

LORRAINE MAGAZINE

#14

du 23 Octobre
au 05 Novembre

GRATUIT

- Portrait

Tom Dieck junior
Sous le signe du lion

- À Voir

Emanuel Gat :
scènes de traverses

- À Découvrir

13^{èmes} Rencontres
œnologiques des
Prémontrés

- À Faire

La salle de l'Arsenal
dévoile son programme

2000 Choristes

“Lorraine de Choeur”

Les 8 et 9 Novembre au Galaxie d'Amnéville

LA QUALITÉ À PETITS PRIX SANS CHICHIS

1 RITUEL DE SOINS*
APPLIQUÉ
KÉRASTASE
PARIS
+
1 PRODUIT DE SOIN**
ACHETÉ =
-5€***



Un gros gâteau!



Quelques magazines

Et mon Tchip!



SHAMPOING BRUSHING
+ COUPE
20€

SHAMPOING COUPE BRUSHING
+ COULEUR
30€

SHAMPOING COUPE BRUSHING
+ COULEUR
INOA SANS AMMONIAQUE
40€

SHAMPOING COUPE BRUSHING
+ BALAYAGE
50€



La coiffure à petits prix

www.tchip.fr

27, rue des Carmes à NANCY • 03.83.37.18.45
Du lundi au vendredi de 9h à 19h • Le samedi de 8h à 18h - NON STOP

Sans rendez-vous. Nos prix sont nets et sans suppléments. Prix maximum conseillés.
100% marques **L'ORÉAL** et **KÉRASTASE**.
La marque Kérastase est disponible uniquement dans les salons TCHIP dépositaires de la marque.
Franchisé indépendant. Groupe VOG 650 salons - RCS 424 327 492 00221

* Un rituel de soins Kérastase est composé de l'application d'un bain Kérastase (shampooing) et d'un massage Kérastase. ** Produits Kérastase et l'Oréal Professionnel hors shampooing, bain et coiffant.

Prochaine parution le
06 Novembre

Lisez également votre magazine et tous les anciens numéros **GRATUITEMENT** sur notre site www.lorrainemag.com

Rejoignez-nous sur Facebook
[facebook.com/LorraineMagazine](https://www.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 / PAO

Julien Claude • www.claudeine.com

Journalistes

Alice Cimiez • Étienne Martin • Pauline Jolain

Crédits photos

©Pascal Bodez(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

L'automne est un spectacle, on vous l'assure.

Aux mines déconfites qui voient la grisaille de l'hiver avant qu'il n'arrive, aux mélancoliques qui se retournent vers un été déjà trop loin, la Lorraine oppose sa bonne humeur et fête l'automne à grand renfort de spectacles et d'événements.

Pour qu'une saison donne de la voix, quoi de mieux que 2000 choristes accompagnés par deux orchestres ? Plus de 100 chorales assemblées, 10 mois de préparation dans plusieurs villes Lorraines pour un spectacle longue durée qui va faire revivre les 50 dernières années de musique pop, de chanson et de classique. Le Galaxie d'Amnéville vous promet les 8 et 9 novembre, deux soirées qui devraient vous réchauffer jusqu'au printemps.

Premières vacances pour les plus jeunes, quelques congés histoire de souffler. Histoire de rêver un peu aussi, grâce au cirque Gruss qui fait son passage annuel à Nancy avec un nouveau spectacle qui rassemble une fois de plus la fine fleur de la piste aux étoiles. Poésie, prouesses, murmures et rugissements : la palette des émotions s'annonce totale.

Palette de couleurs du jaune à l'orange, comme un soleil qui se couche sur les façades XVIIIème de la cité ducale. Nancy célèbre cette année les 30 ans de son classement au patrimoine mondial de l'UNESCO. Une série de manifestations, des expos, une mise en lumière, tout est mis en œuvre pour mettre en valeur les trois places : Carrière, Stanislas et d'Alliance. Les trois belles seront célébrées lors d'une nuit spéciale ce 26 octobre.

Ce numéro de Lorraine Magazine vous invite donc à vivre votre automne dans la lumière, comme sous les feux d'un projecteur, histoire de se réchauffer.

À LA UNE

2 000 voix à l'unisson 4

À VOIR

Arlette Gruss en mode Symphonik 7

Emanuel Gat : scènes de traverses 12

30ans de classement à l'UNESCO 24

PORTRAIT

Tom Dieck junior: Sous le signe du lion 8

À DÉCOUVRIR

13^{èmes} Rencontres œnologiques des Prémontrés 10

Maison du vélo
Comme sur des roulettes 18

Jean-Louis Hurlin,
la passion du damas 26

À FAIRE

La salle de l'Arsenal dévoile son programme 14

Ce soir ? c'est soirée au Casino de Bussang ! 16

L'esprit Michou dans les Vosges : le restaurant cabaret Le Belcour 19

10^e Fête de la Grande pêche 20

HABITAT

Trucs verts pour parfumer sans polluer 28

Limiter sa facture énergétique 30

L'État booste l'immobilier 32

Les robinets ouvrent les vannes 34

Rénovez votre bien immobilier grâce à des aides d'État 36

Performance énergétique, les dessous du diagnostic 38

La pelouse et ses secrets de beauté 41

ET TOUJOURS ...

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



OFFRE SPÉCIALE COUETTES DISNEY



LA HOUSSE 140x200 + TAIES 65x65 = **29.90€**

JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS



LA PORTE VERTE
ESSEY-LES-NANCY
(derrière Jardiland)
PARC ST-JEAN
JOUY-AUX-ARCHES
(derrière But)

Ouvert le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi de 10h à 12h et 14h à 19h

2 000 VOIX À L'UNISSON



Les 8 et 9 novembre prochains, 2 000 choristes s'attaqueront avec Christophe Willem, Patrick Fiori et William Sheller aux « chansons éternelles ». Un formidable défi et une sacrée aventure humaine ! La préparation a été à la hauteur des enjeux.

© Rodolphe Marconi

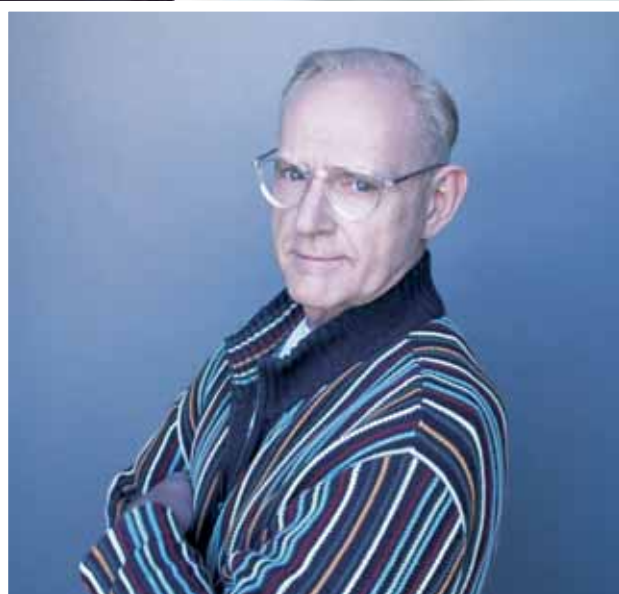
Chanter seul n'est déjà pas facile. A deux ou trois encore moins. Il faut accorder les voix, être à l'unisson, tenir le tempo... mais alors à 2 000, sans oublier les deux orchestres (l'un symphonique, l'autre rythmique) de cinquante musiciens qui les accompagnent ! Cela relève de la folie pure ou du miracle diront certains. Eh bien ni l'un ni l'autre. Le vrai secret sont le travail et la passion.

2000 choristes de Lorraine

Le travail, c'est une évidence. Le travail en solo et surtout en groupe. Depuis février, les choristes, divisés en petits groupes, ont travaillé avec acharnement, enchaînant chaque mois les répétitions. Ils n'ont eu qu'un peu de répit en août, pour laisser reposer leur voix. La semaine dernière, ils viennent d'avoir à nouveau une répétition, à 2000 cette fois ; et il aura encore deux générales avant les concerts, sans compter de nouvelles répétitions en plus petit comité. C'est dire l'investissement de chacun dans cet incroyable projet ; et c'est là que la passion prend le relais.

Derrière tout cela, il y a aussi un homme, Jacky Locks, qui a endossé le dur rôle de chef de chœur, car diriger plus de 2 000 choristes, ce n'était pas une mince affaire. Ce Lorrain amoureux des voix et de la musique est d'ailleurs loin d'être un novice dans la direction des chœurs. C'est par exemple lui qui opère dans l'émission de TF1 « Les 500 choristes », qui réunit les grands noms de la chanson française et internationale (Johnny Hallyday, Céline Dion, Aznavour, Francis Cabrel, Michel Sardou, Patrick Bruel, Zazie, Patrick Fiori...). Preuve du bon accueil fait à ces choristes, leur CD est déjà double disque d'or !

Un dernier détail : tous les choristes viennent de Lorraine. En effet, la région compte plus de 600 chorales ! Un vivier de passionnés qui



©DR

ont tout de suite répondu présents pour cette aventure hors-norme lancée par l'association Résonances Lorraines avec le soutien fort du Conseil Régional de Lorraine. Cette dernière n'en est d'ailleurs pas à son coup d'essai. Il y avait eu 2009 et 2011 autour de « La folle histoire des comédies musicales ».

Des chansons éternelles

Ce n'est pas un mais des défis qui sont relevés pour ces concerts : faire chanter 2 000 choristes ensemble, faire en sorte qu'ils accompagnent et n'« étouffent » pas la voix de Patrick Fiori, Christophe Willem ou William Sheller, ... et puis il y a les chansons choisies. Supporteraient-elles d'être chantées par autant de personnes à la fois, sans être dénaturées ?

Le répertoire choisi est beau. Il est connu aussi. Les vingt-cinq plus belles chansons des cinquante dernières années, de Brel à Goldmann en passant par les standards de Piaf, Nougaro, Bécaud, Fugain,



Galaxie d'Amnéville 8 et 9 novembre 2013

2000

Choristes

"Lorraine de Choeur"

Direction Jacky Locks

Ils s'attaquent aux "Chansons éternelles"

Christophe Willem



William Sheller

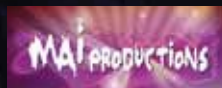
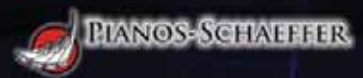


Patrick Fiori



CRIL - Pôle Communication - Crédit photo : Pascal Boué

Avec la participation : de :



Renseignements : contact@resonances-lorraines.com - Billetterie : ticketnet-Fnac.com



Cabrel, les Beatles, Pink Floyd, Queen, Balavoine... Preuve que ce sont des standards ? Rien qu'en lisant ces noms, vous avez sans doute eu à l'esprit un ou l'autre de leurs tubes. Mais il n'y aura pas que de la variété et du pop-rock, il y aura des monuments de la musique classique que tout le monde a déjà entendu au moins une fois : le très bel Alleluia du Messie de Hændel, le très célèbre Hymne à la joie, extrait du dernier mouvement de la 9ème symphonie de Beethoven ou un extrait des Carmina Burana de Carl Orff (c'est d'ailleurs un « classique » récent : il date de 1935-36 !) Et là, autant dire que la puissance de 2 000 voix leur donne une dimension supplémentaire, une profondeur à vous donner presque la chair de poule.

Au final, c'est plus de 2 h 30 de spectacles où on se surprend souvent à fredonner les chansons. Et si vous tentiez vous aussi après-coup l'aventure de la chorale ?

Fiori, Sheller, Willem

Il ne faut même pas l'oublier, les 2 000 choristes accompagnent trois grands artistes de la scène française. Faut-il encore les présenter ? Qui ne connaît pas leur succès ? Un homme heureux, Fier et fou de vous, Belle, Quatre mots sur un piano, Double je, Si mes larmes tombent...chacun a vendu des centaines de milliers de singles et d'albums. Disques d'or, disques de platine, leurs carrières sont impressionnantes et leurs tubes trustent régulièrement les têtes des charts.

Pour autant, chacun cultive un univers qui lui est propre dans lequel nous nous retrouvons toujours un peu (voire beaucoup !) Christophe Willem le dit lui-même : « Mon ambition est juste d'embarquer le public dans un voyage au cœur d'émotions comme la joie, la tristesse, la nostalgie ou la mélancolie ». C'est réussi, et toutes ces émotions sont amplifiées par la puissance du chœur qui va les accompagner au Galaxie d'Amnéville. La scène du Galaxie a été spécialement aménagée pour l'occasion, car on ne fait pas tenir 2000 choristes et deux orchestres dans un mouchoir de poche, d'autant qu'en termes d'acoustique, un délicat équilibre était à trouver. Au final, on redécouvre complètement les standards interprétés par Christophe Willem, Patrick Fiori ou William Sheller! C'est une expérience incroyable où l'importance de la salle (plus de 10 000 spectateurs) se fait complètement oublier devant la profondeur d'un accompagnement de 2 000 choristes.

Alors, au final, pourquoi y aller ? Il y a plein de raisons : parce que c'est en Lorraine, parce que c'est Fiori/Scheller/Willem, parce que 2 000 choristes autour de ces trois grands artistes, ce n'est pas demain la veille que vous reverrez cela, parce que c'est la promesse de passer une excellente soirée, parce que vous aimez la musique, parce que vous voulez vous changer les idées, parce que Lorraine Magazine vous y encourage, parce que vous y ferez peut-être des rencontres surprenantes (sait-on jamais !), parce que vous n'aurez rien d'autre de mieux à faire à ce moment-là, parce que vous aimez la musique (nous l'avons déjà dit, mais c'est quand même une excellente raison), parce que ça vaut le coup ! ■

Étienne MARTIN

www.resonances-lorraines.com

Les 8 et 9 novembre 2013 à 20h au Galaxie d'Amnéville.

De 44 à 61 euros en fonction de la catégorie de place choisie.

Bon plan ! Séance supplémentaire le 10 Novembre à 15h30

À NANCY JUSQU'AU 3 NOVEMBRE ARLETTE GRUSS EN MODE SYMPHONIK

Pour l'édition 2013 de son spectacle, le cirque Arlette Gruss renouvelle comme chaque année la totalité des numéros. Avec Symphonik, le célèbre cirque met en avant son goût pour l'harmonie des sons, des formes et des émotions. Le chapiteau s'installe à Nancy du 16 octobre au 3 novembre sur la place Carnot.

Vacances de la Toussaint à la fête pour les petits écoliers de Nancy. Quinze jours de vacances et aucune excuse pour rater le passage du cirque Arlette Gruss à Nancy. Comme depuis de nombreuses années, c'est la place Carnot, haut lieu des réjouissances foraines, qui accueille un des plus grands chapiteaux de France.

Les 135 membres de cette troupe ambulante posent leurs valises pour une vingtaine de jours sous le signe de l'évasion, du rêve et de la surprise. Mais comme le cirque évoque surtout la tradition, les repères habituels sont au rendez-vous.

Sous la cathédrale de toile, les animaux sont toujours à l'honneur, comme le veut l'histoire de cette grande famille. L'oncle de Gilbert Gruss, l'actuel maître des lieux disait déjà : «Au cirque, les animaux sont les rois ! ». La volonté de présenter des animaux lors des spectacles est aujourd'hui défendue farouchement. Elle s'accompagne d'un soin sans égal apporté aux bêtes, dans une ménagerie qui offre le meilleur confort et qui fait d'ailleurs la joie des visiteurs lors de l'entracte ou après les spectacles.

Cette année, le cirque Arlette Gruss est particulièrement fier de présenter son nouveau dompteur : Tom Dieck Junior (lire ci-contre).

