

LORRAINE MAGAZINE

#15

du 06 au 19

Novembre

GRATUIT

• A Voir

Expo Georges de la Tour

Epinal : Une image
ne meurt jamais ?

• A Découvrir

Noël féérique au St-Seb

Colmar, capitale de Noël

• A Faire

Voyage au pays du Munster

Lorraine, terre de truffes

**DU SAMEDI 9
AU LUNDI 18
NOVEMBRE**

9H - 12H / 14H - 19H

OUVERT LES DIMANCHES 10 ET 17 ET LUNDI 11 NOVEMBRE 2013

**SHOWROOM
EN FÊTE !**

**EXPO
600 m²**



**AVEC INTERNORM
GAGNEZ 1 SCOOTER 125**
DES TABLETTES NUMÉRIQUES, DES WEEK-ENDS GOURMANDS

BÉNÉFICIEZ DE -20%*
SUR PORTAILS / CLÔTURES / BRISE-VUE /
PORTES / VOLETS / FENÊTRES...

FERMETURES

Pascal GIRARD

ZA PARC DE HAYE / ALLÉE DES AULNES
54840 VELAIN-EN-HAYE

03 83 23 34 52 / www.fp-girard.com

| Forts en extérieur !

* HORS POSE

Voir règlement complet du jeu auprès du distributeur Internorm.

#15
du 06 au 19
Novembre

ÉDITO

Prochaine parution le
20 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 graphique
Franck Collot • 06 31 07 53 54

Journalistes
Simon Anheim • Alice Cimiez
Nicolas Stoffel

Crédits photos
Truffes (couverture) © Fotolia

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.



Truffé de plaisirs...

L'eau à la bouche, à l'approche des fêtes. Ne pas hésiter. Tenter de réunir le plaisir des 5 sens. Débusquer entre Alsace et Lorraine le meilleur de la tradition. S'imprégner de la poésie des magies simples. Et pourquoi pas, retourner un peu en enfance.

Sur les marchés avant les foyers, Noël s'annonce. On y goûtera par exemple du côté de Colmar qui offre cette année encore un des plus beaux événements autour de Noël avec ses cinq marchés traditionnels, ses illuminations et sa féerie hivernale.

Les plaisirs oubliés peuvent aussi naître dans les sous-bois de la Meuse, loin des lumières. Se souvenir alors que la truffe a longtemps fait la réputation de la Lorraine, et lui rendre son prestige volé. Car elle vaut bien le détour, magnifiée par une armada de passionnés qui ne rendront pas les armes de sitôt. Leurs chiens, leurs truffières, leur savoir-faire tiennent plus que jamais tête aux célèbres cousins du Périgord.

Plaisir des yeux dans la mémoire enfin, avec la rencontre de deux hommes, un peintre et son plus grand inspirateur : Georges de La Tour et Saint-Jérôme. L'homme de lettres et de foi a toujours inspiré le plus connu des peintres lorrains. Le musée de Vic-sur-Seille lui rend hommage à l'occasion de son dixième anniversaire. Et pour le première fois hors d'Espagne, sortie du musée du Prado à Madrid, la toile « Saint Jérôme lisant » jouera les stars jusqu'au 20 décembre.

Il sera temps alors de plonger dans Noël.

À LA UNE

Lorraine, terre de truffes 4
Rendez-vous autour de la truffe 8

À DÉCOUVRIR

Noël féérique au Saint-Seb 9
Colmar, capitale de Noël 10

À VOIR

St Jérôme et Georges de La Tour, une exposition inédite 12
Une image ne meurt jamais ? 13
Festival Vand'Influences c'est reparti ! 14

À FAIRE

Voyage au pays du Munster 16
Cabaret Le Belcour 17

EMPLOI

Pour les entreprises les séniors
« Val de Lor » 18

HABITAT

La déco swag nous fait swinguer 20
Les clés d'un home staging réussi 22
Une histoire de séparation 26
Petitjean : le verre dompté 27
La déco a minima 28
Un sauna dans la maison 32
L'hiver est aux portes du jardin 35

ET TOUJOURS...

