes, présentes partout, affichent finalement dans une certaine uniformité d'esprit. Certes, l'emploi de nuances claires tend à donner davantage de volume

et un simple coup de blanc rendra la kitchenette plus éclatante. Extirpez-vous de la tendance et osez le panachage. La technique la plus simple mise sur le contraste : un seul mur peint différemment des autres suffit d'emblée à changer totalement l'ambiance du lieu. Rien n'interdit cependant de créer une vraie cuisine kaléidoscopique. Par ailleurs, variez les matières. Une cloison revêtue d'un habillage de bois brut apportera une puissante chaleur à la pièce, à l'instar d'un plaquage de zinc patiné ou d'une décoration constituée d'une myriade d'objets fixés. Autre point essentiel : la lumière. Trop de cuisines sont plongées dans une semi-obscurité ou, à défaut, brutalement éclairées. La nuance étant gage de succès, il convient d'apporter des faisceaux à la fois multiples et mieux répartis. En ce sens, les éclairages encastrés offrent de nombreuses options, d'autant qu'ils sont faciles à installer et peu chers. A contrario, optez pour une superbe suspension vintage afin de sublimer la source lumineuse centrale. Quant au sol, habillez-le d'un lino à motifs : il sera transformé d'une manière radicale... et abordable.



### CETTES POUR LES CUISINES

#### Le rétro revisité

Votre imagination est à l'égal de votre dextérité ? Mettez-vous en quête de nouveaux plaquages! Si vous ne désirez pas changer la structure mise en place, remplacez simplement les portes et poignées de la cuisine. Et, à défaut d'acheter du neuf, pensez au recyclage. En fréquentant assidûment vide-greniers et déchetteries, et si vous maniez la perceuse aussi bien que la scie sauteuse, votre cuisine sera assurément unique. Si votre sens du bricolage tutoie le néant, une alternative s'offre tout de même aux nouveaux classiques que constituent l'incontournable îlot central, les hauts tabourets et le plan de travail épuré. Elle s'incarne dans le retour aux fondamentaux d'un autre âge. Chiner du mobilier, le retaper et le customiser assurent là encore l'obtention d'une cuisine sans comparaison. Attention toutefois : la patine n'évite pas toujours le mauvais goût. Il faut savoir jauger chaque meuble, doser l'équilibre, faire ressortir leur cachet au moyen d'ustensiles appropriés... à moins de jouer là encore sur le décalage pour obtenir une cuisine savamment épicée.

Fréderic FERRAND



### ID...CONCEPT à choisi = OD ambiance dressing le spécialiste Français du placard





71 AV. DU 69€ RI • ESSEY-LÈS-NANCY 03 83 29 79 98

idconcept.compagnon@orange.fr www.idconcept-cuisine-placard.com Nouvelle ambiance Nouvelle collection Showroom 300 m<sup>2</sup>

Le sur mesure

Dressing et rangements

Portes de placards

Aménagements d'espaces

Séparations de pièces

CUISINES • SALLE DE BAINS • DRESSING • PLACARDS

### TERRASSES : UN NETTOYAGE AU NATUREL

Si l'offre en produits d'entretien chimiques pour terrasse est abondante, il est cependant possible de trouver des astuces efficaces, peu chères et faiblement impactantes sur l'environnement. Le bonheur étant dans le placard, ne reste plus qu'à relever ses manches!

onner un coup de jeune à une extension extérieure n'a pas qu'une incidence esthétique. En effet, les risques de chute sont plus limités sur une surface dégagée de toute plante parasite et les dépôts de pollution moins marqués. Au final, grâce à un entretien méticuleux, c'est la durée de vie de votre structure ellemême qui se trouve rallongée. Pas besoin de céder aux sirènes du marketing pour ce faire : quelques ingrédients basiques et un peu d'huile de coude permettent souvent d'obtenir un résultat identique à celui des préparations industrielles.

#### Bois

Cette matière première naturelle apporte chaleur et élégance à une maison. Bien entendu, les essences imputrescibles endurent plus facilement le poids des années que les bois tendres, aux exigences de protection plus élevées. Dans tous les cas, bombardement d'UV et variations de température et d'humidité sapent leur éclat originel. Et au flétrissement des teintes correspond le développement des mousses qui, humides, s'avèrent particulièrement glissantes. Il faut donc les éliminer. Une à deux fois par an, lavez votre terrasse à l'eau, simplement additionnée de savon noir ou de liquide vaisselle. Frottez avec une brosse les taches incrustées, rincez et laissez sécher. Pour éclaircir le bois et le dégraisser en profondeur, utilisez du percarbonate de sodium mélangé à de l'eau tiède. Briquez avec une brosse à poils durs puis rincez abondamment. Ultra-efficace et biodégradable! Enfin, un traitement à l'huile naturelle n'est pas superflu. En l'espèce, optez pour l'huile de lin, qui ravive les couleurs et raffermit le voile protecteur.

#### **Bois composite**

Possédant le charme et le naturel du bois, le bois composite n'a cependant aucun des inconvénients de son modèle. Imputrescible et sans écharde, il ne glisse pas, résiste aux insectes et aux parasites, ne se fend pas et conserve ses couleurs. En somme, ce produit réalisé à

base de résines plastiques a, en dehors de sa production, un impact écologique très limité. Son entretien est en outre la simplicité même. Si l'usage du nettoyeur haute pression n'est pas recommandé sur les surfaces en bois véritable, sa puissance pouvant altérer les couches protectrices, il est ici très bien accepté. Néanmoins, pas besoin de recourir à ce traitement extrême pour raviver sa beauté. Là encore, un bon coup d'eau savonnée devrait suffire, les salissures ne pouvant pénétrer en profondeur.