Monter un spectacle pour une tournée nationale se prépare plus d'un an à l'avance, car dans le monde du cirque, les meilleurs artistes sont aussi les plus demandés. Une fois de plus, Arlette Gruss réussit à réunir la crème de la crème. Pour exemple, ces 10 jeunes artistes Mongols, qui présentent deux numéros de très haut niveau : une démonstration de banquine, au cours de laquelle les acrobates se lancent et se rattrapent à la seule force des bras. Le deuxième numéro, parmi les plus spectaculaires, propose une prestation à la bascule où se superposent jusqu'à cinq acrobates.

Pour rire et sursauter, un clown ambulant vient cette année faire rires petits et grands dans les travées. Un peu rock'n roll et parfois déjanté, Hubertus n'hésite pas à jouer avec le feu.

Trapèze volant, roue allemande, barre russe, funambules : les numéros se suivent comme un tour du monde des traditions du cirque.

Symphonik voulait rendre aussi un hommage appuyé à son orchestre, car le cirque Arlette Gruss est un des rares en France à accompagner ses spectacles de musique live. Les 11

musiciens dirigés par Sergueï Lurco sont cette année particulièrement mis en valeur, avec pour mission de créer l'osmose entre les évolutions des artistes et la musique qui les accompagne. ■

Plus d'infos sur www.cirque-gruss.com

A Nancy, place Carnot jusqu'au 3 novembre

Horaires caisse : de 10h à 19h non stop et également 1h avant chaque spectacle et 30 minutes après

Visite de la ménagerie tous les jours de spectacle de 10h à 12h et de 14h à 18h et au moment de la séance : 2€





TOM DIECK JUNIOR SOUS LE SIGNE DU LION

Dans la famille Dieck, on cultive les ressemblances depuis trois générations. Même prénom, même métier mais surtout même passion pour les fauves. Avec sa troupe de 5 tigres, 2 lions blancs et 2 ligrons (les seuls en Europe issus d'un croisement entre un lion et une tigresse), Tom Dieck junior prouve qu'il a de qui tenir et qu'il est aujourd'hui le dompteur le plus doué de sa génération.

Il n'a jamais vraiment songé à faire un autre métier que son père et son grand-père, « sauf peut-être par rébellion quand j'étais ado, mais ça n'a pas duré, sourit Tom Dieck junior, la passion des fauves est inscrite dans mon ADN. » L'histoire commence près de Brême juste après la guerre, quand un cirque passe au village, « mon grand-père Tom Dieck senior a suivi la caravane et a commencé à travailler comme garçon de piste, puis à l'entretien des cages avant de devenir dompteur. Amoureux des fauves, il leur a consacré sa vie. » La passion est contagieuse, son fils reprend le flambeau contre l'avis de sa mère qui rêvait pour lui d'un « métier normal »,

Les souvenirs d'enfance de Tom junior sont peuplés de lions et de tigres, mais c'est à 12 ans qu'il entre pour la première fois dans la cage « mais c'était avec mon père. C'est aussi à cet âge là que j'ai commencé à l'aider pour l'entretien des cages, on débute tous comme ça. » A 19 ans, il fait ses classes sur la piste du cirque Arlette Gruss - déjà ! - avec son premier numéro en solo. Dix ans plus tard, il est considéré comme la star de la discipline et il faut s'y prendre plus de deux ans à l'avance pour pouvoir l'engager sur une tournée. Près des cages, à l'heure du repas des félins, Tom Dieck junior ne se prend pas pour une diva et s'active autant que son assistant. Quinze kilos de viande fraîche par jour et par animal, des animaux à séparer pour éviter qu'ils ne se disputent leur nourriture, des cages à nettoyer tous

les jours, une surveillance de tous les instants... Un sacré boulot que le Tom fait toujours avec plaisir.

Sacerdoce

« Toute ma vie s'organise en fonction de mes fauves. Certains artistes rangent leur costume et leurs accessoires après le spectacle, moi c'est du 24h sur 24h. » Pour un quart d'heure sous les lumières du chapiteau des centaines d'heure de travail sont nécessaires. Comme son père avant lui, Tom est un adepte de la méthode douce « tout dressage est basé sur le respect et la confiance entre l'homme et l'animal et sur beaucoup de patience. Beaucoup de non-initiés pensent que les animaux sont forcés à faire des tours contre leur nature. C'est tout le contraire, les numéros sont basés sur



©Arlette Gruss





©Arlette Gruss

des comportements typiques à l'espèce. Dans la nature un tigre doit sauter pour attraper une proie, le dressage utilise ce don naturel. » Avec Tom Dieck Junior, on est loin de l'image du dompteur aux mots aussi cinglants que son fouet. « Je leur parle en anglais, c'est dans cette langue qu'ils ont été dressés et mon fouet est un prolongement de mon bras, plus une baguette de chef d'orchestre qu'un instrument de contrainte. » Hors de la piste, la complicité entre le dompteur et ses fauves est palpable « ils me manifestent leur affection à leur façon. Un rugissement, un clignement d'yeux, un grognement... je les connais par cœur. » Entre tigres, lions et ligrons lequel a sa préférence ? « Impossible de choisir, ils ont tous leur propre caractère et des différences liées à leur race. » Les ligrons malgré leur masse et leur taille imposantes ressemblent à de gros matous tranquilles et doux alors que les tigres ont un caractère plus affirmé. Crinière au vent, les deux lions blancs mâles sont, eux, fidèles à l'idée que l'on se fait du roi des animaux « cabotin, paresseux, un brin frimeur et surtout très fier. » Malgré l'amour qu'il porte à ses fauves Tom Dieck junior ne doit jamais baisser la garde « les fauves restent des fauves et quand il y a des accidents, ils sont quasiment toujours dû à une erreur humaine. Avec eux, je suis un peu comme un professeur avec ses élèves. Je suis le patron, avec du respect, de la confiance, de l'affection et de l'autorité. » Il y a quelques années, le dompteur comparait ses fauves à ses enfants. Il ne le fait plus, depuis la naissance de son fils en juillet dernier. A quelques jours près, le bébé aurait pu naître sous le signe du lion. Râté. Il aurait pu aussi s'appeler Tom, comme les garçons de la famille mais « ma grand-mère m'a dit que ça suffisait, alors je l'ai écoutée » sourit le jeune papa. Une grand-mère écoutée, oui, mais à moitié. Le petit garçon s'appelle Louan qui signifie lion en celte. Un futur dompteur ? Bon sang ne saurait mentir... ■ Alice Cimiez



GILBERT GRUSS PRÉSENTE

Symphonik

nouveau spectacle 2013

« AVEC NOUS FAITES LA DIFFÉRENCE !! »



www.cirque-gruss.com



RENSEIGNEMENTS ET LOCATIONS
AUX CAISSES DU CIRQUE ET AUX POINTS DE VENTE HABITUELS
N° vert 0 800 831 260

ACHETEZ VOS PLACES

CIRQUE-GRUSS.COM

UNIQUE ET GRANDIOSE

NANCY

PLACE CARNOT

16 OCT.

AU

3 NOV.

<p>Mercredi 16 oct. à 19h30</p> <p>Jeudi 17 oct. à 19h30*</p> <p>Vendredi 18 oct. à 20h</p> <p>Samedi 19 oct. à 14h et 20h30</p> <p>Dimanche** 20 oct. à 14h15</p> <p>Lundi 21 oct. à 15h</p> <p>Mardi 22 oct. à 15h et 20h</p> <p>Mercredi 23 oct. à 14h15</p> <p>Jeudi 24 oct. à 19h30*</p>	<p>Vendredi 25 oct. à 15h et 20h</p> <p>Samedi 26 oct. à 14h et 20h30</p> <p>Dimanche** 27 oct. à 14h15 et 17h30</p> <p>Lundi 28 oct. à 15h</p> <p>Mardi 29 oct. à 15h et 20h</p> <p>Mercredi 30 oct. à 14h15</p> <p>Jeudi 31 oct. à 15h et 19h30*</p> <p>Vendredi 1er nov. à 14h15 et 17h30</p> <p>Samedi 2 nov. à 14h et 20h30</p> <p>Dimanche 3 nov. à 14h15</p>
---	---

*Séance à tarifs réduits 15 € pour tous (sauf loges)

**De 10h30 à 12h : répétitions publiques 2 € dans le cadre de la visite du zoo

13^{ÈMES} RENCONTRES ŒNOLOGIQUES DES PRÉMONTRÉS

LE VIN DANS SON ÉCRIN



A tout seigneur tout honneur. C'est le cadre majestueux de l'abbaye des Prémontrés qui servira d'écrin à la 13^e édition des Rencontres œnologiques. Plus qu'un salon, un rendez-vous convivial pour les vignerons, les amateurs et tous les amoureux de la vigne et du vin, les 25, 26 et 27 octobre prochains.

Les derniers coups de sécateur à peine donnés, le vin tient déjà salon en Lorraine. Chaque année attendues par tous les professionnels du vin, les Rencontres œnologiques sont aujourd'hui devenues incontournables dans le paysage culturel et gastronomique de la région. Ce pourrait être un simple salon, avec des producteurs, des dégustations et des ventes de caisses par centaines. C'est plutôt un lieu de partage qui met en valeur le patrimoine que représente le vin : l'idée est revendiquée haut et fort.

Avec une cinquantaine de vignerons - certains venant de loin - les Rencontres proposent près de 400 vins à la dégustation. Dans l'abbatiale, le visiteur muni de son verre et de son carnet commence par en prendre plein les yeux, tant le cadre des Prémontrés enchante le regard avant que le vin ne vienne régaler les papilles. Autour des tonneaux, chaque vigneron propose sa production. Des valeurs sûres, des grands domaines mais aussi des domaines plus modestes. Leur point commun : l'amour du travail bien fait et le respect du produit.

Cette année, Les Domaines de Nancy, célèbre caviste du centre-ville de la cité ducale, s'occupent de l'organisation de A à Z. Pour Gautier Maire, gérant, le plaisir de faire partager les coups de cœur de l'année n'a d'équivalent que la mise en rapport entre les clients et les producteurs : « Nous observons une vraie demande de la part des clients pour connaître ce qui se cache derrière une bouteille. Aujourd'hui on aime de plus en plus mettre un visage derrière un nom de domaine ou de château. Et qui de

mieux placé que le vigneron lui-même pour parler de son vin ? »

Pour préserver l'authenticité des rencontres et coller au mieux à la philosophie de ce rendez-vous unique, aucune transaction commerciale n'a lieu directement entre les vignerons et les visiteurs. Aux Rencontres œnologiques, on échange que des paroles. « Dans les salons traditionnels, les discussions autour des comptoirs et des stands s'achève souvent par une prise de commande ou un achat direct. C'est le principe même du salon. Ici, nous avons fait le choix de proposer une autre démarche : nous achetons les bouteilles directement aux vignerons, et les visiteurs peuvent ensuite nous les acheter. Cela permet d'instaurer une plus grande liberté dans les échanges, personne ne se sent obligé, de repartir avec une caisse après avoir passé un bon moment d'échange avec un producteur. Rien ne l'empêche cependant de procéder à un achat ensuite, en repartant », explique Gautier Maire.

Chaque année, depuis 13 ans, un noyau dur de viticulteurs constitue l'ossature des Rencontres œnologiques. Chaque année aussi, les nouveautés sont là pour surprendre le visiteur. Cette année, un grand cru classé Haut-Médoc, le Château Cantemerle, viendra jouer les stars, un vin bio de Bourgogne s'invite pour la première fois, l'Aloxe Corton Domaine Chapelle.



Côté local, le domaine Régina de Toul, un des meilleurs pinots noirs de l'appellation, est le nouvel invité régional. Pour le soleil, c'est le Domaine de Suffrène, un magnifique Bandol qui rivalisera avec le Domaine des Pierres sèches St Joseph, produit par deux anciens cavistes des Domaines, originaires de la région et installés en Ardèche.

Pour compléter la carte, les Whiskies et Rhum ne sont pas oubliés, avec la découverte cette année d'un Rhum des Philippines, le Don Papa, qui devrait ravir les amateurs d'alcool de canne, de plus en plus nombreux. Et pour rêver un encore plus, le fameux cidre de glace produit au Québec viendra donner un autre accent aux rencontres. Et pour le toute la famille, les jus de fruits authentiques du lyonnais Alain Milliat, présents sur les plus grandes tables, viendront chanter les vertus du verger. ■

◆ Abbaye des Prémontrés - Pont-à-Mousson

du vendredi 25 au dimanche 27 octobre des invitations gratuites peuvent être retirées auprès d'Alexiane à la boutique de la rue Saint-Julien à Nancy www.lesdomaines.eu

Soirée Spéciale :
«Mets-Champagnes
Perrier-Jouet»
le 07 Novembre 2013



La réussite du
brunch à conduit Hervé
Fourrière et toute son équipe
à prolonger l'instant magique
de convivialité entre amis -
famille au sein du
capu. C'est le
3 par 3



restaurant
Le Capu
le 3^{ème} service

cuisine épurée
autour d'un
menu unique

3 entrées
3 plats
3 desserts

tous les dimanches soir
36 €

Hervé
et Laurence Fourrière
vous accueillent du
lundi midi au
dimanche soir

31 rue Gambetta
54000 Nancy
Tel. 03 83 35 26 98
info@lecapu.com
www.lecapu.com





BalletdeLorraine©ArnoPaul

PROGRAMME EMANUEL GAT AU CCN - BALLET DE LORRAINE

EMANUEL GAT : SCÈNES DE TRAVERSESES

Référence de la chorégraphie internationale, l'Israélien Emanuel Gat vient soutenir le lancement de la première biennale de danse en Lorraine. L'événement réunit pendant deux mois le travail d'une quinzaine de structures de la région dont les trois scènes nationales. Une façon d'exposer encore plus au grand public les talents de la danse.

Dans la cuisine au premier étage du bâtiment qui abrite le Ballet de Lorraine, Emanuel remue calmement son café. Les lieux se réveillent à peine, les murs d'abord, les corps ensuite. Arrivé il y a peu à Nancy, il se sent bien. Pour le chorégraphe Israélien, installé dans le sud de la France, à Istres depuis 2007, la rencontre avec les danseurs lorrains s'est passée le plus naturellement possible. « Dès mon arrivée, j'ai senti des danseurs,

très disponibles. C'est important car ma façon de travailler est très spéciale, et demande beaucoup d'implication de leur part », explique Emanuel Gat. Pour faire simple : le chorégraphe aime avant tout le processus de création. Qu'importe le spectacle final (ou presque) l'important pour Emanuel Gat est la façon d'y parvenir.

C'est donc les mains presque vides qu'il est arrivé à Nancy. Pas de projet trop structuré mais beaucoup d'observation. « J'ai commencé par observer les danseurs. J'ai ensuite établi un dialogue. Pour moi la danse est un art très terre à terre. De façon presque scientifique, c'est par l'observation de l'être humain que la création peut naître. Les choses sont toujours ouvertes. »

Beaucoup d'énergie vient compenser cette approche qui pourrait sembler dilettante. Si Gat ne revendique pas le qualificatif d'original, son parcours l'est quand même. Ce n'est qu'à l'âge





de 23 ans, que ce passionné de musique découvre la danse. La rencontre s'est faite, comme quand on goûte un nouveau plat. «Ce n'était pas un rêve d'enfance, mais un coup de foudre. Je n'avais jamais dansé ni même vu un spectacle de danse », raconte Emanuel Gat. Très vite, il passe des ateliers amateurs à une compagnie israélienne avec laquelle il se produira sur les grandes scènes internationales. Le danseur est vite qualifié de magnifique, le chorégraphe pointera vite le bout de son art. Dès 1994, il débute une carrière de chorégraphe indépendant pour créer 10 ans plus tard sa propre compagnie. Avec sa femme et ses cinq enfants, il s'installe en France en 2007 pour conquérir l'Europe. Particulièrement remarqué cet été au festival Montpellier Danse, son nom est aujourd'hui associé à la découverte, l'énergie et aux défis toujours relevés.