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

LUCIE & CO

Prêt à Porter Femme
tendance & griffé

MAROQUINERIE-ACCESSOIRES, CHAUSSURES...

DÉPÔT-VENTE 25, rue de Villers ☎ 03 54 12 37 97

Mardi et mercredi : 9h15-17h45 • Jeudi et vendredi : 9h30-12h30 / 13h30-18h30 • Samedi : 10h-12h30 / 13h30-18h30 • Fermé lundi

NOUVEAU À NANCY

Le plaisir de chiner sans se ruiner





LORRAINE, TERRE DE TRUFFES

On ne l'associe pas forcément à notre région, mais la truffe a toujours fait partie du paysage gastronomique Lorrain. Moins connue que ses cousines plus au sud, la truffe lorraine revient en force après une parenthèse au siècle dernier. De quoi retrouver la place de choix qu'elle avait conquis dès le siècle des lumières.

Elle avait quasiment disparu. Comme pour la vigne, le passage de l'histoire a marqué la production de truffe. Et dans le mauvais sens. D'abord, les deux guerres qui ont détruit les sites naturels souvent sauvages où s'épanouissaient les espèces locales du plus prisé des champignons. Au XIX^e siècle, la Lorraine était même une plaque tournante référence du commerce de la truffe. La Meuse, principalement, département à la limite précise du climat continental, avec son sol calcaire, argileux, avec ses forêts riches en chênes, charmes et noisetiers. Un terrain propice au développement de la truffe mésoentérique, la variété la plus locale. Pas forcément la plus connue, mais la première à mûrir, ce qui lui confère une vraie valeur sur le marché.

Un prestige volé

En 1869, des archives évoquent la production de 3000 kilos des truffes dans la zone. Industrialisation, conflits, calamités agricoles, cette époque bénie des sous-bois va vite faire les frais du XX^e siècle. D'autant qu'en matière de truffes, tout est question de transmission, de savoir presque obscur : « Beaucoup d'anciens sont partis dans leur tombe en emportant le secret des meilleurs coins, explique Jacky Haim, restaurateur à Houdelaincourt et fondateur de la Confrérie de la truffe en Lorraine. Il y avait un tel culte du secret autour des meilleurs coins... Mais il y a eu surtout un manque de préoccupation pour entretenir les sous-bois et forêts. Au final, on peut même parler de mépris, au sujet de la truffe locale. »

La truffe dénigrée ? Difficile d'imaginer qu'au milieu du XX^e siècle, comme le rappelle Alain Liéger, président de l'association Truffe 54,

« on mettait les truffes en haut du tas de fumier. On ne les regardait même plus. » Ainsi quand Jacky Haim reprend les rennes de l'auberge dans la famille depuis 5 générations, il n'a que très peu entendu parler des truffes lorraines et, sans surprise, jamais mangé. « J'avais 20 ans, j'étais plein des certitudes. Au jour à table, un couple local m'a parlé de la truffe de Meuse. Je ne connaissais que celle du Périgord. J'ai souri, un brin méprisant. Puis j'ai à nouveau rencontré Gilbert et Anne-Marie Lorsin et ils m'ont convaincu. Lui m'a transmis sa passion et son immense savoir, tandis qu'Anne-Marie, cuisinière remarquable m'a fait découvrir l'art d'accommoder nos truffes locales. J'ai encore aujourd'hui au palais le goût unique de sa terrine de foies de volailles à la mésoentérique. »



Au début des années 80, la première expérimentation du retour de la truffe voit le jour dans la région de Commercy. Gilbert Lorsin et Lucien Ballureau aménagent un site à Boncourt-sur-Meuse. Autour d'eux, les premiers membres de l'association se souviennent d'un endroit bichonné, impeccable : la vraie renaissance de la truffe, qu'ils baptiseront truffe de Meuse, avec une recherche de qualité qui ne cessera jamais. Jacky Haim deviendra alors un des plus fervents défenseurs de la truffe de Lorraine.