### Carrelage

Il existe toutes sortes de revêtements extérieurs en terre cuite, tant au niveau des matières que des finitions. Néanmoins, l'entretien d'une terrasse carrelée est souvent analogue et aisé. Pas question donc de céder aux appels des firmes de nettoyants industriels. Une fois de plus, le simple fait de frotter tel support avec un balai-brosse mouillé d'une eau tiède relevée de savon noir donne dans la plupart des cas un résultat impeccable. En vertu de son caractère détachant, le bicarbonate de soude se révèle une convaincante alternative. Les doses de cette poudre blanche inodore peuvent d'ailleurs être modulées en fonction de l'état de saleté ou de l'importance des taches de gras trouvées au sol, d'un verre pour 5 litres d'eau chaude à 200 grammes dans un demi-litre. Une finition à l'eau claire dans laquelle aura été dilué un peu de vinaigre blanc est à conseiller. Mélangés à l'eau à volume égal, vinaigre blanc et bicarbonate de soude seront également utilisés pour désencrasser les joints. Enfin, il faudra dans tous les cas omettre l'eau de javel. Non seulement ce n'est pas un produit nettoyant, mais cette solution désinfectante est fort néfaste pour l'environnement.

#### **Béton**

Toujours très à la mode, le béton ciré se teinte de nombreuses couleurs qui permettent de l'adapter à tout style de décoration. La couche protectrice qui assure sa résistance étant imperméable, il se lave de surcroît très bien, à condition d'employer des produits peu agressifs. Pour un nettoyage régulier, eau chaude et savon noir, ou savon de Marseille, demeurent idéals. Le talc ou la farine peuvent pour leur part venir à bout des taches de gras, à l'instar de la terre de Sommières. On saupoudre, on laisse agir, puis on frotte doucement avec une brosse avant d'aspirer. Fréderic FERRAND





# EURO CARRELAGES SERVICES

**NOUVELLE COLLECTION, NOUVELLE AMBIANCE, L'EXPO A TOUT POUR PLAIRE** 







Une véritable source d'inspiration pour créer votre salle de bains, décorer votre intérieur ou réussir vos extérieurs. Baignoires, vasques, meubles, douches, balnéos, carrelages, matériaux naturels...

Euro Carrelages vous accueille dans sa salle d'exposition unique dans la région, riche en idées et solutions pour vos aménagements.







ZAC du breuil - 54850 MESSEIN

(autoroute A330 Nancy-Epinal - Sortie directe n°6)

Tél. 03 83 26 44 45 - Fax 03 83 26 49 49

www.eurocarrelages.fr • eurocarrelages@wanadoo.fr

Lundi > Vendredi : 8h -12h et 14h-18h30 • Samedi : 9h-12h et 14h-18h

# Mesure M Tradition

Conception et construction de maisons individuelles

Votre rêve commence à partir de 79500€



Le «sur-mesure» est notre signature.



Un vrai coup de crayon pour votre projet



Depuis plus de 25 ans, nous réalisons des maisons à l'architecture penale pour chacun de nos clients. Notre philosophie, fondée sur le plant et la qui aux envies et aux moyens de chacun. Lumère, espace, volumes, bien-être, fonctionnalité, modernité... caractérisent les maisons Mesure et Tradition.



Mesure et tradition. Constructeur depuis 1987 www.mesure-et-tradition.com

Agence de Nancy Agence d'Epinal Agence de Commercy
3, rue Léopoid Bourg 3, rue Porte au Rupt 74, avenue Foch 54000 NANCY

88000 EPINAL

55200 COMMERCY

Tél: 03.83.28.78.79

Contact: mesure-et-tradition@wanadoo.fr

### UN JACUZZI **EN TERRASSE**

Les Français sont de plus en plus nombreux à se laisser séduire par les plaisirs du spa en extérieur. Attention, l'installation de ce type de bassin exige quelques précautions.

u'il est bon de buller dans son bain lorsque les températures ne dépassent pas les quelques degrés. De par sa proximité avec la maison, la terrasse est un lieu de choix pour patauger dans l'eau bouillonnante. Voici les règles à respecter pour en profiter sans danger!

### Informations techniques

Peu importe le modèle que l'on choisit, il faut absolument se renseigner sur le poids maximal que peut supporter la terrasse avant d'y poser un spa. Les capacités de charge du sol doivent être supérieures à celles, totales, du bassin. L'installation des câbles électriques se fait par un professionnel, qui respectera les normes et les mesures de sécurité. Le compartiment électronique doit être facilement accessible au cas où un dépanneur viendrait réparer un dysfonctionnement. Afin d'éviter que les prises n'entrent en contact avec l'eau, mieux vaut placer le jacuzzi sur une surface nivelée (surtout pas par des cales), loin des points d'accumulations d'eau.





### Informations pratiques

Pour profiter pleinement de son bain, mieux vaut l'installer à l'abri des regards. Il est également préférable de le recouvrir d'une tonnelle pour pouvoir s'en servir même sous la pluie. En plus du système de filtration indispensable, il est nécessaire de bâcher le bassin hors périodes d'utilisation pour le préserver des insectes, des feuilles mortes et de la pollution. Il est recommandé de changer l'eau, en partie, toutes les une ou deux semaines et de la renouveler entièrement une fois par mois. Enfin, il n'est guère conseillé de le placer dans des zones d'ensoleillement intense et prolongé, car les rayons ultraviolets décolorent et abîment la structure.