Ne cherchez pas son style, Gat refuse de s'en trouver un. Celui qui ne jure que par la spontanéité, veut surprendre. C'est le seul moyen de rendre abordable un art trop souvent vu comme compliqué : « Il n'y a pas forcément de choses à comprendre dans la danse, juste des émotions à ressentir. J'aimerais qu'on s'en persuade afin de mettre fin aux blocages qu'ont certains à franchir le pas pour aller voir un spectacle ! »

A trois semaines de la première représentation, la musique n'est toujours pas choisie. Emanuel Gat ne s'affole pas, c'est sa façon de procéder, de créer. Tranquille, le chorégraphe semble être le seul à connaître sa route. Il nous la dévoilera en temps voulu. Pour une première, la Biennale de danse de Lorraine ne pouvait pas rêver meilleur guide. ■

📅 Du 7 au 10 Novembre 2013 à l'Opéra national de Lorraine
 Infos et réservation au 03 83 85 69 08 ou www.ballet-de-lorraine.eu
 programme complet de la biennale sur www.biennale-danse-lorraine.fr



BALLET DE LORRAINE

LENTS CHORÉGRAPHIQUES NATIONALS

Tête à tête
Emanuel Gat

Trans-
position
#1

13/14

Direction
Petter Jacobsson

WWW.BALLET-DE-LORRAINE.EU
 3 rue Henri Bazin - 54000 Nancy
 Renseignements / Billetterie :
 03 83 85 69 08

Trans-
position
#2



à l'Opéra National
de Lorraine
Place Stanislas
à Nancy

7, 8, 9, 10
novembre
2013

EXPÉDITION
01

Dans le cadre d'EXPÉDITION#01
Biennale de Danse en Lorraine





TOUL LA SALLE DE L'ARSENAL DÉVOILE SON PROGRAMME

Après le succès du week-end d'inauguration de la nouvelle salle de l'Arсенal, la ville de Toul lève le voile sur sa saison culturelle 2013/2014, boostée par ce nouveau temple de la culture, trait d'union entre la ville haute et le centre historique de la cité des Leuques.

Jusqu'à ce que la ministre de la culture et de la communication, Aurélie Filippetti, coupe le ruban le secret a été bien gardé. Après 18 mois d'attente les Toulousains ont pu découvrir leur toute nouvelle salle de spectacles, hyper moderne, claire et modulables avant que le rideau ne s'ouvre sur sa programmation. « Du classique, de la pop, du rock, des comiques... Des têtes d'affiches et des artistes locaux. Nous avons

souhaité une programmation éclectique et populaire, qui laisse la part belle aux artistes locaux » résume le maire de Toul. Après Guy Bedos et Alex Toucourt qui ont lancé les festivités, la salle de l'Arсенal accueillera sa première manifestation à la fin du mois. C'est le Salon des arts créatifs et du savoir-faire, organisé par le Comité des fêtes de Toul qui aura l'honneur d'ouvrir la saison le week-end du 26 et 27 octobre. Les premières notes de musiques qui résonneront dans les gradins seront celles de la Lyre toulousaine et de l'Harmonie scarponaise pour le concert de la Sainte-Cécile, le 29 novembre. Première grande star annoncée le 20 décembre : Pascal Obispo qui fait une étape avec sa tournée « Millésimes », où il interprète 20 ans de ses tubes et de ceux qu'il a écrit pour d'autres

chanteurs. Accompagné de 5 musiciens, Pascal Obispo propose un concert intime, cadeau idéal à quatre jours de Noël. Le lendemain, changement de décor et d'ambiance avec « Le monde magique de Chantal Goya ». De la forêt de Brocéliande au château du Chat Botté, Bécassine, Pandi Panda, Guignol... Tous les héros et l'univers enchanté de Chantal Goya rythmé par les refrains qui ont accompagné plusieurs générations d'enfants seront condensés le temps d'une soirée. Les enfants seront gâtés encore une fois au printemps, avec un spectacle dont le héros fait partie de l'univers des tout petits : Tchoupi.

LA COMÉDIE DE NANCY

LE 1^{ER} CAFÉ-THÉÂTRE LORRAIN

Réservations :
06 76 80 53 92

14 Rue du grand Rabbin HAGUENAUER - NANCY
(face à Flunch à côté de Match)

www.la-comedie-de-nancy.fr

Ouverture du café-théâtre LA COMÉDIE DE NANCY
VENEZ-NOMBREUX !

Enfants à partir de 5 ans
Tous les Samedi 15h30

Spectacle de Marionnettes
La Bibliothèque de Papy Pantoufle

Pour les enfants à partir de 3 ans

Le Gnougoutte

21 Octobre au 17 Novembre 2013
Tous les jours sauf les mercredis

Tous les soirs à 21h00
et Dimanche à 17h00

Copines comme cochonnes

Tous les soirs à 19h30
et Dimanche à 15h00

HOMME FEMME
MODÈ D'EMPLOI

14



©Ville de Toul



Comiques à tous les étages

On devrait aussi rire beaucoup cette année dans l'ancien quartier militaire, avec des humoristes de talents comme Kev Adams, héros de la série Soda et jeune talent du stand up. Pour la Saint-Valentin, place à une valeur sûre, Jean-Marie Bigard. Sûrement pas le plus romantique mais assurément l'un des plus drôles avec ses anecdotes sur la vie, la mort, l'amour et la vie quotidienne. Rire encore avec deux pièces de boulevard « une clé pour deux » - portes qui claquent et situations ubuesques entre une femme et ses deux amants - et « le clan des divorcées », comédie culte aux deux millions de spectateurs. Pour être parfaite, la saison culturelle toulaise fera aussi dans la douceur avec de la danse classique et « la belle au bois dormant » proposée par la Compagnie de danse du Toulais Marie-Claude Deluce qui accompagnera également des Rêve d'opérette et de Music-Hall en février. Et enfin en avril, l'incontournable Salon des Vins qui fêtera son 30^{ème} anniversaire.

Impossible de citer tout le programme tant il est riche et varié, une seule solution : se rendre sur la très belle rubrique du site internet de Toul dédiée à la salle de l'Arsenal. ■

Plus d'infos sur www.toul.fr



outier élargir | ville de toul

Licenses N° 54-0409 / 54-0410

	SALON DU SAVOIR FAIRE 26 & 27 OCT. 2013
	CONCERT SAINTE-CECILE 29 NOV. 2013
	PASCAL OBISPO 20 DEC. 2013 / 20H30
	CHANTAL GOYA 21 DEC. 2013 / 16H
	KEV ADAMS 06 FEV. 2014 / 20H
	LA MUSIQUE DE LA POLICE NATIONALE 01 FEV. 2014
	JEAN-MARIE BIGARD 14 FEV. 2014 / 20H
	REVE D'OPERETTE 23 FEV. 2014
	BOURSE MULTI COLLECTIONS 01 & 02 MARS 2014
	T'CHOUPI 16 MARS 2014 / 14H30 & 17H
	UNE CLE POUR DEUX (THEATRE) 22 MARS 2014 / 20H30
	LA NUIT DU FOLK 29 MARS 2014 / 18H A 5H
	LE CLAN DES DIVORCEES (THEATRE) 03 AVR. 2014 / 20H
	30^{ème} SALON DES VINS 11 AU 13 AVR. 2014
	TRYO 18 AVR. 2014 / 20H30
	THE RABATS 23 MAI 2014 / 20H
	GALA DE DANSE 06 AU 08 JUIN 2014
	SOURIRES D'UKRAINE 18 JUL. 2014 / 20H30
	FORUM DES ASSOCIATIONS 06 SEP. 2014
	SALLE DE L'ARSENAL TOUL
	TOUTE LA SAISON SUR : WWW.TOUL.FR





CE SOIR ? C'EST SOIRÉE AU CASINO DE BUSSANG !

Paillettes, humour, chansons, têtes d'affiche... la nouvelle saison artistique du Casino de Bussang est riche de qualités. Des rendez-vous tous les 2 mois où on est sûr de passer une bonne soirée.

Casino et salle de spectacle, c'est un équilibre que Sébastien Dupin, le directeur, a su trouver. Depuis deux ans, les soirées s'enchaînent et les succès aussi. La salle de spectacle de 600 places affiche d'ailleurs souvent complet. Il faut dire qu'avec des stars comme Emile et Image, la Compagnie Créole, Pierre Perret, Michelle Torr, Michel Amont, Didier Barbelivien, on comprend l'engouement du public. Le maître-mot de Sébastien Dupin : pour tous les goûts et tous les âges. Le choix des spectacles est à l'image de l'ambiance qui règne en salle : familial !

Une soirée VIP

Les spectacles du Casino de Bussang sont l'occasion de passer une sacrée soirée. Pourquoi ne pas commencer par dîner sur place ? Un menu spectacle (entrée-plat-dessert) à 20 euros est élaboré spécialement pour l'occasion. Le service est à 19h, et pas la peine de vous presser pour manger. Avec ce menu, vous avez droit à un pass VIP qui vous donne accès à une place réservée dans les trois premiers rangs de la salle. Dinez tranquillement puis, cinq minutes avant le lever de rideau, gagnez vos places réservées. Mais attention, il n'y a que 80 places VIP au restaurant, et c'est toujours complet, alors pensez à réserver votre table en même temps que votre spectacle, car premier arrivé, premier servi.

Tous les spectacles commencent à 21h. Leur durée est au minimum de 75 min, mais certains artistes se « lâchent » et enchaînent parfois deux heures de représentation !



Un super bonus : la séance dédicace

Voilà quelque chose que vous ne trouverez jamais dans les grandes salles : une rencontre privilégiée avec l'artiste. Sébastien Dupin y tient. Après chaque soirée, l'artiste et son public peuvent échanger au piano-bar. « C'est beaucoup plus convivial » reconnaît le directeur. « Ici, on est en famille, les artistes ont moins de pression. On est comme à la maison ». Dédicaces, photos, échanges libres autour d'un verre ... ce sont ces moments de proximité qui font aussi la qualité des soirées au Casino de Bussang.

De l'humour et de la variété

La saison 2013-2014 est riche : des humoristes en pagaille (Patrick Bosso le 8 novembre pour fêter avec vous les sept ans du casino au cours d'un week-end de folie, Noëlle Perma le 11 avril avec son nouveau spectacle « La Mado prend racine », Popeck qui promet que c'est la dernière fois qu'on le verra...), de la variété française de renom : François Feldman le 30 mai puis Nicoletta, Marie Myriam en septembre 2014. Un agenda chargé et varié avec des artistes connus, pour que chacun trouve son plaisir.

Les conditions de spectacles sont optimales. C'est l'avantage des « petites » salles. Souvent, les artistes en rajoutent, car il y a moins de pression, moins de stress. Le plaisir est partagé entre la scène et le public.

C'est une soirée clef en main pour 55 euros ! Dîner, spectacle en VIP, rencontre avec l'artiste au piano-bar et, pourquoi pas, un petit tour au casino pour tenter sa chance aux machines à sous ou au blackjack, vous ne verrez absolument pas le temps passer et ressortirez ravi de ce bon moment passé à Bussang. ■

www.casino-bussang.fr

Les places peuvent être achetées directement sur place, par courrier, par le biais de la Fnac ou de Ticketnet (surcoût de gestion de 2 euros) ou simplement par téléphone (03 29 28 88 00). Un service sécurisé permet de payer par carte bancaire en toute confiance.

La réservation pour le restaurant se fait uniquement par téléphone (03 29 28 88 00).



Casino

BUSSANG

L'ANNIVERSAIRE

du *Casino*

le 8, 9 et 10 Novembre

Grande Tombola





MAISON DU VÉLO COMME SUR DES ROULETTES

La Maison du vélo du Grand Nancy fête ses quatre ans et trace sa route sans tourner en boucle. L'équipe de fans du vélo installée rue Charles III continue à inciter les nancéiens – et les grands nancéiens – à choisir le vélo pour se déplacer et s'offre un nouvel ambassadeur : Tonton Cambouis, à retrouver tous les lundis sur radio Fajet.

Au guidon de la Maison du vélo, Dominique Xailly souffle ce mois-ci la quatrième bougie de cette structure qui veut placer la petite reine au centre de la cité. A la fois carrefour des associations qui militent ou défendent plus simplement le deux-roues, lieu de rencontres et de conférences autour de la petite reine, atelier de réparation, de lavage, de gonflage : la bâtisse de la rue Charles III a déjà gagné son pari en devenant LE lieu incontournable pour ceux qui veulent se mettre en selle. « Les gens qui poussent la porte de la Maison du vélo sont tous différents, explique son directeur, et on essaye de leur proposer un large éventail de choses pour qu'ils trouvent leur bonheur dans cette ancienne école. » Des conseils toujours donnés dans la bonne humeur, un large choix de vélos à louer ou à vendre, des expos photos, des cours d'initiation ou de remise à niveau pour adultes, goûter d'anniversaires... on trouve tout, ou presque, à la Maison du vélo. Fou de vélo

depuis son enfance, Dominique Xailly a la passion contagieuse et pour lui, le vélo est toujours plus prétexte à provoquer de jolies rencontres qu'un simple moyen de transport. En quatre ans, on a pu voir défiler les pays, entendre résonner les concerts de percussions pour des associations africaines, goûter les saveurs de l'Italie, rendre hommage à des légendes locales du Tour de France, faite le tour du monde grâce au festival du film de voyages à vélo. Jamais à cour d'idée, l'équipe de la Maison du vélo multiplie les projets.

Chroniques cyclistes

Pour fêter ses 4 ans, la Maison du vélo a lancé des nombreuses animations, comme cette grande balade pour découvrir le tracé de la ligne 2 de Laxou à Laneuveville-devant-Nancy en passant par Maxéville, Nancy et Jarville. Avec le mois d'octobre arrivent aussi les premières balades nocturnes ; gilet jaune sur le dos, les cyclistes sont encadrés et invités à découvrir le patrimoine nancéien différemment et tout en douceur. Pendant les vacances scolaires, les 6-8 ans peuvent venir jouer et tester sur piste toutes sortes de vélos. Vélos couchés, tandems, vélos électriques, vélos cardans, vélos pliants, on peut tout essayer ! « Nous avons lancé une section tandem pour les malvoyants, avec une formation pour les bénévoles qui souhaitent devenir pilotes-guides. C'est bien parti et pendant les balades en tandem, nous bichonnons les chiens-guides jusqu'au

retour de leurs maîtres. C'est une belle expérience qui renforce notre volonté de faire de cette maison un lieu tous publics » souligne Dominique Xailly en glissant qu'il cherche encore des bénévoles.

« Si tu ne vas pas à la Maison du vélo, la Maison du vélo viendra à toi » ce pourrait être le slogan du nouveau rendez-vous radiophonique lancé sur Fajet le 7 octobre dernier. Derrière le micro Tonton Cambouis – alias Jean-François Duret, technicien hors pair de la mécanique vélo qui compte plusieurs Tours de France à son actif – donne conseils et combines pour pédaler sans contraintes. « C'est la première émission exclusivement consacrée au vélo. Pendant 3 minutes – pas le temps de s'ennuyer ! – on parle de toutes les pratiques cyclables, du VTT au vélo de ville en passant par le très à la mode Fixie. ON n'a jamais autant parlé de vélo à la radio » se réjouit Dominique Xailly. Tous les lundis à 9h, les ondes vibrent vélos : prévention, bonnes adresses, chouettes balades et conseils mécaniques à ne pas manquer pour continuer à rouler avec le sourire. ■

◆ Pour tous renseignements :
Maison du vélo, 54 rue Charles-III,
tél. 03.83.48.88.20
maisonduvelo@grand-nancy.org
Tonton Cambouis, tous les lundis à 9h sur
Radio Fajet 94,2 FM

L'ESPRIT MICHOU DANS LES VOSGES : LE RESTAURANT CABARET LE BELCOUR

À partir de
48,50 €
repas + spectacle

PUBLI-REPORTAGE

C'est un endroit unique dans les Vosges. Le restaurant cabaret Le Belcour mène chaque week-end la revue dans une ambiance folie !