Rien à envier au diamant noir

Mais alors, que vaut cette truffe qui grandit un peu dans l'ombre des bijoux du Périgord ? Pour Jacky Haim : « Cette truffe-là, c'est du sérieux. Chaque truffe à ses propres qualités. La mésentérique, celle qui se récolte à l'automne chez nous, est moins facile à travailler, car son odeur est très forte et prononcée. Mais elle n'en est pas moins bonne. A condition de l'apprivoiser, de savoir la connaître. Un peu comme les gens d'ici, finalement ! » La comparaison, cet amoureux de la truffe peut se la permettre. Car il travaille en outre toutes les autres variétés, de la blanche au diamant noir. Aucun secret pour Jacky qui sait qu'une truffe de Bourgogne ne doit pas trop cuire au risque de perdre sa saveur, que la Tuber Melanosporum se complaît à toutes variations culinaires. Il sait aussi que la mésentérique est celle qui résiste le mieux à la cuisson.

Dès 1996, Jacky Haim crée la Confrérie de la truffe en Lorraine. Une trentaine de copains et passionnés ont été rejoints par les plus grands chefs tout autour de la planète. Un des arguments de la Confrérie est que la truffe doit se défaire de son côté élitiste. En proposant un produit plus abordable que celle du Périgord, mais nettement meilleur que la truffe de Chine qui a tenté une incursion en 1995, la confrérie cherche à toucher le plus grand nombre. « Tout notre boulot est de viser la qualité, en commençant par transmettre un savoir-faire pour cultiver, choisir, trier les truffes », ajoute Jacky Haim.

Et comme la truffe, c'est avant tout l'assiette, Jacky s'est très vite lancé dans les recettes. Tous azimuts, il est un des premiers à tester la glace à la truffe ou... la pizza à la truffe. « Je cuisine la truffe de l'entrée au dessert, en allant crescendo. De la plus délicate à la plus parfumée. » Alors qu'il envisage de raccrocher



13 > 30 novembre 2013
La Fabrique

L'emprunt Edelweiss

Une fantaisie française

Un spectacle de et avec **Hervé Blutsch**
Avec la connivence de **Jean Lambert-Wild**

Interlocuteur : Jean-François
Bontemps / Lucien Renaud
Légit

Durée : 100'

Autour du spectacle

- » Rencontre avec Hervé Blutsch mercredi 27 nov. à l'issue du spectacle
- » Brunch dimanche de nuit à partir de midi (14 €, 6 € pour les enfants -12 ans, réservation conseillée)
- » Venez accompagnés de vos enfants, dimanche au soir. Ils sont invités à un spectacle pendant notre représentation. 20h (gratuit en charge assurée par des jeunes qualifiés)

Il a un nom d'oncénatopée, la moustache de Max Meynier (*Les Rustiers sont sympas*) et une coupe vintage façon Patrick Juvet. Qui est vraiment Hervé Blutsch ? Assis aux manettes d'une sorte de studio de radio farfelu, l'homme-orchestre nous a préparé une émission, non, plusieurs émissions, parfois diffusées simultanément comme sur une bande FM un peu folle.

L'artiste jongle de l'une à l'autre, équilibriste du son qui se démultiplie littéralement jusqu'à endosser les identités de vingt personnages différents. Ils bondissent, projetés sur scène par l'imagination délirante d'un homme qui, il faut tout de même le savoir, a créé en 2005 à Bâle (Suisse) le Europäisches Zentrum für Biopflanze der Haarkapillarende, premier centre européen de soins capillaires bio. Ça va loin sous ce crâne qui explore et décline tous les codes de la radio. Ce n'est pas de la radio ou théâtre mais bien un théâtre de la radio avec ses flashs infos, ses paroles d'auditeurs, ses spécialistes obtus, ses traductions simultanées, son feuilleton, ses publicités et des adolescents téléportés sur une planète avec des dinosaures japonais.

En clown hors-normes, Blutsch nous entraîne entre réel et fiction, glissant du présent au passé en passant par le futur avec la jubilation d'un apprenti sorcier. On ne peut bien comprendre notre magie des ondes que si l'on sait qu'avant de couper les cheveux, notre présentateur vedette s'était lancé dans l'import-export de profilés citrés...