### UN PEU DE VERRE SUR



Fermer un balcon pour en profiter toute l'année est maintenant possible grâce aux vitrages de balcon. Les plus esthétiques ne se remarquent même pas.

n jour, un petit Prince a dit « L'essentiel est invisible pour les yeux ». Les fabricants de vitrage de balcon ont dû prendre cette phrase au pied de la lettre car les derniers modèles conçus sont plus que discrets. Installés sur de fins profilés, ils se replient sur euxmêmes quand le beau temps le permet et offrent, le reste de l'année, une vue panoramique sans qu'aucun montant ne soit visible. Différents systèmes (sur roues, sur rails...) permettent de s'adapter à toutes les configurations, que le balcon soit droit ou arrondi. La simplicité d'ouverture est un point important au moment de sélectionner son installation, elle permet aussi de distinguer ces vitrages des vérandas... même s'ils ont un certain nombre d'avantages en commun.

### Une pièce en plus

Ces nouveaux balcons vitrés demandent un certain investissement (il faut compter



### Votre spécialiste du sur mesure à Essey-lès-Nancy







Depuis 1997 Placards Berger conçoit, fabrique et réalise vos rêves



PLACARDS - DRESSINGS - SALLES DE BAINS - BIBLIOTHÈQUES PORTES COULISSANTES - PORTES OUVRANTES TOUS TYPES DE MEUBLES ACCESSOIRES

### Placards BERGER = 3 MAGASINS à VOTRE SERVICE

75 Avenue Foch 54270 ESSEY-LES-NANCY © 03 83 21 76 36 24C rue des garennes 57155 MARLY © 03 87 56 11 57 zac de l'Alzette 57390 AUDUN LE TICHE © 03 82 83 35 08

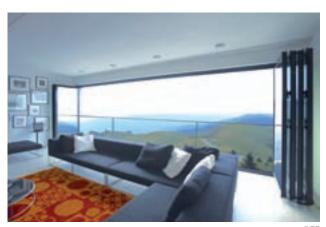
www.placards-berger.com • 🖾 contact@placards-berger.com

### LE BALCON

en moyenne 600 €/m²) mais ce dernier peut être assez vite rentabilisé. En effet, ces vitrages permettent de diminuer les apports en chauffage, en créant une nouvelle zone d'isolation entre vos pièces intérieures et l'air extérieur. Principalement composés de verre et d'aluminium, qui sont des matériaux entièrement recyclables, ils limitent d'autant l'empreinte carbone des bâtiments. Les bruits externes sont également diminués de plusieurs décibels, ce qui est toujours appréciable. Par ailleurs, ces fermetures sont un gage de sécurité supplémentaire pour les balcons...

### Un peu de droit

Aucune modification de l'extérieur d'un bâtiment ne peut se faire sans quelques autorisations. Si le balcon dépend d'une copropriété, il faut obtenir l'accord des autres propriétaires avant de procéder aux travaux, voire vérifier ce qui a éventuellement été déjà établi. Dans tous les cas, une déclaration préalable de travaux doit être déposée en mairie, accompagnée de plans précis. Il ne faut pas non plus hésiter à contacter des professionnels expérimentés, pour profiter de son vitrage de balcon en toute sérénité, sans craindre les infiltrations d'eau, par exemple. Un bon vitrage doit respirer, même fermé, par le biais d'une ventilation permanente, et doit aussi pouvoir se nettoyer facilement depuis l'intérieur...









Depuis 25 ans, spécialiste véranda, auvent, sas d'entrée, pergolas, fermeture de loggia...

### Votre vérandalia en toute transparence.

Avec VERANDALIA, chaque réalisation est unique!

Nos techniciens sont à votre écoute pour tous vos projets sur mesure.

Assistance à toutes les formalités administratives.

Service après vente gratuit.



Fabrication et installation par nos équipes



03 83 21 45 40 www.verandalia.com

### JARDINAGE: AVOIR LA MAIN VERTE ET ÉCOLOGIQUE

ue ce soit dans un potager au fond du jardin, sur quelques mètres carrés de pelouse devant la terrasse ou dans des jardinières sur le balcon, en France, le jardinage se pratique à tous les étages. On compte ainsi 17 millions de jardiniers amateurs qui, trop souvent, pour entretenir et soigner plantes, fleurs et légumes ont recours à des engrais chimiques et à des pesticides. Conséquence : ils polluent la nappe phréatique et se mettent en danger, car ces produits sont nocifs pour la santé. Pourtant, il faut le savoir, il est tout à fait possible de jardiner sans produit chimique. Grâce à des trucs bêtes comme chou.

Un bon engrais naturel

En jardinage comme en médecine, prévenir c'est guérir. Et pour obtenir des plantes en pleine santé, rien de tel qu'un bon engrais fait maison comme le compost. Dans un composteur (vendu dans le commerce à partir de 30 euros), on mélange feuilles mortes, branchages et herbes fraîchement coupées avec des restes alimentaires, des épluchures de fruits et légumes, des coquilles d'œuf, des pâtes, du thé... En gros, tout est bon, sauf le poisson, la viande et les graisses. On complète avec des vieux cartons mouillés et, après six mois de fermentation, on obtient un engrais 100 % naturel. Et si vos plantes ont encore besoin d'un fortifiant, préparez-

Lundi au samedi

8 h-12 h et 13 h 30-18 h 30

Tél. 03.83.26.66.80

leur du purin d'ortie. La recette est facile : on cueille des feuilles d'ortie, on les broie, on les met dans un sceau rempli d'eau, on laisse macérer une dizaine de jours et c'est prêt à servir, pour arroser tous les légumes et plantes du jardin.



Lundi au vendredi

9 h-12 h et 14 h-19 h Samedi 9 h-18 h non-stop

Tél. 03.87.03.69.00



Lundi au samedi

9 h-19 h non-stop

Tél. 03.83.55.55.33

www.ets-horticoles-mougenot.fr

### Soigner par les plantes

Vos plantes sont victimes d'une attaque de pucerons ou de cochenilles ? Passez-leur un bon savon. En l'occurrence du savon noir : 300 grammes de savon liquide dans 10 litres d'eau composent un très efficace insecticide. Pour certaines affections, la médecine par les plantes est bonne pour... les légumes. Par exemple l'infusion de rhubarbe. On plonge des feuilles de rhubarbe dans de l'eau bouillante, puis on laisse infuser une douzaine d'heures, on filtre et on obtient un « médicament » pour traiter les légumes, notamment les poireaux. Il existe d'autres tisanes curatives à base d'ortie, de fougère, de prêle ou de capucine...