Depuis 2006, Éric et Charles-André ouvrent les portes d'un univers féérique

Le Belcour a des airs de paisible chalet montagnard. Mais ne vous y trompez pas. Si on y retrouve bien l'ambiance chaleureuse, c'est avant tout un lieu de fête et de plaisir ! Un endroit où l'on vient entre collègues, amis ou en famille pour savourer un menu gastronomique accompagné d'un show transformiste de haute volée.



On vient de toute la Lorraine, d'Alsace, de Haute-Saône. Les spectateurs viennent chercher Ici du bonheur et le trouvent. Parmi eux, des clients réguliers qui reviennent plusieurs fois. En dehors de la clientèle de soirée, on vient aussi pour fêter un enterrement de vie de célibataire, un anniversaire. **Ouvert pour les fêtes de fin d'année des 24 et 31 décembre : menu spécial.**

Service unique, déco dorée, restauration alléchante

Dès l'accueil, les artistes sont tous présents pour vous servir, maquillés en leur personnage mais habillés en garçon de salle ! On s'échange des plaisanteries et on est vite mis à l'aise par l'équipe très professionnelle du Belcour. On s'installe aux tablés de ce restaurant pas ordinaire, avec ses grands rideaux de scène et des petites chaises dorées façon théâtre. Une ambiance dorures et velours rouges qui annoncent une belle succession de plats gourmands.

Une galerie de stars à portée de main

Un panthéon d'artistes à portée de main dans l'esprit du célèbre cabaret parisien de Michou. Un show complet, convivial, plein d'émotions et de plumes !

Allez au Belcour !

Le restaurant-cabaret est l'endroit où on oublie ses soucis, où on se sent bien ensemble. Cela créé un

esprit de famille important. ■

◆ Ouvert le week-end. En semaine également pour les groupes. Possibilité de "bons cadeaux" à offrir.

Le Belcour, 88200 Saint-Nabord. • 03 29 62 49 97

www.lebelcour-restaurant.com





HÔTEL du CHEVAL de BRONZE

HÔTEL du CHEVAL de BRONZE
59, rue Charles de Gaulle
88200 REMIREMONT
03 29 62 51 33 42 51 00 15

Tél. 03.29.62.52.24
Fax. 03.29.62.34.90
chevalbronze@wanadoo.fr
www.hotelchevalbronze.com



Petit déjeuner
Garage sécurisé
Auto - Moto
Salle de réunion
Accès Wifi
Bar et espace détente
Jardin privatif

FORMULE SPÉCIALE
SPECTACLE BELCOUR

60 €

Chambre 2 pers.
avec petits déjeuners



easy computer

Réparations toutes marques
Mac et PC

- ✓ Apple Care
- ✓ Interventions à domicile
- ✓ Centre Express EPSON
- ✓ Réparation Mac sous et hors garantie

NOUVEAU

Nous assurons
votre formation
à l'utilisation
de votre :

- iPhone
- iPad
- Mac
- PC

Easy Computer Nancy

143 rue Sergent Blandan
Tél. 03 83 27 57 33

Easy Store Nancy

3 avenue Foch
Tél. 03 83 35 72 00

Easy Computer Metz

18, rue des Augustins
Tél. 03 87 15 19 19

easy-computer.fr

10^E FÊTE DE LA GRANDE PÊCHE

Organisée les 16 et 17 novembre 2013 par le Conseil Général de la Moselle au Domaine départemental de Lindre la 10^e Fête de la Grande Pêche.



©Jean Claude Kanny

La vocation de l'étang de Lindre a toujours été la pisciculture extensive, pratiquée de façon traditionnelle avec des techniques héritées du Moyen Âge. Il est désormais vidangé tous les deux ans. Le public, de plus en plus nombreux à chaque édition, observe le déroulement spectaculaire de la pêche au filet depuis la digue principale. C'est une occasion exceptionnelle de découvrir pendant deux jours une pêche encore pratiquée de façon ancestrale. Le grand étang de Lindre est d'ailleurs le plus grand étang piscicole de France. Fondé en 1263, il est au cœur d'un réseau de 12 étangs, aujourd'hui propriété du Département. Sa surface en eau est de 620 hectares... soit 871 terrains de football! Il permet de produire 80 tonnes de poissons en culture extensive.

La pêche a débuté un peu avant la mi-septembre sur le site. Elle nécessite au total la vidange de 13 millions de mètres cube d'eau, afin de récupérer la totalité du poisson. Douze espèces sont élevées dans l'étang. Les principales sont le brochet, la perche et le sandre. Elles représentent le fleuron de la production et nécessitent des techniques de reproduction à la pointe de la technologie, parfaitement maîtrisée par le Domaine de Lindre puisqu'elles y ont été inventées. Carpes, tanches, gardons et rotengles assurent une part importante du tonnage.



©Jean Claude Kanny

Aujourd'hui 1900



NANCY



- ⇒ Créations personnalisées
- ⇒ Restauration de luminaires



**L'Esprit
d'une
Époque !**



Verreries, lustres, lampes artistiques
en verre nuagé ou gravé à l'acide dans
l'esprit de Gallé et des plus grands
artistes de l'École de Nancy.

29 rue du S^t Blandan - Nancy
(Face Musée de l'École de Nancy - Parking Thermal)
Tél./Fax 03 83 90 73 68 • www.laflor1900.fr
Ouverture du mercredi au samedi de 10h à 18h45
Le dimanche de 10h à 18h





©Jean claude Kanny

Aujourd'hui, la technique de pêche est inchangée, à l'exception des matériaux utilisés: du nylon au lieu du chanvre pour les filets et des cuissardes en néoprène en remplacement du cuir. Longue et fastidieuse, cette pêche est le point d'orgue du travail des pisciculteurs. Ils découvrent alors le fruit de deux années de labeur. La pêche de Lindre est réputée sur tout le territoire français. La qualité et la quantité de poissons pêchés attirent les pisciculteurs

du centre et du nord de la France, à la recherche des meilleurs produits pour leurs propres clients. Les carpes les plus grosses pèsent plus de 20 kg et les brochets de plus d'un mètre sont courants. Les filets d'une perche portion suffisent à nourrir quatre personnes... Cette production est appréciée depuis très longtemps! Pour la petite histoire, Henri IV a aleviné ses étangs avec des carpes de Lindre. C'était en 1605...

Comment obtient-on cette pêche miraculeuse? En laissant les poissons consommer les herbiers aquatiques. La production est donc totalement naturelle. Toutes les analyses pratiquées sur la vase, l'eau ou les poissons prouvent la grande qualité de ces poissons, également vendus au détail pour la consommation. Les modalités de production et de gestion de la pisciculture d'étang n'auront plus de secrets pour les participants à la fête.

Quatre tirés de filet sont prévus : le samedi matin, le samedi après-midi, le dimanche matin et le dimanche après-midi. La semaine précédant l'arrivée des visiteurs, les poissons sont stockés dans les bassins réservoirs de la pisciculture afin de leur assurer une purge et améliorer encore leur qualité gustative exceptionnelle. Tous les poissons vendus aux visiteurs ont été produits ici, et vendus avec une belle garantie de fraîcheur !

Mangeons Mosellan

Un marché Mangeons Mosellansera animé par une vingtaine de producteurs locaux de Moselle. Fromages, miels, filets de perches prêts à être cuisinés, vins d'exception seront

DESTINATIONS LOINTAINES

au départ de l'aéroport Metz-Nancy-Lorraine
De loin l'aéroport le plus proche de vous !

DES VACANCES À LA MER OU À LA NEIGE ?



Cap vers... LE CAP VERT

Départ de Metz-Nancy le 07 décembre 2013 avec  LABEL EVASIONS

La semaine en formule
TOUT COMPRIS
Oasis Atlantico
Belorizonte ****


À PARTIR DE
899€ TTC/pers.*

Départ de Metz-Nancy le 26 janvier 2014 avec 

La semaine en formule
TOUT COMPRIS
Hôtel CRIOULA ****

À PARTIR DE
1289€ TTC/pers.*

Embarquement pour LA LAPONIE, pays du Père Noël

Départ de Metz-Nancy le 18 janvier 2014 avec  La voyage illimité

Le Séjour Multi-Activités au
BENNETT ARCTIC CLUB SAVUKOSKI

À PARTIR DE
1690€ TTC/pers.*

*offres soumises à conditions, dans la limite des places disponibles.

Renseignements dans votre agence de voyage ou sur
www.metz-nancy-lorraine.aeroport.fr





proposés au public.

Entre deux démonstrations de tirés du filet, de nombreuses activités de découverte du site seront proposées par les animateurs du Domaine de Lindre.

À la ligne

Bien que cette pratique soit habituellement interdite sur le Domaine, une initiation à la pêche à la ligne est proposée pour les enfants, les adolescents et les adultes. Les tout petits pourront pêcher des trésors dans un bac à sable, avec du matériel de pêche adapté à leur taille

Oiseaux

Les oiseaux seront notamment présentés depuis la Maison des Oiseaux par des spécialistes chevronnés et avec du matériel d'observation de très grande qualité.

Séjours

Des conseils pour organiser des séjours gourmands dans le Saulnois seront délivrés par Moselle Tourisme et les opérateurs touristiques locaux, prêts à dévoiler les richesses des tables et des gîtes du Pays des étangs. Rendez-vous au village «Partenaires».

Le Comité 54 de la Ligue contre le cancer

présente avec
ACTE CINÉMA

Le Mardi 29 octobre 2013 à 20 h au Caméo Saint-Sébastien Nancy

OPÉRATION "RAME-DAMES,,



Un documentaire de 30 minutes, réalisé par Benjamin Prost, avec des femmes malades du cancer du sein, embarquées pour un défi et pour l'amour de la vie.

Suivi d'un débat SPORT ET ESTIME DE SOI
Animé par Isabelle MARGO

ENTRÉE LIBRE



J'en ai pas l'air...

en France, Belgique
ou Luxembourg

mais je suis bien couvert...

- 1 Réduction de 10% pour les moins de 30 ans
- 2 Votre 1er mois de cotisations gratuit
- 3 Droits d'entrée Offerts
- 4 Ouverture des droits immédiate (TM)
- 5 Vos démarches de résiliation à notre charge

Profitez de nos
Conditions spéciales
jusqu'au 31 décembre 2013

mutlor.fr
le complément efficace de tous vos frais de Santé

Mutlor à Longwy, 11 rue du Colonel Merlin Tél : 03 82 25 79 00
Mutlor à Nancy, 6 rue de la Visitation Tél : 03 83 36 77 07





Concours

C'est une affaire de spécialiste, mais la chance change parfois le cours des choses: une carpe exceptionnelle sera exposée dans un aquarium. Chacun pourra évaluer son poids. Plusieurs lots seront remis aux participants chaque demi-journée.

Il sera également possible de lui trouver un nom : le gagnant sera désigné par un tirage au sort.

L'aquarium sur la digue accueillera différentes espèces et quelques petites carpes koï. Il faudra trouver le nombre d'espèces et le nombre de carpes koï

Recherche

Le Domaine de Lindre est un centre piscicole expérimental au service de la profession lorraine. Les expérimentations ont, entre autres, porté sur la mise au point des techniques d'élevage et de reproduction de la Perche du Black Bass et du Sandre qui avec la Perche est l'un des meilleurs poissons d'eau douce. Le Conseil Général de la Moselle a d'ailleurs réaffirmé cette vocation en signant une convention avec l'Université de Sud Bohème en République Tchèque. Des études sur le milieu de production et le fonctionnement de l'écosystème sont par ailleurs menées depuis 1997. ■

◆ Samedi 16 et dimanche 17 novembre 2013 de 9 h à 17 h

Domaine de Lindre • 67 rue Principale • Lindre-Basse

Entrée libre

Renseignements : 03 87 35 02 80

www.mosellepassion.f

DU 26 OCTOBRE AU 9 NOVEMBRE BRISEZ LA CHAÎNE DU FROID

LA QUINZAINE DU SPORT EN HIVER

12€⁹⁵

Maillot Ml Essential

Kalenji

DECATHLON

A FOND LA FORME®

decathlon.fr
ACHÉTEZ EN LIGNE

DECATHLON

HOUEMONT - 03 83 59 00 00



30 ANS DE CLASSEMENT À L'UNESCO

C'était en 1983. Les places Stanislas, de la Carrière et d'Alliance obtenaient le prestigieux classement au patrimoine mondial de l'humanité. Pour fêter dignement cet anniversaire, plusieurs manifestations vous attendent.

« Le patrimoine est l'héritage du passé dont nous profitons aujourd'hui et que nous transmettons aux générations à venir. Nos patrimoines culturel et naturel sont deux sources irremplaçables de vie et d'inspiration. Des lieux aussi extraordinaires et divers que les étendues sauvages du parc national de Serengeti en Afrique orientale, les Pyramides d'Égypte, la Grande Barrière d'Australie et les cathédrales baroques de notre monde. » Ces mots sont ceux de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO) elle-même. Et qui pourrait dire le contraire ? Les 981 biens qui constituent le patrimoine culturel et naturel de la planète sont tous des lieux majeurs de vie et d'inspiration. L'ensemble XVIIIe de Nancy n'échappe pas à ce constat. Lieux de vie, lieux de rassemblement, lieux d'événements culturels ou insolites, lieux de promenades et de quiétudes, lieux d'identité de la ville, les trois places classées ont chacune leur particularité et leur atmosphère.

Toutes pour une et une pour toutes

Alliance, Carrière, Stanislas. Ces trois places ont toutes été (ré)aménagées au XVIIIe siècle. Elles ont chacune leur caractère. La place d'Alliance est la plus discrète. Propice au repos et au calme, elle est une merveille d'architecture et

abrite l'une des plus belles fontaines de Nancy. La place Stanislas est évidemment la plus connue. Ce sont les portes d'or, emblème international de Nancy. C'est aussi des institutions célèbres : mairie, musée, théâtre, cafés. Conçue pour faire la liaison entre la Ville-Vieille et la Ville-Neuve, elle est réservée depuis 2005 aux seuls piétons. C'est un des lieux les plus vivants de la ville. La place de la Carrière a ce chic d'une place moyenâgeuse. Des joutes s'y déroulaient autrefois. Et puis, Stanislas harmonisa toutes les façades. Qu'on y regarde le palais du Gouvernement et la flèche de Saint-Epvre ou l'arc de triomphe et les tours de la Cathédrale, partout, le regard accroche le cœur de Nancy.