4 20h 20h15, 21h, 21h15, 21h30, 21h45, 21h55, 22h, 22h15, 22h30, 22h45, 22h55, 23h, 23h15, 23h30, 23h45, 23h55, 24h

Manhattan 1) €.
Haut 10 €,
paires 6 €

Locations : à partir de vendredi
de 12h à 18h mercredi de 10h
à 13h et le samedi en période
de spectacle 10h à 13h
03 83 27 42 42

www.theatre-manufacture.fr

Production : Théâtre de la Manufacture / direction Michel Didym / 10 rue Baron Louis, Nancy
Magasins Fnac / www.fnac.com / www.theatre-manufacture.fr 03 83 37 42 42

son tablier, Jacky aime par dessus tout emmener les visiteurs dans des week-ends découverte de la truffe, pour aller « caver » la truffe aidé par Brina, son chien truffier.

Histoire de passion

Un peu plus au nord dans la Meuse, un labrador et un golden retriever s'en donnent à cœur joie. La saison est propice près du petit cours d'eau. Nous sommes à Bislée entre Commercy et Saint-Mihiel. A l'entrée du village, se niche la ferme truffière de Navi. Il y a 26 ans, le père de Marc, actuel propriétaire, se lance dans la reprise de la truffe en Meuse. Ancien mécano- avion, il vient à l'agriculture par amour. Précurseur de la trufficulture en Meuse, il commence à planter des noisetiers sur les terres de sa ferme laitière. Il faudra attendre 10 ans, sous le regard dubitatif de Marc et son épouse Lydie pour trouver la première truffe. Aujourd'hui le couple continue l'aventure, encouragé par les premières récoltes qui ont d'emblée été conséquentes. Avec 3 hectares de truffières, Marc et Lydie diversifient aujourd'hui les essences, avec des pins des chênes et des charmes : « C'est passionnant, explique Lydie Billon, tout est question d'observation, de patience. Mais aussi une technique poussée : nous avons collaboré avec des chercheurs de l'INRA pour expliquer scientifiquement nos constatations. Mais la science n'explique pas tout, heureusement ! » Le principal restant de trouver la bonne recette pour continuer de produire des truffes de bonne qualité, Marc et Lydie s'épanouissent aujourd'hui dans cette culture dont il assure aussi la vente et la promotion. Depuis 20 ans, ils enchaînent les livres de cuisines, les visites aux restaurateurs, infatigables défenseurs de la truffe lorraine. Et pour multiplier les chances de convaincre, ils voient plus loin que la courte saison de la récolte des truffes. Avec l'ENSAIA et d'AGRIA, à la pointe de l'agronomie et l'industrie alimentaire, le couple Billon a développé des produits innovants, comme ce procédé de lyophilisation de la truffe. « Quand la saison est terminée, on peut ainsi continuer à profiter de la truffe, raconte Marc Billon. Nous avons été pionniers dans la lyophilisation qui nous a ouvert des portes vers de nouveaux





produits, comme les sels à la truffe, à base de sel local d'Einville. » En récompense, trois prix aux célèbres salons Sial et Inoval à Paris : arômes et esthétique peuvent être préservés aujourd'hui grâce à leur travail jusqu'à 5 ans.

Pour valoriser la Meuse et la faire découvrir à travers son joyau noir, Lydie et Marc animent des ateliers sur leur ferme, dans un laboratoire qui n'a rien à envier aux plus belles cuisines de la région. Souvent aidé d'un grand chef, font partager leur plaisir d'accommoder la truffe, de sentir sa puissance et son raffinement en soulevant un couvercle. A une condition : avoir pris le temps, le matin, de commencer par le début : un tour dans la truffière pour comprendre d'où

vient ce produit noble. Là, c'est Bayou et Diane, les deux chiens truffiers qui deviennent les guides de ce moment privilégié. Car dans une truffière, Marc le reconnaît : « Il y a toujours cette part d'inconnu, de surprise. On ne sait jamais sur quoi on va tomber. »

Parfois la surprise est bonne : ce matin, Diane a débusqué une Tuber Uncinatum, la truffe de bourgogne, d'un poids de 240 grammes. Le signe d'une bonne saison ? ■ Alice CIMIEZ