### Insectes indésirables

Dans le jardin prolifèrent des visiteurs importuns ? Inutile de déclencher une guerre « chimique ». Si des limaces s'intéressent de trop près à un carré de salades, de la cendre de bois les fera fuir. Quant aux fourmis, elles ont horreur du citron : si elles envahissent un arbre, une couronne de rondelles de citron autour du tronc les tiendra en respect. Elles ont également en détestation le marc de café. Et elles ne franchissent jamais une ligne tracée à l'aide d'une craie.

#### Mauvaises herbes

Pour éliminer les mauvaises herbes, à l'exception des désherbants chimiques, pas de solution miracle : il faut prendre son courage à deux mains et les arracher. Toutefois, une astuce : pour éliminer les herbes folles d'une pelouse, il faut tondre son gazon assez haut (de 7 à 8 cm). Cette hauteur permet d'étouffer les indésirables. ■ Olivier ANNICHINI



#### à savoir

Pour aider les jardiniers à avoir la main verte et écologique, le gouvernement a mis en place un site spécial : www.jardiner-autrement.fr

### À NOTER

Il existe des produits chimiques ayant moins d'impact nocif. Ce sont les produits écolabellisés. Ils portent sur leur emballage l'écolabel européen et la NF environnement. Ces critères garantissent une réduction de leurs impacts environnementaux. La liste de ces produits de jardinage « light » est disponible sur : www.ecolabels.fr







### DES ÉCONOMIE

Depuis leur création en 2007, les livrets de développement durable n'ont cessé d'évoluer. Leur histoire est pourtant loin d'être terminée.

'argent qui dort ne sert à personne. Dans cet esprit, les principaux produits d'épargne actuelle servent à financer certains projets de l'État. Il en est ainsi du livret A, dont les actions en faveur du logement social sont bien connues. Les créateurs des livrets de développement durable (LDD) ont fait le même calcul. Pourtant, contrairement à ce que son intitulé laisse entendre, ce livret ne s'intéresse pas autant que l'on pourrait le croire au développement durable. En y regardant de plus près, il est d'ailleurs facile de réaliser qu'il sert surtout au financement des entreprises françaises... quel que soit leur positionnement écologique. Les PME sont les premières à bénéficier de cette aide, suivies par les collectivités qui peuvent y puiser pour des aménagements utiles à ces mêmes sociétés. Une petite partie, enfin, sert à répondre aux demandes de prêts émises par des particuliers qui veulent acquérir du matériel ou faire des travaux au titre des économies d'énergie. Néanmoins, cette option pourrait être modifiée dans le futur, le LDD courant actuellement le risque d'être transformé à moyen terme en livret d'épargne industrie. La compétitivité primerait donc sur le développement durable, quand les deux devraient logiquement être liés. Il faut cependant noter que la plupart des détenteurs d'un LDD ne sont que peu conscients de la manière dont leur argent est utilisé : ce qu'il peut leur rapporter est ce qui leur importe le plus.

### Un produit avantageux?

Le LDD a subi plusieurs modifications au fil du temps. Un an après sa création, en 2008, il affichait un taux record d'intérêt de 4 %. Depuis le mois de février dernier, son taux a été une fois de plus revu à la baisse, et il n'est maintenant plus que de 1,75 %. Son plafond, par contre, a été relevé à 12 000 € en octobre 2012, ce qui a attiré de nombreux épargnants. Il faut dire que ce livret A de nombreux avantages : sans contrainte (il n'y a pas de frais d'entrée, de montant minimal de dépôt ni de somme bloquée), il



### S EN PLEIN DÉVELOPPEMENT

est aussi totalement exonéré d'impôt sur le revenu et de prélèvements sociaux. Ce produit ne peut être détenu que par une personne majeure fiscalement domiciliée en France. Il est d'ailleurs interdit de détenir plusieurs LDD, même dans des banques différentes. Son taux, identique à celui du livret A, est fixé en fonction de l'inflation. Il dépend donc fortement des fluctuations économiques, peu glorieuses ces dernières années. Néanmoins, malgré son intéressement actuellement bas. il reste un produit fiable : contrairement aux assurances-vie ou à d'autres solutions liées à la Bourse, il est impossible de perdre de l'argent avec un LDD. Ce qui explique pourquoi il reste l'un des placements préférés des Français. Cependant, les superlivrets des banques en ligne pourraient bien leur faire de la concurrence auprès d'une population plus jeune et plus informée... Mélanie De COSTER





### QUELS VÉGÉTAUX POUR SE COUPER DE LA VUE ET DU BRUIT?



Envie d'un havre de paix sur votre balcon? Pensez aux arbustes et plantes grimpantes pour vous protéger des nuisances environnantes.

Pour vivre heureux, vivons cachés ». Oui, mais pas trop: l'installation d'une cloison végétale ne doit pas déranger les voisins. La hauteur des arbustes est

réglementée : les haies de moins de 2 m doivent être plantées à 50 cm minimum de la clôture et les arbres de plus de 2 m à au moins 2 m. Entretien et taillage réguliers sont eux aussi obligatoires. Mais une fois ces formalités accomplies, vous pourrez profiter de votre petit paradis vert en toute tranquillité!