Trois événements à ne pas manquer

L'ensemble architectural des trois places a été classé parmi les premiers sites par l'UNESCO (les premiers classements datent de 1978). Cet anniversaire méritait bien d'être mis en valeur. Le jardin éphémère, nous en avons parlé il y a un mois, rend un bel hommage jusqu'au sol. Il rappelle aussi que le patrimoine mondial se compose de sites naturels. La nuit de l'UNESCO est une invitation à une soirée exceptionnelle le samedi 26 octobre prochain. Un parcours visuel et sonore, de 20h à 23h, offrira sur les trois places un



© Etienne MARTIN

moment de poésie et de contemplation. Des mini-conférences émailleront les lieux les plus emblématiques. Ne manquez pas d'aller voir la rue des Ecuries qui vous présente « l'envers du décor » de la place de la Carrière. Vous comprendrez alors aisément que Stanislas n'a fait procéder qu'à un rhabillage des façades de la place de la Carrière. Une expo-photos en plein air. Cinq spots vous attendent : la place d'Alliance avec les meilleurs dessins et croquis réalisés par les étudiants de l'Ecole d'Archi, le hall de la Mairie pour présenter un tour de France des sites classés par l'UNESCO, la place de la Carrière pour un tour mondial cette fois des sites classés, l'arc Héré autour de l'eau avec Padoue, Fès et l'île de Gorée, et enfin les murs de l'hôtel de ville pour redécouvrir l'histoire récente de l'ensemble XVIIIe. ■ Étienne MARTIN

whc.unesco.org/fr/list

GRANDE VENTE À PRIX SACRIFIÉS SUR NOMBREUX MEUBLES D'EXPOSITION, AVANT NOUVELLE COLLECTION

EXEMPLES

100% CHÊNE MASSIF

Table contemporaine avec MOTIF VERRE au centre,
2 Allonges de 60 portefeuille

L: 2.00m P: 1.00m

GARANTIE 10 ANS

~~1950€~~ **990€**



100% CHÊNE MASSIF

Meuble TV, porte coulissante

L: 1.45m P: 0.45m H: 0.48m

~~1120€~~ **590€**



CHÊNE MASSIF

Bahut contemporain, 2 portes, 3 tiroirs

L: 2.15m P: 0.53m H: 0.95m

GARANTIE 10 ANS

~~2590€~~ **1280€**



100% CHÊNE MASSIF

Meuble deux corps, 2 portes vitrées coulissantes

L: 2.00m P: 0.53m H: 2.21m

~~3990€~~ **1840€**



VILLE-EN-VERMOIS
03 83 46 55 66

la Maison du Massif

www.maison-du-massif.fr • LE SPÉCIALISTE DU SUR MESURE • 54210 VILLE EN VERMOIS

OUVERT AU PUBLIC : DU LUNDI AU VENDREDI DE 14H À 18H30 • LE SAMEDI DE 9H À 12H ET DE 14H À 18H30



POUR VOTRE MARCHÉ CHAMPÊTRE, 2 ADRESSES :

La Ferme des Fruitiers **La Croix du Jard**
 COYVILLER à 5 km de LAITRE-SOUS-AMANCE
 Saint-Nicolas-de-Port à 6 km de Seichamps
 Tél. 03.83.46.74.55 Tél. 03.83.31.02.33

LUNDI > 14H-18H30
 MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI
 > 10H-12H ET 14H-18H30
 SAMEDI > 9H-12H ET 14H-18H30



**VOTRE PRODUCTEUR LOCAL
 DE FRUITS ET LÉGUMES**



POMMES

POIRES

*... et tous les meilleurs produits
 fermiers de la région !*

**Fruits • Légumes • Viande •
 Volaille • Produits laitiers • Jus
 de Fruits • Vins • Confitures •
 Conserves ...**

EN DIRECT DE NOTRE RÉGION !

JEAN-LOUIS HURLIN, LA PASSION DU DAMAS

C'est l'un des plus talentueux ferronniers d'art de Lorraine. Sa spécialité ? Le damas. Une technique millénaire qui réclame patience, dextérité et savoir-faire. Une technique qui se « révèle » au sens propre à l'acide et laisse alors apparaître des dessins fait à cœur.



© Etienne MARTIN 2013.

L'acier par formation, le damas par passion. Voilà sans doute comment on pourrait résumer Jean-Louis Hurlin. Sa formation initiale est celle d'un ferronnier classique (CAP obtenu à Metz). Il apprend ensuite auprès de nombreux artisans ferronniers, assure ses gestes, enrichit son expérience puis, durant deux ans, se forme à la ferronnerie d'art. Il ouvre très vite son propre atelier en 1977 et se dirige vers la création tout en réalisant des pièces pour l'ameublement et la maison.

La découverte du damas

Après quelques années passées dans le Lot, Jean-Louis Hurlin revient en Lorraine. 1986 et 1989 vont être deux dates phares dans sa carrière. En 1986, une amie lui fait découvrir les bases du damas qu'il approfondit en 1989 avec la venue des Trésors Nationaux Vivants du Japon (ces fameux artisans au savoir-faire immense) au musée de l'Histoire du Fer de Jarville-la-Malgrange, venus faire la démonstration de la forge traditionnelle de lames de katanas et autres armes blanches. Plus qu'une révélation, c'est un véritable coup de cœur pour cette technique. Il veut sortir des traditionnels couteaux auxquels on la confie. Il se dirige vers plus de formes, réalise des coupes, des assiettes, des fourchettes, des œuvres impossibles (comme ces deux fourchettes reliées par leurs dents). Sa maîtrise technique et ses créations sont vite remarquées par les musées et les galeries. En 2000, il reçoit le titre de maître d'art du Ministère de la Culture.

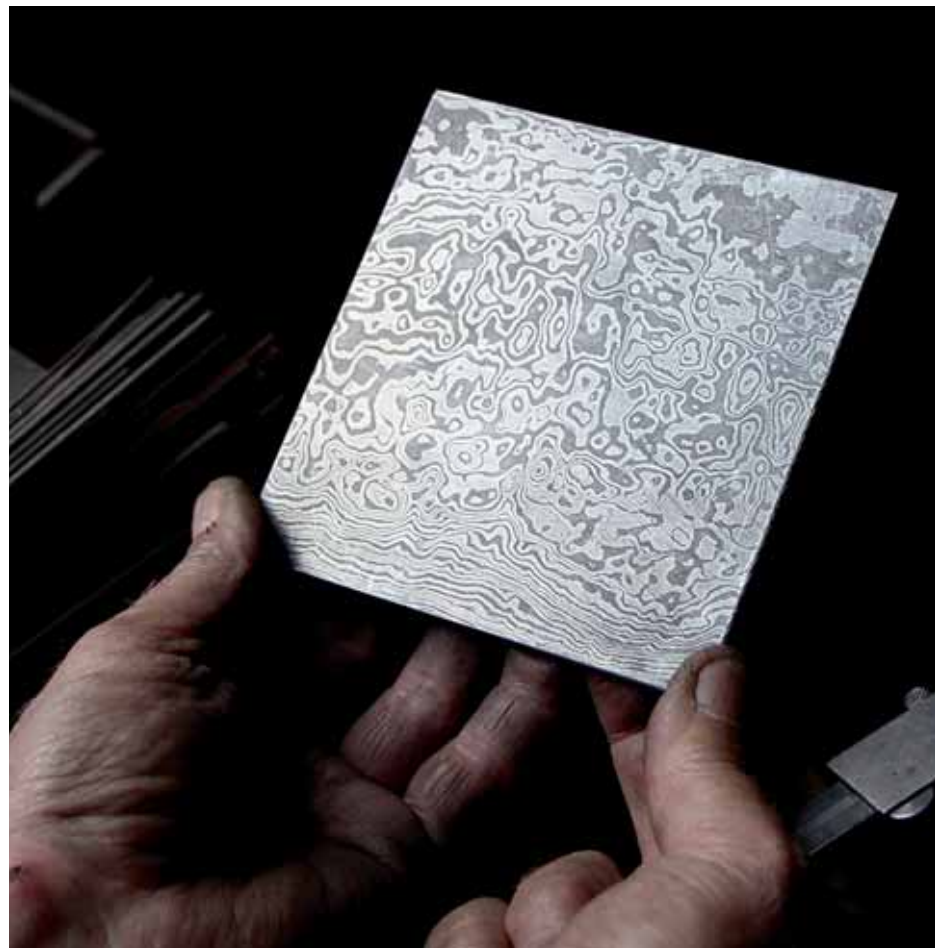


Le damas

Comment fait-on du damas ? C'est « simple », mais très long et d'une maîtrise difficile. Le principe consiste à réaliser un « mille-feuille » d'acier doux et d'acier dur (leur teneur en carbone varie). Chauffés entre 1400 et 1500°C, les deux types d'aciers s'autosoudent. Le mille-feuille est alors tiré, étiré et relié. Plus on le replie, plus le nombre de couches qui le composent augmentent : 8, 16, 32, etc. On atteint vite des centaines de couches, voire des milliers. L'art du « ferronnier-damassier » consiste alors à donner un dessin par martelage, encoches, forge, ... Un polissage et un bain d'acide sont nécessaires pour faire apparaître toute la beauté du damas.

Jean-Louis Hurlin offre une vision contemporaine du damas. Il dépasse la fonction des objets pour interroger sur leur utilité et faire le lien entre le beau et l'utile. Un maître de son art. ■ Étienne MARTIN

📌 A noter : Jean-Louis Hurlin vient de réaliser le reliquaire de saint Nicolas pour l'église Saint-Nicolas-des-Lorrains à Rome. Cette œuvre d'art sera visible à la cathédrale de Nancy le 1er novembre, puis à Rome à partir du 6 décembre.
www.maitresdart.com/jean_louis_hurlin
 48 A route de Plapeville 57050 Ban-Saint-Martin
 03 87 32 56 11, jl.hurlin@orange.fr



© Etienne MARTIN 2013.



Depuis 6 mois, Mireille redécouvre les joies des dialogues au cinéma

revivre mes passions

L'audition, c'est **entendre** ... et la vie recommence

www.entendre.com

N'attendez pas pour découvrir nos solutions auditives !

4 DESIGN DISCRETION

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



ÉPINAL-NICE

2 vols par semaine les jeudis et dimanches
 au départ de l'aéroport d'Épinal-Mirecourt

à partir de **99€**

Moi, je décolle d'Épinal-Mirecourt !

Plus proche, plus rapide, plus économique et tellement plus simple !

Informations et réservations pour toutes les destinations au départ de l'aéroport d'Épinal-Mirecourt : www.epinal-mirecourt.aeroport.fr

*Tarif promotionnel à partir de 99 € l'aller, parking et bagages inclus. Nombre de places limité à ce tarif.

TRUCS VERTS POUR PARFUMER SANS POLLUER

Les bougies parfumées sont toxiques, l'encens dégage du benzène, des phtalates, du formaldéhyde, les parfums d'ambiance sont cancérigènes... Désodorisants et autres parfums du commerce semblent synonymes d'hygiène et de propreté, mais, ne nous y trompons pas : ces produits ne servent qu'à masquer les molécules odorantes que nous désirons détruire par des parfums chimiques très puissants. Voici quelques trucs de grands-mères simples et sans danger qui vous aideront à désodoriser et à parfumer votre maison, tout en conservant un air pur !

L'aspirateur

Il peut devenir l'allié des bonnes odeurs : placez à l'intérieur de la poudre de lessive, un coton imbibé d'huile essentielle ou encore des fleurs de lavande séchées.

L'argile

Il vous suffit de déposer un peu d'argile dans une coupelle que vous placerez là où bon vous semblera à l'intérieur de la maison. Ce désodorisant naturel absorbe les substances malodorantes ainsi que les impuretés. Il peut aussi être utilisé pour assainir le linge, le réfrigérateur ou les placards à chaussures.

Le vinaigre blanc

Mélangé à de l'eau, il peut être employé comme désodorisant pour combattre les mauvaises odeurs des fours, du réfrigérateur ou de la poubelle... L'odeur de vinaigre est un peu forte au début, mais elle s'estompe rapidement.



©Thinkstock

Envie d'électroménager de qualité à petits prix

Service de livraison, installation et enlèvement des anciens appareils à domicile

VENTE DE PIÈCES DÉTACHÉES EN DIRECT & RÉPARATION DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER
(voir conditions en magasin)

5/7 rue Gilbert 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



envie

L'électroménager rénové • garanti

* exemples de produits et de prix à titre indicatif.



Lave-linge à partir de **99€***



Réfrigérateur à partir de **99€***



Cuisinière à partir de **89€***

... et aussi* :

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



Le bicarbonate de soude

Économique, biodégradable et non toxique, il possède surtout des propriétés désodorisantes. Mélangez-en quatre cuillères à soupe dans un litre d'eau : vous obtiendrez alors une lotion détergente idéale pour nettoyer les plans de travail, la planche à découper, l'évier, les sanitaires, les robinets et les plaques de cuisson. Attention : il est important de rincer les surfaces nettoyées après lavage.

Les agrumes

Vous pouvez utiliser du citron pour désodoriser ou pour parfumer la maison. Faites brûler quelques zestes dans la cheminée ou dans le four encore chaud. Une orange piquée de clous de girofle, que l'on appelle également « pomme d'ambre », parfumerait délicatement l'air et éloignerait les moustiques.

Le sachet de lavande

Il est parfait si vous aimez cette odeur : mettez des petits sachets de lavande dans toutes les pièces de la maison, et surtout dans vos armoires à linge.

Les cubes de bois de santal

Pour ceux qui aiment les odeurs boisées, ces cubes vendus dans le commerce se disposent un peu partout dans la maison. En outre, ils ont la réputation de chasser les mites. ■ S. Seuron

Je fais mon pot-pourri maison

Si vous aimez les odeurs fruitées, des tranches de citron, de pampleousse ou d'orange placées sur les radiateurs diffuseront leur parfum délicat. Si vous préférez la version épicée, placez les tranches d'agrumes dans le four (thermostat 3) afin qu'elles se déshydratent, puis placez-les dans une coupelle avec un bâton de cannelle et des étoiles d'anis. Ambiance Mille et Une Nuits garantie ! Pour une version fleurie, des pétales de fleurs du jardin disposés dans des coupelles feront l'affaire. Si vous ne possédez pas d'espace vert, conservez les fleurs les plus parfumées d'un bouquet et procédez de la même manière.



©Thinkstock

449594400

du 19 octobre au 11 novembre
PORTES OUVERTES SUR NOS ATELIERS
Entrez dans le temple de l'artisanat vosgien !

GRAND CHOIX de SALONS RELAX et FIXE CUIR et TISSUS

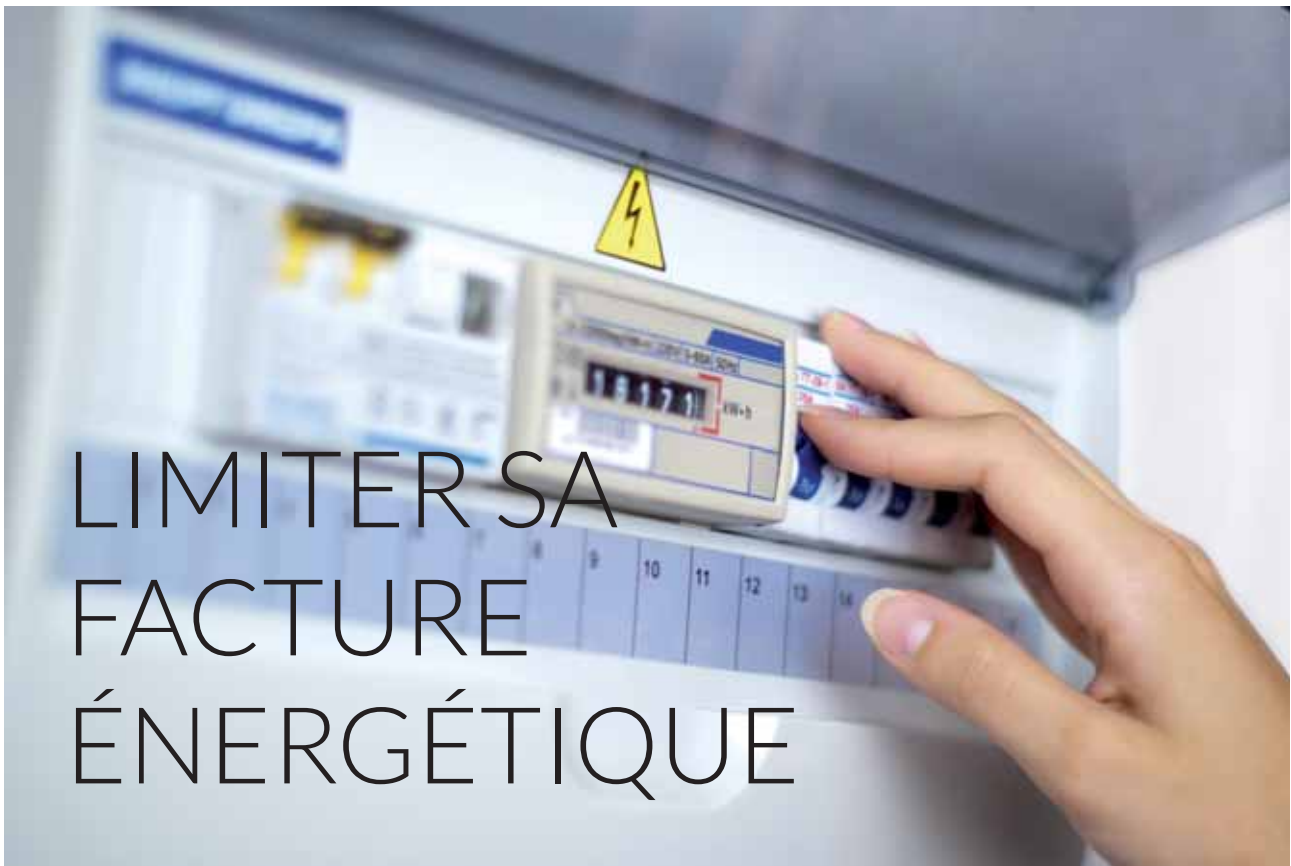
Meubles contemporains chêne ou noyer massif

du 19 octobre au 11 novembre 2013 nos ébénistes et sculpteurs œuvrent devant vos yeux et dévoilent les secrets de fabrication des meubles de qualité

Du lundi au vendredi
9h/12h et 14h/19h
Samedi, dimanche
et jours fériés 10h/19h

L'Orée du Chêne

88300 Martigny-les-Gerbonvaux
(RN 674 - à 15 km de Neufchâteau en venant de Nancy) - Tél. 03 29 06 93 07 - www.loree-du-chene.fr



LIMITER SA FACTURE ÉNERGÉTIQUE

À l'approche des premières froidures, il est temps de faire le point sur son installation de chauffage pour éviter d'exploser sa facture énergétique.

Face à une hausse inexorable des tarifs de l'électricité et du pétrole, le seul moyen d'action des particuliers pour limiter leur facture énergétique est d'agir sur leur consommation. Outre les bons gestes du quotidien (éteindre les appareils en vieille, baisser d'un degré la température, préférer les ampoules à économie d'énergie...), il ne faut pas négliger l'entretien de son installation de chauffage.

plus performants. Quant à la cheminée, son conduit doit être dégagé, quitte à effectuer un ramonage lorsque le dernier en date remonte à plusieurs années. Dans le cas d'un chauffage par chaudière, il est important de purger les radiateurs de l'habitation, excepté pour les installations récentes dans lesquelles cette procédure est automatique. Cette opération simple permet d'éliminer les bulles d'air emprisonnées dans le réseau, améliorant d'autant son fonctionnement. Par ailleurs, si votre facture de chauffage s'est avérée salée l'hiver dernier, c'est peut-être l'occasion de faire effectuer un bilan énergétique par un professionnel à même de déterminer vos sources de pertes de chaleur et l'état de vétusté de vos équipements. À titre d'exemple, le « diagnostic habitat bleu ciel » d'ERDF coûte 290 €. Pour ce prix, un

Se préparer à l'hiver

Pendant la belle saison, radiateurs, chaudières et cheminées ont été relégués au second plan mais, avec le retour du froid, ils seront prochainement mis à contribution. Un check-up s'impose donc. Encrassés par la poussière, les radiateurs électriques nécessitent d'être nettoyés avant leur mise en marche afin d'être





WANDERS
Partager votre flamme

WANDERS SAIT VOUS ENFLAMMER
QUALITÉ & SAVOIR-FAIRE
CONSEILS ÉNERGÉTIQUES



**SPÉCIALISTE DES POÊLES & CHEMINÉES SCANDINAVES, CUISINIÈRES & FOURNEAUX,
POÊLES À GRANULÉS DE BOIS, INSERTS ET FOYERS DE CHEMINÉES MÉTAL**

**OFFRE EXCEPTIONNELLE!
TAUX PROMO*
À 1%
SUR 48 MOIS**



*Voir conditions en magasin.

ZAC PORTE VERTE 3 • 1C Rue Catherine Sauvage 54270 ESSEY-LES-NANCY • 03 83 30 19 40 • www.wanders-nancy.com



©Voltalis

spécialiste examine la totalité de votre installation et estime le budget à prévoir pour d'éventuels travaux d'amélioration.

La technologie à la rescousse

Dans la chasse à la consommation énergétique, le principe d'« effacement diffus » fait son chemin. Déjà utilisé à l'échelle industrielle, il est proposé depuis 2008 par la société Voltalis (seul opérateur habilité) aux particuliers chauffés à l'électricité. De façon pratique, il s'agit d'un boîtier qui, une fois installé dans le tableau électrique, pilote des mises hors tension du système de chauffage pendant dix à trente minutes, lors des périodes de forte consommation et d'incidents divers sur les lignes. Ces modulations de courant permettent d'adapter la demande afin d'éviter la saturation du réseau. Ce faisant, le consommateur pourrait réaliser de 7 à 8 % d'économies sur sa facture énergétique. Cerise sur le gâteau : cet équipement est gratuit (installation et suivi de consommation en ligne par le client compris). Voltalis se rémunère en effet par la vente de ces non-consommations au Réseau de transport d'électricité (RTE). Si nombre d'avis d'internautes s'inquiètent des répercussions sur leur confort, Mathieu Bineau, directeur général délégué de la société, assure que le particulier ne voit pas la différence : « Un radiateur passe déjà son temps à s'allumer et à s'éteindre sans qu'on le sache. Si, de notre côté, on le coupe un quart d'heure, la température ne chutera que de 0,1 à 0,2 °C,

ce qui ne peut pas se ressentir. » Présente un peu partout en France, notamment dans le cadre de partenariats avec les collectivités (chauffage des HLM par exemple), l'entreprise compte à ce jour 100 000 adhérents. D'autres solutions technologiques sont en cours de développement. Leur point commun est de miser sur la connaissance de la consommation en temps réel pour maîtriser la donne et établir une facturation sans erreur. C'est le cas du nouveau compteur intelligent Linky d'ERDF, qui remplacera progressivement les anciennes installations, jusqu'à couvrir 35 millions de foyers d'ici à 2020. Le dispositif Gazpar – en attente d'un appel d'offres – s'annonce comme l'équivalent pour le chauffage au gaz, en transmettant les index de consommation des clients de façon mensuelle. ■ Julie Polizzi

Une prime à prendre

Mis en place par l'État en 2011 et relancé en 2012, le dispositif de « prime à la casse des chaudières octroie une aide financière pour le remplacement d'un matériel ayant plus de quinze ans. Cette enveloppe s'élève à 120€ au moins pour l'acquisition d'une chaudière basse température, à 350€ lorsqu'elle est à condensation et à 400€ quand elle fonctionne au bois. Cette aide est également accessible, dans les mêmes conditions, pour le remplacement d'un poêle à bois, d'un insert ou d'un foyer fermé et se monte alors à 120€.

Toutefois cette mesure n'est valable que jusqu'au 30 novembre, le ministère de l'Écologie n'ayant pas encore confirmé s'il la reconduisait.

► Fournisseurs proposant la prime à la casse : www.developpement-durable.gouv.fr/Liste-des-fournisseurs-proposant.html

Pour bénéficier du dispositif d'effacement diffus, adressez-vous à Voltalis : www.voltalis.com

**CHANGEZ DE VIE,
ENTREZ DANS
UNE MAISON NOBLESS**

**GAMME
TENDANCE**

*Des maisons sur mesure, dessinées pour vous...
Découvrez-les sur maisons-nobless.fr*

VOTRE CONSTRUCTEUR EN LORRAINE DEPUIS 25 ANS
NANCY : 03 83 44 33 66

Optimisez votre performance énergétique avec le gaz naturel

UNION DES MAISONS FRANÇAISES
Des constructeurs responsables

GrDF
Le réseau
Gaz naturel

MAISONS NOBLESS
LA MAISON AU FEMININ

L'ÉTAT BOOSTE L'IMMOBILIER

Cet été, le gouvernement a présenté une réforme de l'imposition des plus-values immobilières qui sera intégrée à la loi de finances 2014. L'entrée en vigueur de ce texte s'est cependant effectuée dès le 1er septembre. Faisons le point sur ces changements.



Lorsque l'on vend un bien immobilier plus cher que ce qu'on l'avait payé, le bénéfice qui en est tiré constitue ce qu'on appelle une plus-value. Or, en dehors de certaines exceptions telles que la cession de la résidence principale, cette rentrée d'argent est taxée au taux de 19 % au titre de l'impôt sur le revenu, voire à plus si

elle dépasse les 50 000 €. Depuis cette année, une taxe supplémentaire s'échelonnant de 2 à 6 % est en effet appliquée au-delà de cette somme. La plus-value bénéficie toutefois d'un abattement progressif selon la durée de possession. Auparavant, il fallait ainsi rester propriétaire d'un même bien durant trente ans pour que la plus-value immobilière réalisée sur sa vente soit exonérée d'impôts et de prélèvements sociaux (CSG et CRDS). Autant dire que cette disposition n'incitait pas au renouvellement du secteur !

Une fiscalité plus avantageuse

Dans l'objectif de dynamiser un marché languissant, le gouvernement a récemment abaissé ce délai. Le taux d'abattement s'élève donc désormais à 6 % entre la sixième et la vingt et unième année de détention et chute à 4 % une fois la vingt-deuxième année révolue. Les plus-values réalisées sur des biens immobiliers (en excluant les terrains à bâtir qui demeurent sous l'ancien régime) sont totalement exonérées au titre de l'impôt sur le revenu lorsque la vente intervient au bout de vingt-deux ans de détention. Rien ne change en revanche en ce qui concerne les prélèvements sociaux. Et, histoire de motiver les propriétaires, un abattement supplémentaire de 25 % sera appliqué aux plus-values issues des ventes immobilières réalisées avant le 31 août 2014. Rappelons, par ailleurs, que les autres cas d'exonération prévus par la loi restent valables. Outre la vente de la résidence principale, la première cession d'un logement secondaire bénéficie également de ce régime favorable. De même que celle réalisée par une personne titulaire d'une pension de vieillesse ou d'une carte d'invalidité ou encore d'un propriétaire ne résidant pas en France. ■

CONCEPTION - RÉALISATION - TRANSFORMATION DE JARDINS

PERRY PAYSAGES




Piscine - Bassin aquatique
Dallage - Clôture - Pavage
Taille - Elagage - Abattage
Terrassement - Plantation
Jardin Zen - Eclairage
Terrasse bois composite

Crédits personnalisés
Financement 100% possible

Location de mini pelle
avec chauffeur

-10%
sur pavage
et dallage
jusqu'au
15 novembre

Tél. 03 83 25 71 32 - 06 16 54 00 91
189 Grande Rue - 54710 LUDRES
ZI Est route de Fléville - 7 allée des Grands Pâquis
54170 HEILLECOURT

Depuis + de 35 ans

Ets Jacques PHILIPPE

LE CHOIX ÉCONOMIQUE

- L'énergie Solaire
- Le Bois
- Pompe à Chaleur
- Le Fuel
- Panneaux Solaires
- Le Gaz

INSTALLATION • ENTRETIEN DÉPANNAGE

2 Formules d'installation :

- ✓ par l'entreprise Jacques PHILIPPE
- ✓ par vous même avec assistance technique

Crédit d'impôt**
TVA 7%

Devis gratuit • Plan de financement personnalisé

2013 PARTENAIRES


1, imp. des Requis Forestiers
54540 BADONVILLER
03 83 76 34 34

5, rue Louis Ferry
54300 LUNÉVILLE
03 83 73 32 27

CHAUFFAGE CLIMATISATION
ENERGIES RENOUVELABLES
JACQUES PHILIPPE

Mail : accueil@philippe-chauffage.fr • Web : ets-jacques-philippe.fr

**Selon législation en vigueur

*Plus de 20 ans
d'expérience
au service
de votre projet*



MAISONS ECR



*Des constructions
dans l'air du temps!*

*Nos dessinateurs élaboreront
pour vous un projet sur mesure.*

ECR vous apporte toutes les garanties constructeur
Z.A. du Douaire St-Aignan - 54360 Blainville-sur-l'Eau
Tél. 03 83 75 08 35 - www.ecr54.fr



LES ROBINETS OUVRENT LES VANNES

©Hansa

Acheter un robinet est loin d'être un acte aussi anodin qu'il n'y paraît. Ces accessoires restent en place durant de nombreuses années : il vaut donc mieux les sélectionner avec soin.

Que ce soit dans la cuisine ou dans la salle de bains, impossible de se passer de robinet. Opter pour le premier venu n'est donc pas nécessairement un choix judicieux : soumis à un usage intensif, malmenés par de petites menottes parfois brutales et exposés à la vue de tous, ces accessoires doivent résister à l'usure du temps comme à celle de la mode. Mieux vaut donc que leur aspect tout comme leurs fonctionnalités s'accorde d'emblée à l'usage que vous en ferez. Aujourd'hui, les mitigeurs ne sont plus seulement en inox, ils existent en couleur, présentent des formes plus ou moins arrondies... et les recherches du monde de la robinetterie les rendent de plus en plus performants.

Un modèle chasse l'autre

Les mélangeurs sont les plus classiques des robinets : ils comportent deux commandes : une pour l'eau chaude, la seconde pour l'eau froide. Depuis quelques années déjà, ils ont cédé la première place aux mitigeurs, qui permettent de régler la température et la puissance du jet d'eau d'un seul haussement de levier. Ces modèles, pratiques car manipulables d'une seule main, sont pourtant eux aussi concurrencés. D'un côté, on trouve des robinets thermostatiques, qui règlent instantanément la température de l'eau et évitent les brûlures. De l'autre, on apprécie les capteurs divers qui limitent encore la manipulation : il peut s'agir d'infrarouges, qui laissent l'eau couler pour un temps limité quand un corps humain est perçu à proximité ou encore de zones de contact prévues sur la tête du robinet ou dans une porte de placard. Une simple pression (du poignet, du coude ou encore du pied) ouvre les vannes, ce qui est



©Thinkstock



©Grohe - Minta touch

pratique quand les mains sont occupées ou très sales. Le contrôle de la température est d'ailleurs très souvent intégré pour ces nouveaux modèles, qui s'avèrent alors aussi sécuritaires qu'économiques en eau. Dyson utilise d'ailleurs ces technologies pour des modèles qui séchent également les mains et Grohe est lui aussi en train de s'imposer sur ce marché. Ils ne sont cependant pas les seuls...

Pas une goutte de trop

Bientôt, il n'y aura plus besoin de réfléchir à sa consommation d'eau : elle sera gérée en amont. En général, le jet utilise entre 7 et

13 litres par minute, là où 5 litres seraient suffisants. Face à ce constat, les fabricants ont mis quelques créatifs au défi... et c'est Philippe Starck qui prouve une fois de plus qu'il sait mener sa barque : son modèle, dessiné pour Axor, ne consomme que 3,5 l par minute, ce qui en fait le mitigeur le plus économe du marché. Du moins actuellement. Les minuteurs intégrés ont aussi leur utilité mais ils seront privilégiés pour les lieux de passage, comme pour le lavage des mains dans le coin toilette.

Le petit plus

Différents accessoires permettent de rendre les robinets toujours plus pratiques. Ce sera une tête orientable et multidirectionnelle, pour faire la vaisselle par exemple, ou une douchette sur tuyau, qui permet de rincer plus facilement et plus efficacement un évier. Les têtes peuvent être équipées de capteurs LED qui indiquent la température ou de jets multiples. Les becs modernes sont également plus carrés qu'arrondis, ce qui permet de les intégrer plus facilement dans un décor contemporain. Le choix, finalement, ne coule peut-être pas de source... ■ Mélanie De Coster

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.