#### Brise-vue

Pour préserver votre intimité à longueur d'année, une plante brise-vue doit réunir deux qualités : pousser vite et conserver son feuillage en hiver. Longtemps réservés à cet usage, thuyas, troènes et cyprès sont aujourd'hui remplacés par d'autres espèces comme les lauriers, les charmilles, l'érable ou le houx. Associés à des plantes grimpantes telles que le lierre et le jasmin, ils formeront rapidement de hauts remparts, tout aussi résistants aux vents qu'aux regards.

### Coupe-bruit

Que l'on habite près d'une route à fort trafic, d'une voie ferrée ou même de voisins bruvants, les nuisances sonores font partie du quotidien et sont très désagréables, surtout quand on possède un terrain extérieur. Certaines plantes permettent de diminuer les bruits environnants : le cyprès, l'if commun, le laurier, le bambou, le thuya, l'éléagnus, l'abelia ou encore l'escallonia forment des barrières sonores efficaces. Il est conseillé de réaliser une haie à hauteur d'homme et suffisamment épaisse pour absorber les décibels dans son feuillage persistant. Pas de miracle toutefois : les désagréments seront légèrement atténués mais ne disparaîtront pas complètement. Pour de meilleurs résultats, mieux vaut avoir recours à un mur anti-bruit, éventuellement recouvert de végétaux.





### Fabrication Française

AGENCE MOSELLE

Voie Romaine 57280 SEMECOURT Tél: 03.87.51.24.40

### **AGENCE DE NANCY**

5ter Allée des Grands Pâquis 54180 HEILLECOURT Tél: 03.83.15.20.50

Nouvelle Adresse

### AGENCE DE SARREGUEMINES

26A rue de la Grande Armée **57200 SARREGUEMINES** Tél: 03.87.26.00.00

#### SIÈGE SOCIAL EXPOSITION **ET FABRICATION**

PA les Coteaux de la Mossig 67310 WASSELONNE Tél: 03.88.59.14.00

actea.fr

PVC BLANC | TEINTES BOIS | COULEUR | ALUMINIUM & BOIS

### L'APPEL DU JARDIN

En avril ne te découvre pas d'un fil » ... rarement l'adage populaire n'aura été aussi bien adapté à l'hiver 2013 qui traîne en longueur. D'habitude à cette période de l'année, les jardins se parent de vert et les jardiniers sèment, repiquent fleurs, arbustes et légumes. « La nature est comme endormie, tout a trois semaines de retard, explique Jean-Patrick König, responsable de la pépinière qui porte son nom à Barbonville. Même si les températures extérieures ne sont pas encore très engageantes, c'est le moment idéal pour y planter forsythias, rhododendrons, rosiers, conifers nains et autres plantes vivaces." Sous les tunnels et sur les 6 hectares cultivés de la Pépinière Koenig, tout est prêt. Et si les bourgeons sont encore un peu timides, Jean-Patrick Koenig sait qu'il ne manque que quelques rayons de soleil pour que les couleurs explosent enfin. "L'erreur est d'attendre qu'il fasse chaud pour se lancer, le jardinage c'est un peu comme la cuisine. On nous dit qu'il faut cuisiner avec des produits de saison, et bien il faut aussi jardiner avec des plants de saison et surtout au bon moment. Et le bon moment, c'est maintenant!" Dans les allées de la pépinière, pas d'orangers ou d'oliviers mais uniquement des végétaux acclimatés à notre région. Forsythias, groseillers à fleurs, lilas, corbeilles d'or, pivoines et cœur de Marie côtoient des espèces plus rares comme les érables du Japon, les saules crevette et autres pins parasols. Tous les 2 ans, Jean-Patrick König va faire son marché au Salon du Végétal d'Angers. Il en ramène toujours quelques nouvelles espèces et continue d'écrire et d'enrichir l'histoire de l'entreprise créée en 1930 par son grand-père Alfred König. A la tête de la pépinière depuis 2000, Jean-Patrick a créé avec son frère Fabrice la société "Allo service entretien jardin" et propose également un service de creation d'espaces verts "clé en main". Dans son bureau, il a encadré son diplôme de "commerçant sympa" décerné par France Bleu. On pourrait en accrocher d'autres qui mettraient en avant ses conseils très professionnels et ses tarifs 30% inférieurs à ceux des jardineries proches.

Neprimières Koenig - Lieu-dit le Nil (entre Damelevières et Rosières-aux-Salines) 54360 Barbonville





### DÉCO INDUSTRIELLE: ÇA USINE EN SALLE!

Entre le néo vintage et le design rétro, le style industriel impose sa marque de fabrique. Aussi évocateur que puissant, ce genre peut être adapté à tous les intérieurs.

ans l'imaginaire collectif, le style industriel semble directement inspiré des immenses lofts new-yorkais. Une filiation pas totalement infondée, tant cette décoration appelle grands volumes et finitions brutes. Cependant, l'architecture contemporaine étant ce qu'elle est, ce genre n'emprunte désormais plus que l'imagerie des usines du passé. Le courant industriel peut ainsi se définir comme l'esprit d'une époque révolue passé au prisme de la modernité. Il est adaptable à tout environnement, à condition de respecter quelques règles élémentaires.