*Depuis 1998 au service
du Professionnel
et du particulier*



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

© PHOTO STUDIO ER



RÉNOVEZ VOTRE BIEN IMMOBILIER GRÂCE À DES AIDES D'ÉTAT

Les anciens biens immobiliers coûtent souvent très cher en raison de techniques d'isolation peu efficaces. C'est pourquoi, l'État a mis en place plusieurs dispositifs afin d'épauler les propriétaires dans la rénovation de leur domicile.

Au premier plan, on retrouve l'Agence nationale de l'habitat, l'Anah, en charge d'allouer des aides aux propriétaires touchant des revenus modestes, pour réhabiliter des logements indignes ou réaliser des travaux d'amélioration d'ampleur limitée. Un second dispositif, répondant aux mêmes conditions de ressources, complète ces subventions : le fonds d'aide à la rénovation thermique (Fart) visant à améliorer la performance énergétique des bâtiments. Réformé le 10 juillet, il comprend un soutien à l'ingénierie sociale, financière et technique et une aide de solidarité écologique (ASE). Cette dernière donne droit à une allocation de 2000 € pour un bailleur et

de 3 000 € pour un propriétaire occupant, à condition que les travaux effectués permettent d'obtenir respectivement un gain énergétique d'au moins 35 % et 25 %. Pour bénéficier de ces aides, renseignez-vous auprès de l'Anah. Afin d'accélérer encore la lutte contre les logements énergivores, le gouvernement vient, enfin, de signer une convention avec l'Agence de services et de paiement, le 19 août. Elle prévoit l'attribution d'une prime exceptionnelle de 1 350 €, versée jusqu'en 2015, aux propriétaires occupants faisant réaliser des travaux de rénovation énergétique dans leur résidence principale par un professionnel. Attention ! Cette allocation n'est pas cumulable avec les aides précédentes. Elle peut en revanche compléter le crédit d'impôt pour dépenses en faveur du développement durable et l'éco-prêt à taux zéro. Un décret doit encore préciser les modalités d'accès de cette aide. Selon l'association UFC Que Choisir, les conditions de ressources à respecter devraient tourner autour de 35 000 € nets annuels pour un couple sans enfant.



Une TVA bientôt réduite

Afin d'encourager les ménages à améliorer l'efficacité énergétique de leur logement, le gouvernement a annoncé une prochaine diminution de la TVA du secteur. Au lieu de la taxation à 10 % des travaux d'isolation thermique prévue au départ pour 2014, ils bénéficieront d'un taux allégé à 5 %. Une bonne nouvelle alors que le taux de réalisation de ces chantiers n'était que de 12 % en 2012 contre 15 % en 2009. Une baisse expliquée par le manque d'aides financières dans 19 % des cas, selon le baromètre de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe). ■



FERMOLOR
MENUISERIE PVC, ALUMINIUM ET BOIS



■ Ma Fenêtre

- Ma Porte d'Entrée
- Mes Volets Roulants
- Mes Volets Battant
 - Mon Portail
- Ma Porte de Garage
- Ma Clôture ■ Mes Stores...

ESSEY-lès-NANCY

La Porte Verte

12 rue des Maillys

Tél. 03 83 21 59 91



PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE, LES DESSOUS DU DIAGNOSTIC

Devenu incontournable pour l'achat ou la vente d'un bien immobilier, le DPE n'en est pas pour autant moins nébuleux. Quelles qualifications faut-il pour le réaliser ? Combien ça coûte ? Qu'est-ce qui est vérifié ? Mode d'emploi d'un diagnostic en pleine évolution.

Le diagnostic de performance énergétique – ou DPE – a été créé par l'Etat fin 2006, dans le cadre d'un effort européen pour réduire les consommations d'énergie des bâtiments. Aujourd'hui, aucun propriétaire ne peut vendre ou louer son bien sans réaliser cette évaluation (à ses frais). Malgré tout, ce diagnostic comporte encore plusieurs inconnues pour la plupart des particuliers.



Un classement, de A à G

Le DPE analyse la performance énergétique du logement en évaluant sa consommation d'énergie et son impact en termes d'émission de gaz à effet de serre (GES). Le tout est traduit par une grille de calcul qui classe l'habitation de la lettre A – pour un bâtiment très économe – à la lettre G, pour une construction très énergivore. C'est l'« étiquette énergie ». Une deuxième grille, appelée « étiquette climat », opère un classement similaire en fonction des émissions de GES.

Ce diagnostic doit également délivrer une consommation annuelle en énergie, exprimée en kW/h et en euros. Il fournit enfin une description des équipements de chauffage du logement, ainsi que des points

d'isolation et indique des conseils d'usage et de travaux possibles pour réduire encore la note énergétique. Bien qu'il soit valable dix ans, n'hésitez donc pas à l'actualiser à la suite de travaux d'isolation pour améliorer le classement de votre bien.

Le DPE répond, en outre, à une procédure réglementée. Il est en effet établi sur la base d'un modèle type dépendant du bâtiment. Selon la taille des locaux à inspecter, cette analyse peut prendre entre une demi-heure et deux heures. Pour ce faire, le professionnel utilise un télémètre laser avec lequel il mesure la superficie des lieux, puis emploie différents appareils spécifiques comme la caméra thermique ou l'analyseur de transmission thermique.

Un professionnel habilité

Le diagnostic de performance énergétique ne peut pas être réalisé par n'importe qui. Avoir des compétences dans le domaine du bâtiment et de l'énergie ne suffit pas. Le professionnel doit être certifié auprès d'un organisme lui-même accrédité par le Cofrac, le Comité français d'accréditation. Une garantie essentielle pour attester de ses compétences. Un arrêté du 13 décembre 2011, entré en vigueur début 2012, a encore renforcé l'exigence de qualifications. Ce texte impose que le professionnel ait décroché un Bac + 2 dans le domaine des techniques du bâtiment, avant de pouvoir passer sa certification. Cette dernière est quant à elle scindée en deux catégories : un niveau « individuel » adapté pour les maisons et appartements et



Votre verandalia en toute transparence.

Depuis 25 ans, spécialiste véranda, auvent, sas d'entrée...

Fabrication et installation par nos équipes.

03 83 21 45 40

www.verandalia.com



un niveau « tous types de bâtiments » qui habilite le « diagnostiqueur » à intervenir dans les immeubles collectifs et locaux d'entreprises. L'outil nécessaire au calcul du DPE a lui aussi subi un toilettage qualitatif. Depuis le mois d'avril, les professionnels doivent désormais obligatoirement intégrer le nouveau moteur de calcul à leur logiciel de travail.

Une fiabilité controversée

Ces différentes dispositions réglementaires ont été prises en réaction à plusieurs enquêtes démontrant les faiblesses du dispositif. En 2011, l'association de consommateurs UFC-Que Choisir avait ainsi fait établir des DPE dans quatre maisons, par seize professionnels. Le résultat était alors sans équivoque : seul l'un des logements s'était vu attribuer la même étiquette énergétique par l'ensemble des diagnostiqueurs. Pour les trois autres, le classement du bien variait d'un professionnel à l'autre, allant même de l'étiquette C à E ! Or, la performance énergétique de l'habitation est devenue une information précieuse pour les propriétaires puisqu'elle permet de bénéficier, sous certaines conditions, du prêt à taux zéro plus, afin de réaliser des travaux. Autre point noir : le prix. Et en la matière, aucun texte législatif ou réglementaire n'est venu arranger les choses. Le diagnostiqueur est en effet seul juge du coût de son travail. C'est pourquoi il est possible de trouver des DPE à tous les tarifs. Là encore UFC-Que Choisir a mené sa petite enquête, en 2012. En fonction de la région, de l'entreprise et de la taille du logement, ce diagnostic peut tourner autour des 75 € ou carrément atteindre plus de 200€ ! De façon générale, le prix moyen de ce diagnostic se situerait dans une fourchette comprise entre 80 et 160€.

Si les récentes mesures prises par le gouvernement ont eu le mérite d'améliorer la qualification des diagnostiqueurs, reste à savoir si cela suffira à rendre le DPE plus fiable. Pour l'heure, rien n'est moins sûr.

■ J. Polizzi

◆ Annuaire des diagnostiqueurs établi par le ministère de l'Écologie disponible sur : diagnostiqueurs.application.developpement-durable.gouv.fr



Mesure et Tradition

LA TRADITION DU FUTUR

Conception et Construction de Maisons Individuelles

OFFREZ-VOUS LA MAISON SUR MESURE !





Mesure et Tradition
 74, avenue Foch
 54000 NANCY
 tél : 03 83 28 78 79
 @ : mesure-et-tradition@wanadoo.fr
www.mesure-et-tradition.com

Nos agences :
NANCY / COMMERCY / EPINAL / THIONVILLE



PÉPINIÈRES

KOENIG

Les conseils et le choix

FOIRE AUX ARBRES ET ARBUSTES

Du 26 octobre au 11 novembre 2013

10%

*de remise sur tous les végétaux
hors promotions.*



JARDINS-PÉPINIÈRES

KÖNIG

Pour vos travaux d'extérieur, nous effectuons :

- ✓ Plantations
- ✓ Engazonnement
- ✓ Pavage, dallage
- ✓ Terrasses
- ✓ Bassins
- ✓ Entretien de jardins
- ✓ Taille de haies

LE NIL • 54360 BARBONVILLE

Tél. 03 83 75 70 71

jean-patrick-koenig@orange.fr

LA PELOUSE ET SES SECRETS DE BEAUTÉ

L'automne est une saison privilégiée pour la pelouse. Elle demande toute votre attention et vos soins pour révéler sa beauté au printemps prochain et faire pâlir de jalousie votre voisin !

Une bonne hydratation

L'eau est bien sûr le premier élément dont a besoin votre gazon pour garder le vert de sa jeunesse, tout spécialement si les pluies tardent à arriver. En automne, un arrosage hebdomadaire s'impose. Durant la saison froide, vous pouvez adopter un rythme bimensuel.

Une coupe pour l'hiver

Les frais de coupe sont élevés depuis la rentrée ! Ce mois-ci, le jardinier se réjouit peut-être de voir arriver la dernière tonte avant le repos hivernal. Et, pour que le soin soit complet, une scarification est conseillée. Cette dernière va aider la pelouse à respirer en retirant la couche de mousse qui se forme chaque année au niveau des racines. L'aération du sol passe également par un nettoyage régulier des déchets organiques (feuilles mortes et herbe tondue). La scarification consiste à griffer la terre sur une épaisseur de trois millimètres environ, en croisant les passages pour n'oublier aucune partie du terrain. L'idéal est de l'effectuer sur un sol légèrement



© Thinkstock

humide. Si votre jardin dépasse les 50 m², préférez le scarificateur électrique à l'outil manuel. Après l'opération, les gazons les plus jaunes seront ravis de recevoir une couche de terreau.

Un look travaillé

Un semis de regarnissage est la dernière étape du grand soin automnal. Et pour les pelouses les plus coquettes, les semis classiques peuvent être remplacés par des mélanges comprenant de jolies petites fleurs. La tendance est aux gazons parsemés de couleurs : la plupart des jardinerie proposent désormais des mélanges prêts à semer (comptez environ 10 grammes par mètre carré). N'oubliez pas de prendre en compte le climat de votre région et la nature de votre sol, afin de découvrir bientôt une pelouse belle et en pleine forme ! ■ Clotilde Guillot

Pourquoi payer plus ?

Selon...

Votre confort & Votre budget
Matelas & Sommiers

De 45 € à 690 €

* Sommier Matelas à l'unité, de 90 x 190 à 180 x 200 cm

Vandoeuvre

Zone Le Réveilleux rond point marché de gros



ROC-ECLERC

Parce que la vie est déjà assez chère !

**Opération
« Toussaint »**
jusqu'au 5 novembre 2013*



7,90

STANNA

Composition spéciale vase, roses et dahlias, 2 coloris au choix, L25 x H40 cm.



12,00

NARIA

Coupe de Bruyère, 3 coloris au choix, H30 cm.



29,00

ARNALIA

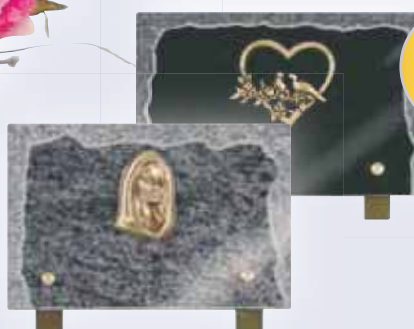
Coupe 72 roses, gouttes d'eau, 4 coloris au choix, L33 x H50 cm.



6,90

DOMINAE

Composition roses, lys et fleurettes, 3 coloris au choix, L26 x H23 cm.



7,50

PLAQUE GRANIT BORDS SCULPTÉS

avec motif bronze, pied métal, emplacement 1 message bronze, divers coloris et motifs, L18 x H12 cm.

Notre sélection « Toussaint 2013 »

• Décorations florales • Plaques granit • Monuments • Vases

467622500

DÉCORATIONS FLORALES



9,90€

TUTELA

Jardinière roses boutons, 3 coloris au choix, L35 x H40 cm.



45,00€

EDELATIS

Jardinière glaieuls orchidées, tulipes et roses, 3 coloris au choix, L105 x H60 cm.



19,90€

NYPHAE

Jardinière roses et lys, 3 coloris au choix, L45 x H45 cm.



49,90€

DIANA

Cœur boutons de roses, 2 coloris au choix, L50 x H45 cm.

ISIS

Coussin roses et lys lesté, 3 coloris au choix, diam. 55 cm.

59,00€



19,90€

GLORIA

Composition spéciale vase lys et roses, 3 coloris au choix, L32 x H55 cm.



29,90€

VENUS

Coupe dahlias, renoncules et lys, 3 coloris au choix, L 40 X H 35 cm.

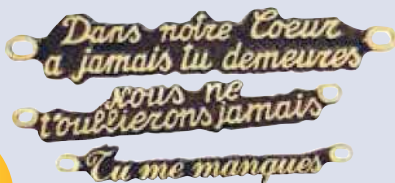
PLAQUES



35,00€

Plaque granit

avec décor sablé, pied métal, emplacement 2 messages bronze (non compris), divers coloris et motifs, L30 x H20 cm.



Un grand choix de messages permettant de personnaliser votre plaque.



39,90€

Plaque en altuglass

socle granit avec motif bronze, emplacement 1 message bronze (non compris), L20 x H15 cm.

NANCY 4 Églises - NANCY Bonsecours - LUNÉVILLE - BACCARAT - DOMBASLE - SAINT-MAX FROUARD - PONT-À-MOUSSON - TOUL - VANDŒUVRE - NEUVES-MAISONS

03.83.55.55.55

www.pfl-roceclerc.com



© Régis Cavignaux

Halloween à la Maison du Sel « Les animaux préférés des sorcières »

Samedi 2 et Dimanche 3 novembre 2013

La Maison du Sel, rue des écoles, 54110 Haraucourt

Infos : 03 83 30 15 15
lamaisondusel@orange.fr
www.lamaisondusel.fr

Hiboux, corbeaux, araignées, crapauds, chauves-souris, chats noirs... Les sorcières vivent entourées d'une multitude d'animaux qu'elles utilisent dans leurs pratiques magiques. Pour fêter Halloween, la Maison du Sel met à l'honneur ces animaux.

Au programme :

De 10h à 12h et de 14h à 17h30, atelier modelage de bestioles maléfiques en pâte à sel, enfants à partir de 5 ans, réservation conseillée, gratuit.