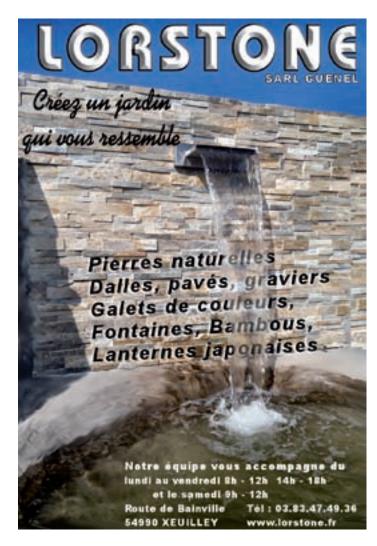
Une usine, c'est d'abord une structure. Inutile d'installer de larges poutres métalliques dans le salon ou d'ouvrir la toiture avec d'imposantes verrières : un rappel des tonalités des manufactures du siècle dernier fait l'affaire. Le choix ne sera pas trop large : la vocation même de ces ateliers explique que la palette colorimétrique se limite à quelques couleurs. Elles seront foncées (noir, gris, marron, vert...), mais adroitement relevées de quelques teintes plus lumineuses : rouge, bleu, blanc ou beige. Le mat et le patiné, qui apportent une impression authentique ou usée, sont à privilégier. Outre la peinture, le style industriel se définit aussi par les briques qui, à la belle époque de l'industrialisation, se dispensaient de tout enduit de finition. Il existe de multiples solutions décoratives afin de les reproduire, notamment des papiers peints ou des plaquettes de parement à coller qui les imitent à merveille. Si les cloisons sont constituées de parpaings, ceux-ci peuvent pour leur part être directement peints, de préférence en noir ou en blanc. Enfin, le béton demeure le must en ce qui concerne les sols. À défaut de béton réel, on trouve de parfaites reproductions, sous forme de dalles en vinyle ou de plancher flottant. L'avantage de ces revêtements est qu'ils peuvent être facilement recouverts ou escamotés lors d'un changement de décoration.

#### Entre bois et métal

L'esprit industriel, c'est également une question d'ameublement et de finitions, à l'instar des rambardes d'escaliers ou des portes intérieures. Bien entendu, ces éléments, essentiellement composés de métal, doivent conserver un aspect brut. Les enseignes spécialisées ne manquant pas, il sera facile de dénicher armoire, petite commode, table basse et autres dessertes réalisées en acier, en aluminium ou en inox. Ces pièces peuvent également être chinées. Authentiques, elles devront alors être restaurées, à savoir décapées, brossées et protégées. Cette quête permet de mettre la main sur des objets superbes, pour un prix souvent conséquent, mais aussi d'élargir le spectre du mobilier en l'étendant aux classeurs à tiroirs, vestiaires, voire meubles issus du milieu médical ou de l'alimentaire. Il en va de même pour les luminaires - des massives suspensions d'atelier aux lampes de bureau



munies de bras articulés -, pour les sièges (chaises et tabourets forgés dament le pion aux clubs en cuir), ou pour les stores de fenêtres, tout aussi indispensables. Ajoutez des touches de bois disséminées, afin de contre-balancer cette ambiance résolument métal, et affichez votre sens de la décoration avec des reproductions vintage. Frédéric FERRAND





Architecture et décoration d'intérieur

**CUISINES - BAINS - DRESSINGS** 

CONDITIONS
EXCEPTIONNELLES
sur modèles d'exposition
jusqu'au 30 avril

Nouvelles collections 2013!

### **HOME MODULOR**

136 Bis Rue Saint Dizier 54000 NANCY 6 03 83 38 97 01 06 77 54 94 57

www.home-modulor.fr home.modulor@gmail.com







### **Festival Musique** Action

29e édition - 10 Mai > 20 Mai ССАМ Scène nationale de Vandœuvre Rue de parme 54500 Vandœuvre-lès-Nancy Tél.: 03 83 56 15 00 Programme sur: www.musiqueaction.com

Une nouvelle édition pour le festival qui rythme la ville par la venue d'artistes inattendus aux sons improbables...



### **Ouvertures** d'ateliers d'artistes : **Ouaa - Nancy**

L'association Tekhné et la Ville de Nancy vous invitent à une rencontre dans les ateliers de création de Nancy et sa région proche, les 20 et 21 avril 2013. > www.nancy.fr

Ce sont au total, plus de 200 peintres, graveurs, sculpteurs, plasticiens, installateurs, vidéastes et photographes qui vous accueillent dans des lieux les plus divers. Chaque artiste, ouvrant son atelier, son grenier, son lieu de production... invite

dans ses murs un ou plusieurs artistes de son choix venant d'origines et de régions diverses.



### Nature en fête

#### Samedi 4 et dimanche 5 mai de 10H à 19H

Ils sont grainetiers, horticulteurs,

paysagistes, pépiniéristes,

fleuristes, artisans, potiers, apiculteurs, membres d'associations. Leur point commun? Ils partagent tous une passion immodérée pour le jardinage. Et surtout, ils seront tous au Parc Sainte-Marie pour vous la faire partager. Dans ce grand marché végétal de plein air, vous trouverez la plante de vos rêves, celle qui viendra réveiller votre jardin, embellir un balcon ou illuminer un



### Le Jardin d'Adoué

Samedi 20 et dimanche 21 avril Exposition-vente de végétaux de collection au Jardin

### d'adoué, pépinière de plantes vivaces nichée dans un grand jardin à Lay Saint Christophe

Avec la participation d'Edith Brochet, Philippe Thomas, Catherine Coley, Sylvie Henry qui amèneront un vaste choix d'arbres et arbustes, érables, cornouillers, roses anciennes, buis, décorations de jardin et... bonne humeur!



### Festival de Sculpture Camille Claudel

### 22<sup>e</sup> Festival de Sculpture La Bresse du 4 au 12 mai. festival-sculpture-la-bresse.fr

Le 22<sup>e</sup> Festival de Sculpture Camille Claudel à La Bresse cette année sous le thème «Humanisme», ce sont 20 artistes sculpteurs qui réalisent une oeuvre sous vos yeux durant une semaine. C'est aussi un Festival International avec expositions, atelier, conférence, cinéma et théâtre dans toute la cité des Vosges.



### Tour du Piémont **Vosgien course** cycliste

Samedi 20 et Dimanche 21 avril Raon l'Etape, Celles sur Plaine, Pierre Percée. Neuviller-les-Bandonviller et Badonviller

Le 11<sup>e</sup> Tour du Piémont Vosgien ouvre la saison en 3 étapes sur 2 jours dans la Vallée du Donon, Raon l'Etape et Badonviller. La montée du barrage de Pierre Percée à gravir 14 fois promet un joli spectacle pour les milliers de spectateurs attendus.

- 1<sup>ère</sup> étape (samedi 20 avril) Raon l'Etape-Pierre-Percée (157,3 km)
- 2º étape (dimanche 21 avril) Badonviller-Badonviller (14,1 km CLM)
- 3e étape (dimanche 21 avril) Badonviller-Badonviller (98.8 km)

### RESTAURANT



### 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 **a** 03 83 73 14 55 www.hotel-les-pages.fr



#### **Promised Land**

Sortie: 17/04/13 - Film Américain - Drame Réalisé par: Gus Van Sant Avec: Matt Damon, Rosemarie DeWitt, Frances McDormand Synopsis: Steve Butler, représentant d'un grand groupe énergétique, se rend avec Sue Thomason dans une petite ville de campagne. Les deux collègues sont convaincus qu'à cause de la crise économique qui sévit, les habitants ne pourront pas refuser leur

lucrative proposition de forer leurs terres pour exploiter les ressources énergétiques qu'elles renferment. Ce qui s'annonçait comme un jeu d'enfant va pourtant se compliquer lorsqu'un enseignant respecté critique le projet, soutenu par un activiste écologiste qui affronte Steve aussi bien sur le plan professionnel que personnel...



### The Grandmaster

Sortie: 17/04/13 - Hong-Kongais - Action Réalisé par: Wong Kar-Wai Avec: Tony Leung Chiu Wai, Zhang Ziyi, Chang Chen Synopsis: Chine, 1936. Ip Man, maître légendaire de Wing Chun et futur mentor de Bruce Lee, mène une vie prospère à Foshan où il partage son temps entre sa famille et les arts-martiaux. C'est à ce moment que le Grand maître Baosen. à la tête de l'Ordre

des Arts Martiaux Chinois, cherche son successeur. Pour sa cérémonie d'adieux, il se rend à Foshan, avec sa fille Gong Er, elle-même maître du style Ba Gua et la seule à connaître la figure mortelle des 64 mains. Lors de cette cérémonie, Ip Man affronte les grand maîtres du Sud et fait alors la connaissance de Gong Er en qui il trouve son égal.



### L'Ecume des jours

Sortie: 24/04/13 - Film Français - Drame Réalisé par : Michel Gondry Avec : Romain Duris, Audrey Tautou, Gad Elmaleh Synopsis: L'histoire surréelle et poétique d'un jeune homme idéaliste et inventif, Colin, qui rencontre Chloé, une jeune femme semblant être l'incarnation d'un blues de Duke Ellington. Leur mariage idyllique tourne à l'amertume quand Chloé

tombe malade d'un nénuphar qui grandit dans son poumon. Pour payer ses soins, dans un Paris fantasmatique, Colin doit travailler dans des conditions de plus en plus absurdes, pendant qu'autour d'eux leur appartement se dégrade et que leur groupe d'amis, dont le talentueux Nicolas, et Chick, fanatique du philosophe Jean-Sol Partre, se délite.



### The Land of hope

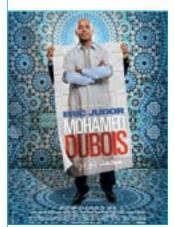
Sortie: 24/04/13 - Film Japonais - Drame Réalisé par: Sion Sono Avec: Isao Natsuyagi, Jun Murakami, Megumi Kagurazaka Synopsis: Un tremblement de terre frappe le Japon, entraînant l'explosion d'une centrale nucléaire. Dans un village proche de la catastrophe, les autorités tracent un périmètre de sécurité avec une bande jaune qui coupe en deux la localité. Une sorte de

ligne de démarcation absurde, entre danger bien réel et sécurité toute théorique. Au sein de la famille Ono, les parents, âgés, choisissent de rester. Leur fils et son épouse acceptent d'être évacués pour fuir la radioactivité...

### **JEU-CONCOURS**

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité Ludres

50 PLACES\* À GAGNER pour l'Avant-Première de « Mohamed DUBOIS » mardi 30 avril - 20h à Ludres



#### OÙ EST HERCULE?

Ouvrez l'œil, il peut être caché n'importe où. Article, photo, pub, aucune cachette ne lui échappe et ne lui est interdite!



Jouez sur lorrainemag.com

Pompes Funèbres • Marbrerie Prévoyance Obsèques



ROC-ECLERC

On s'occupe de tout au meilleur prix!

Nos points d'accueil :

Nancy Quatre Eglises - Nancy Bonsecours
Vandœuvre - Saint-Max - Frouard
Toul - Pont-à-Mousson - Lunéville
Baccarat - Dombasle

03 83 55 55 55



#### Bélier (du 21 mars au 20 avril)

Amour: Toujours en quête de stabilité, vous ferez des efforts pour renforcer vos liens affectifs et régler avec votre partenaire certains problèmes qui vous opposent régulièrement. Travail-Argent: Il faut cependant surveiller les dépenses. Au travail, c'est plutôt calme. Santé: Prudence si vous devez prendre la route.



### Taureau (du 21 avril au 20 mai)

Amour: Vos sentiments sont sincères. Travail-Argent: Vous êtes très concentré dans votre travail. Vous voulez réussir financièrement et vous ne manquez pas d'énergie et d'ambition... la réussite est à votre porte. Santé: Elle ne vous inquiète pas, car tout va bien.