De 14 h à 17h30, « chouettes et hiboux : animaux mal aimés », exposition photographique de Régis Cavignaux, photographe naturaliste lorrain et ateliers animés par le CPIE de Nancy-Champenoux. Tout public, gratuit. N'hésitez à revêtir vos plus effrayants costumes d'Halloween.



« Les 13 jours fantastiques » avec les vitrines de Nancy

Du vendredi 25 octobre au samedi 9 novembre 2013
Nancy

13 jours durant, les fans de shopping pourront réaliser de superbes affaires à Nancy !

Chez plus de 80 commerçants, profitez de remises allant jusqu'à 50%, menu du jour offert pour tout menu du jour acheté, cours d'auto maquillage gratuit...

Un carnet shopping sera distribué en boîtes aux lettres en grande périphérie de Nancy, par des hôtesses en centre-ville et sera disponible dans les points stratégiques de Nancy tel que l'Office du Tourisme, la gare ou l'Office du Commerce à partir du 21 octobre.

Une version téléchargeable est disponible sur Facebook et sur le site www.vitrinesdenancy.com.

A chaque achat chez les commerçants participants, un ticket parking de 10 min valable dans les parkings Vinci est offert. La Ville offrant déjà les 20 premières minutes, il est possible de cumuler 4 tickets pour atteindre une heure de stationnement gratuit. 3 tickets seulement garantissent le parking pour une soirée jusqu'à 1h du matin



Étincelle(s)

Samedi 9 et dimanche 10 novembre - 10h - 19h

Grands salons, entrée libre
Place Stanislas

Informations auprès de Chœur d'Artisans

www.choeur-dartisans.com
0685569347

Pour la première fois dans un lieu prestigieux que sont les grands salons de l'Hôtel de Ville Place Stanislas, venez rencontrer le travail de joailliers, orfèvres et bijoutiers créateurs contemporains venus d'Allemagne et de France. La Ville jumelée de Nancy, Karlsruhe compte de nombreux joailliers, Nancy, terre métiers d'Art accueille nos homologues allemands avec cette idée de partage de savoirs faire auprès du grand public. Admirez les parures les plus fines et les plus élégantes avec une scénographie mêlant le travail de Gildas François et de François Georget au our des robes hautes coutures de Sonia Steffann et de Renaud Aivalotis. Or, argent, platine et pierres précieuses, c'est toute cette magie qui nous sera offerte le temps d'un weekend dans une ambiance d'écrin la veille des fêtes de fin d'année.

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

JEU-CONCOURS 8 PLACES* À GAGNER

*soit 4 places pour 2 personnes
Les gagnants seront avertis par email.



Casino BUSSANG
Vendredi 08 nov. 2013 21h00
Réservation & Information
Tél 03 29 28 88 00
ou sur le site www.casino-bussang.fr
Salle de spectacle du Casino - 9, allée du casino 88540 Bussang
Ticketnet
35 €
Jouez sur lorrainemag.com





Thor : Le Monde des ténèbres

Sortie : 30/09/13 - Film Américain - Action, Fantastique **Réalisé par :** Alan Taylor **Avec :** Chris Hemsworth, Natalie Portman, Tom Hiddleston

Synopsis : Thor : Le Monde des ténèbres nous entraîne dans les nouvelles aventures de Thor, le puissant Avenger, qui lutte pour sauver la Terre et les neuf mondes d'un mystérieux ennemi qui convoite l'univers tout entier... Après les films Marvel Thor et

Avengers, Thor se bat pour restaurer l'ordre dans le cosmos, mais une ancienne race, sous la conduite du terrible Malekith, un être assoiffé de vengeance, revient pour répandre les ténèbres. Confronté à un ennemi que même Odin et Asgard ne peuvent contrer, Thor doit s'engager dans son aventure la plus dangereuse et la plus personnelle, au cours de laquelle il va devoir s'allier au traître Loki pour sauver non seulement son peuple et ceux qui lui sont chers, mais aussi l'univers lui-même.



Blood Ties

Sortie : 30/10/13 - Film Américain, français - Policier **Réalisé par :** Guillaume Canet **Avec :** Clive Owen, Billy Crudup, Marion Cotillard

Synopsis : New York, 1974. Chris, la cinquantaine, est libéré pour bonne conduite après plusieurs années de prison pour un règlement de compte meurtrier. Devant la prison, Frank, son jeune frère, un flic prometteur, est là, à contrecœur. Ce ne

sont pas seulement des choix de « carrières » qui ont séparé Chris et Frank, mais bien des choix de vies et une rivalité depuis l'enfance. Leur père Léon, qui les a élevés seul, a toujours eu pour Chris une préférence affichée, malgré les casses, la prison... Pourtant, Frank espère que son frère a changé et veut lui donner sa chance : il le loge, lui trouve un travail, l'aide à renouer avec ses enfants et son ex-femme, Monica. Malgré ces tentatives, Chris est vite rattrapé par son passé et replonge. Pour Frank, c'est la dernière des trahisons, il ne fera plus rien pour Chris. Mais c'est déjà trop tard et le destin des deux frères restera lié à jamais.



Quai d'Orsay

Sortie : 06/11/13 - Film Français - Comédie **Réalisé par :** Bertrand Tavernier **Avec :** Thierry Lhermitte, Raphaël Personnaz, Niels Arestrup

Synopsis : Alexandre Taillard de Worms est grand, magnifique, un homme plein de panache qui plaît aux femmes et est accessoirement ministre des Affaires Étrangères. Sa crinière argentée posée sur son corps d'athlète légèrement halé

est partout, des Nations Unies à New-York jusque de l'Oubanga. Là, il y apostrophe les puissants et invoque les plus grands esprits afin de ramener la paix, calmer les nerveux de la gâchette et justifier son aura de futur prix Nobel de la paix cosmique. Alexandre Taillard de Worms est un esprit puissant, guerroyant avec l'appui de la Sainte Trinité des concepts diplomatiques : légitimité, lucidité et efficacité. Il y pourfend les néoconservateurs américains, les russes corrompus et les chinois cupides. Le monde a beau ne pas mériter la grandeur d'âme de la France, son art se sent à l'étroit enfermé dans l'hexagone. Le jeune Arthur Vlamincq, jeune diplômé de l'ENA, est embauché en tant que chargé du "langage" au ministère des Affaires Étrangères. En clair, il doit écrire les discours du ministre ! Mais encore faut-il apprendre à composer avec la susceptibilité et l'entourage du prince. Alors qu'il entrevoit le destin du monde, il est menacé par l'inertie des technocrates.

JEU-CONCOURS
En partenariat avec l'UGC Ciné Cité Ludres

40 PLACES* À GAGNER
pour l'opéra «L'Italienne à Alger»
le 7 Novembre à 18h45
à Ludres & à Nancy



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

*soit 10 places pour 2 personnes pour Ludres et 10 places pour 2 personnes pour Nancy. Les gagnants seront sélectionnés parmi les bonnes réponses et avertis par email.

OUVERT 7/7j

LE BOWLING
VANDOEUVRE

16 Pistes - Billards - Bar - Restaurant
Organisation de soirées

Spécialiste de la formule
REPAS + BOWLING

Rejoignez-nous sur Facebook

23 Boulevard de l'Europe à Vandoeuvre - **03 83 56 01 11**
www.bowling54.fr

Bélier (du 21 mars au 20 avril)

Amour: Vous comblerez vos proches d'attentions. **Travail-Argent:** Vous aurez de brillantes idées, mais malheureusement pas les moyens de les mettre en œuvre. **Santé:** Bonne résistance. N'abusez pas de vos forces.



Taureau (du 21 avril au 20 mai)

Amour: Vous aurez envie de réunir autour de vous ceux que vous aimez. Pour ce faire, vous leur proposerez une activité commune. **Travail-Argent:** Des projets soudains pourraient vous stimuler, vous obliger à vous dépasser. Vous bénéficiez de bonnes conditions pour montrer ce dont vous êtes capable. Profitez-en. **Santé:** Estomac fragile.



Gémeaux (du 21 mai au 21 juin)

Amour: Le climat sentimental et affectif sera gai et léger. Vous avez surtout besoin de vous changer les idées et de faire la fête. **Travail-Argent:** Tout en faisant preuve d'enthousiasme et d'esprit d'initiative, vous refuserez de vous laisser entraîner dans des aventures hasardeuses ou trop ambitieuses. **Santé:** Vous êtes tonique, endurant, prêt à toutes les audaces...



Cancer (du 22 juin au 23 juillet)

Amour: Vous entrez dans une période harmonieuse où affection et sensualité iront de pair. Vous apprenez petit à petit à maîtriser vos impulsions. **Travail-Argent:** Vous êtes sur la bonne voie, ne relâchez pas la pression. Vous aurez l'énergie et la combativité nécessaires pour résoudre certaines difficultés. **Santé:** Il est aussi important de dormir, pensez-y.



Lion (du 24 juillet au 23 août)

Amour: Vous saurez vous mettre à l'écoute de vos proches et vos relations avec eux seront chaleureuses et constructives. **Travail-Argent:** On vous confiera des tâches répétitives et fastidieuses. Il ne faut pas pour autant vous déconcentrer. **Santé:** Vos journées sont interminables, pensez aussi à vous reposer.



Vierge (du 24 août au 23 septembre)

Amour: Célibataire, vous pourriez vivre une belle histoire d'amitié qui pourrait se transformer, plus tard, en histoire d'amour. **Travail-Argent:** Vous aurez l'opportunité de mettre en valeur votre esprit créatif. Vos idées novatrices seront appréciées à leur juste valeur. **Santé:** Vous aurez le sommeil léger.



Balance (du 24 septembre au 23 octobre)

Amour: Ce n'est pas le moment de provoquer la jalousie de votre partenaire. Il n'appréciera pas du tout et vos relations pourraient s'envenimer sérieusement. **Travail-Argent:** Cultivez le réalisme et l'objectivité ! Vous parviendrez alors à consolider votre position professionnelle. **Santé:** Votre organisme luttera efficacement contre les attaques microbiennes.



Scorpion (du 24 octobre au 22 novembre)

Amour : Un climat glacial risque de régner dans votre vie sentimentale. Vous refuserez de faire la moindre concession et votre partenaire vous traitera d'égoïste. **Travail-Argent:** Côté professionnel, vous saurez vous montrer performant mais côté finances, attention aux escrocs en tout genre, qui vont tenter de vous soutirer de l'argent. **Santé:** Ennuis dentaires



Sagittaire (du 23 novembre au 21 décembre)

Amour : Un amour clandestin pourrait se développer, à l'abri des regards, à moins qu'il ne s'agisse d'une passion platonique qui ne peut s'exprimer. **Travail-Argent:** Vous aurez bien du mal à maîtriser votre impulsivité et vos élans imprudents. Voilà qui pourrait vous amener à prendre des décisions sur un coup de tête. **Santé:** Il vous faut du repos.



Capricorne (du 22 décembre au 20 janvier)

Amour: Si vous avez des problèmes de couple, vous pourrez enfin enterrer la hache de guerre. Il est tout à fait possible qu'une rencontre importante ait lieu. **Travail-Argent:** Bonne période pour entreprendre de minutieuses tractations commerciales ou des travaux de recherche. **Santé:** éviter de prendre des risques.



Verseau (du 21 janvier au 19 février)

Amour: Vous accorderez un peu plus de liberté à vos proches, et vous vous montrerez un merveilleux complice de vos enfants. **Travail-Argent:** L'ambiance sur votre lieu de travail sera particulièrement agréable. Un succès financier est possible dans les domaines de l'art ou de l'immobilier. **Santé:** Excellente forme.



Poissons (du 20 février au 20 mars)

Amour: Dans votre vie à deux, la tendresse, la confiance mutuelle sous-tendent la passion. **Travail-Argent:** Soyez très prudent dans vos dépenses si vous voulez éviter des surprises désagréables ; vous risquez, en effet, de vous laisser entraîner à mener un train de vie au-dessus de vos moyens. **Santé:** Prenez du temps pour vous.



VIA LIVIO RISTORANTE

11 rue Stanislas Nancy
03 83 36 55 13

SPAGHETTIS À LA CRÈME D'ASPERGE

Ingrédients pour 4 personnes

500 gr de spaghettis • 400 gr d'asperges • 1 échalote • 1 gousse d'ail • 10 cl de vin blanc moelleux • 75 cl de crème liquide • 1 boule de mozzarella • sel, poivre, persil, beurre

Préparation

- Hacher l'échalote et couper les pointes d'Asperges placer le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, laisser suer et déglacer au vin blanc, ajouter la gousse d'ail écrasée et laisser réduire.
- Couper le reste des asperges en morceau et les faire blanchir.
- Ajouter la crème liquide dans la casserole et assaisonner (sel, poivre, persil)
- Dès que la crème frémit y ajouter les morceaux d'asperge et la mozzarella émiettée Remuer souvent afin que la mozzarella se mélange parfaitement bien et que la sauce devienne onctueuse .

Régaler vous!!!



CHEMINÉES MICLO, LES MAÎTRES DU FEU !



LES DERNIERS
JOURS POUR
BÉNÉFICIER DES
AVANTAGES
FISCAUX 2013

UNE GAMME D'ENFER,
DÉMON DE TECHNOLOGIE.



FONDIS - Moon Celia - Negro A. /
Foyer Ulys® 800 V



MAX BLANK
Rio WF Stone



CHAZELLES -
Ligne contemporaine / City



MAX BLANK
Boston S



SPARTHERM - Arte 3RL - 60h



CONTURA
630 T

Devis d'installation gratuit sous réserve d'une visite préalable en magasin

CHEMINÉES & POÊLES

Miclo

TOUT L'ART DU FEU

→ **NANCY** 03 83 57 91 63

48, rue de Nabécor 54000 (Prolongement rue Oudinot)

→ **BERTRICHAMPS** 03 83 75 31 76

40, rue Donatien Haxaire 54120 (Prox. Baccarat)

www.cheminees-miclo.fr



NOUVELLE ALFA ROMEO GIULIETTA

JUST DRIVE*



À PARTIR DE **17750€**⁽¹⁾ SANS CONDITION

GARANTIE 5 ANS KILOMÉTRAGE ILLIMITÉ⁽²⁾

Giulietta



Alfa Romeo avec



(1) Prix Alfa Romeo Giulietta 1.4 T-Jet 105 ch Impression remise déduite de 3 250 €. Offre valable jusqu'au 30/11/2013 réservée aux particuliers dans le réseau participant. Modèle présenté : Giulietta 1.4 T-Jet 120 ch Distinctive avec options (toit ouvrant, jupes latérales, peinture métallisée) à 22 800 € après remise (3 000 €). (2) Soit une extension de garantie de 3 ans offerte, venant s'ajouter à la garantie constructeur contractuelle de 2 ans, en assurance souscrite auprès de London General Insurance Company Ltd (LGI), SARL au capital de 36.3 millions de livres Sterling, régie par le droit Anglais, avec siège social en Grande-Bretagne, Integra House, Floor 2, Vicarage Road, Egham, Surrey TW20 9JZ, par son établissement en France, sis 55 rue Aristide Briand, 92300 Levallois-Perret - RCS Nanterre 392 678 116. LGI est immatriculée sous le numéro 202689 auprès de l'autorité de contrôle britannique, la FSA. Offre valable sur Alfa Romeo Giulietta Série 1 du 02/10/13 au 31/12/13 réservée aux particuliers dans le réseau Alfa Romeo participant. *Et maintenant, prenez le volant. Fiat France SA au capital de 235 480 520 €, 6 rue Nicolas Copernic, 78 Trappes. RCS Versailles 413 360 181.

Émissions de CO₂ : de 104 à 177 g/km. Consommations mixtes : de 4,0 à 7,6 l/100 km. www.alfaromeo.fr

Mény

La passion de l'automobile

PULNOY - 40, avenue Charles de Gaulle - 03 83 39 06 40

LAXOU - 7, avenue de la Résistance - 03 83 98 00 55