### Gémeaux (du 21 mai au 21 juin)

Amour: Votre vie sentimentale vous procurera des joies sereines et vous ne songerez qu'à consolider les liens avec votre conjoint. **Travail-Argent:** Vous reprenez avec énergie, une affaire amorcée il y a quelque temps. C'est le moment de foncer, de prendre des décisions. **Santé:** Ne laissez pas s'aggraver des petits problèmes de santé faciles à traiter.



### Cancer (du 22 juin au 23 juillet)

Amour: Harmonieuse période sentimentale. Voilà une belle opportunité de vous apercevoir que le partenaire amoureux peut vous apporter beaucoup. **Travail-Argent:** Une grande prudence est recommandée dans la vie professionnelle. **Santé:** La forme revient avec le moral, profitez-en pour vous aérer.



### Lion (du 24 juillet au 23 août)

Amour: Aucun problème en vue entre vous et votre partenaire cette semaine. Vous serez branchés sur la même longueur d'onde. Travail-Argent: Le ciel semble vous promettre des opportunités intéressantes, mais si vous manquez de prudence, vous pourriez gâcher vos chances. Santé: Résistance en baisse. Reposez-vous.



### Vierge (du 24 août au 23 septembre)

Amour: Vous trouverez dans le dialogue avec l'autre de vrais moments de bonheur. Si vous êtes célibataire vous allez faire une rencontre qui vous subjuguera. Travail-Argent: Vous devriez ressentir une accélération dans votre vie professionnelle. Allez à l'essentiel. Santé: Vous vivrez l'instant présent avec la détermination d'être heureux.



### Balance (du 24 septembre au 23 octobre)

**Amour:** L'ambiance familiale ne sera pas de tout repos. **Travail-Argent:** Vous désirez concrétiser un projet qui vous tient à cœur mais la mise en route est plus lente que vous ne l'escomptiez. Ce n'est pas spécialement mauvais signe. **Santé:** Vous avez de l'énergie à revendre.



#### Scorpion (du 24 octobre au 22 novembre)

**Amour:** Cette semaine votre vie privée sera plutôt calme, sans surprises, mais pas sans tendresse. **Travail-Argent:** Votre esprit de compétition sera encore plus aiguisé que d'habitude. **Santé:** Vous ne tenez pas en place.



### Sagittaire (du 23 novembre au 21 décembre)

**Amour:** Ne coupez pas tout contact avec l'extérieur à la moindre contrariété. **Travail-Argent:** Vous obtiendrez enfin le feu vert de vos supérieurs pour entreprendre des projets auxquels vous tenez beaucoup. **Santé:** Bonne énergie.



#### Capricorne (du 22 décembre au 20 janvier)

Amour: Il suffira d'un peu de bonne volonté de votre part pour régler certains problèmes qui vous opposent à votre bien-aimé. Travail-Argent: Si vous travaillez dans le domaine artistique, vous serez inspiré. Vos idées créatives feront des émules. Côté finance, vous avez connu mieux! Santé: N'abusez pas des excitants.



### Verseau (du 21 janvier au 19 février)

**Amour:** La famille sera votre principale préoccupation. **Travail-Argent:** Vous feriez bien de jeter un œil sur vos finances ou vous pourriez avoir quelques surprises désagréables. **Santé:** Vous risquez de souffrir du stress. Vos repas auront du mal à passer.



#### Poissons (du 20 février au 20 mars)

**Amour:** Belle période sur le plan conjugal. Vous aurez de profondes satisfactions sentimentales et vos vœux les plus chers auront de fortes chances d'être exaucés. **Travail-Argent:** la réussite sera à vous surtout si vous savez vous orienter vers les secteurs modernes. **Santé:** Un peu de fatigue physique.





### PINCE DE CRABE

AU CHORIZO ET
POIVRONS EN
SALADE DE
POUSSES DE
BETTERAVE
À LA VINAIGRETTE
DE CITRON CONFIT



Le Capu

Hervé et Laurence Fourrière

A. 31 rue Gambetta 54000 Nancy

T. +33 (0)3 83 35 26 98 M. info@lecapu.com - W. www.lecapu.com

#### Crémeux de Crabe

- 200 g de chair de pince de crabe
- 150 g mayonnaise
- 50 g mascarpone
- 50 g brunoise de concombre
- q.s. fleur de sel
- q.s. poivre mignonette

#### Poivrons, Concombre et Chorizo

- ½ poivron jaune
- ½ poivron rouge
- 150 g concombre
- 50 g chorizo

#### Vinaigrette de Citron Confit

- 25 g jus citron vert
- 75 g huile d'olive extra vierge
- 3 g écorce de citron confit
- q.s. sel / poivre

#### Au Dernier Moment

- 30 g pétales de tomates confites
- 50 g de pousses de betterave rouge
- q.s. fleur de sel / poivre mignonette

Emietter la chair de pince de crabe, puis mélanger délicatement au reste des ingrédients. Rectifier l'assaisonnement à l'aide de fleur de sel de Guérande et de poivre mignonette. Réserver au frais.

4 personnes

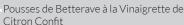
Eplucher les poivrons et le concombre à l'aide d'un économe puis tailler le tout en fine julienne. Tailler le chorizo en fines tranches puis en julienne.

Mixer l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et lisse. Rectifier l'assaisonnement.

Déposer le crémeux de crabe dans le fond d'une assiette en verre «creuse». Mélanger à part la julienne de poivron rouge et jaune au chorizo, concombre et pétales de tamates confits. Assiicanage le tout

jaune au chorizo, concombre et pétales de tomates confites. Assaisonner le tout de vinaigrette de citron confit, avant d'en rehausser le crémeux. Décorer de quelques pousses de betterave elles aussi préalablement assaisonnées, déguster

aussitôt.



Julienne de Chorizo, Tomate, Concombre, Poivrons à la Vinaigrette de Citron Confit

Crémeux de Crabe

Assiette Creuse en Verre