Plus d'infos sur www.fermetruffieredenavi.com et aubergeperelouis@free.fr





Campanile

HOTEL RESTAURANT

1€
LE MENU ENFANT
pour l'achat d'un menu
le week-end*

C'est
encore meilleur
en famille

Campanile Essey-les-Nancy
Pole d'activités de la Porte Verte 1
54270 Essey-les-Nancy
Tél : 03 83 33 13 14

Campanile Maxéville
1 Rue Blaise Pascal
54320 Maxéville
Tél : 03 83 98 64 64



*Un menu enfant (moins de 10 ans) à un euro (boissons incluses) pour l'achat de tout autre menu (boissons non compris), et uniquement d'un menu gourmand le soir. Offre non cumulable et valable dans ce restaurant le samedi et dimanche jusqu'au 31/12/2013, réservée à la clientèle individuelle.

Si vous souhaitez profiter de cette offre, indiquez vos coordonnées ci-dessous et remettez ce coupon à l'accueil de votre restaurant.

SOCIÉTÉ _____ PRÉNOM _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ VILLE _____

TÉLÉPHONE _____ E-MAIL _____

J'accepte de recevoir des offres personnalisées ou des informations de la part de Campanile et du groupe Louvre Hôtels Oui Non

Tous documents sont distribués à l'usage de l'Hôtel Campanile mentionné sur ce document à des fins d'information et de promotion commerciale. Conformément à la loi informatique et libertés en date du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de modification et de suppression à l'égard des données qui vous concernent. Pour l'exercer, contactez votre hôtel Campanile à l'adresse mentionnée ci-dessous.

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

© Campanile Hotels Nancy Essey - Maxéville - SARL au capital de 1000000 € - RCS 445 000 1000 0000
Tous droits réservés - 2013/01/08

RENDEZ-VOUS AUTOUR DE LA TRUFFE

En Lorraine, le mois de novembre rime avec truffe d'automne. Pour la découvrir, la déguster ou même trouver des conseils pour se lancer dans la trufficulture, plusieurs rendez-vous gourmands sont programmés. A vos agendas !

17^e Fête de la Truffe à Pulnoy

Organisée par l'association Truffe 54 Lorraine, cette fête ouvre habituellement les festivités autour de la truffe. Incontournable et sans chichis, le marché aux truffes fraîches contrôlées est désormais le premier – en quantité de truffes – de tout l'Est de la France. Outre le marché, les visiteurs pourront se régaler de produits du terroir soigneusement sélectionnés, prendre conseil auprès de cordons bleus pour apprendre à cuisiner la mésentérique, observer le travail des chiens truffiers... « Les membres de notre association, précise Alain Liéger, président de Truffe 54 Lorraine, sont des passionnés. Certains par la gastronomie – c'est mon cas ! – d'autres par les techniques de trufficulture. L'objectif de ces 2 jours de fête est avant tout de partager nos passions et nos savoirs. » Cette 17^e édition sera notamment marquée par la sortie d'un livre, accessible aux néophytes, sur la truffe et sa culture. Quatre mini-conférences se tiendront également sur ce thème. A noter également, une grande tombola avec à la clé des lots tout trouvés, « le premier prix des 6 tirages sera à chaque fois 100 g de truffes ». De quoi donner envie aux chanceux de se mettre en cuisine. Et pourquoi pas de s'inscrire aux ateliers culinaires organisés de novembre à mai par l'association.

◆ Samedi 16 et dimanche 17 novembre à Pulnoy. Programme et infos sur : www.pulnoy.fr

Fête régionale de la truffe et des produits du terroir à l'abbaye des Prémontrés

L'Abbaye des Prémontrés accueille cette année à nouveau la Fête de la Truffe en Lorraine. Un rendez-vous bien installé à Pont-à-Mousson avec ses marchés aux truffes et aux produits du terroir, ses conférences, deux déjeuners "truffes" et deux dîners de gala (sur réservation). Les organisateurs ont choisi de mettre en valeur la truffe bien évidemment mais surtout les produits du terroir. A côté de la salle réservée au marché aux truffes, une trentaine d'exposants proposeront leurs produits : foie gras, chocolats, pâtisseries, champagnes, vins d'Alsace, miel, escargots cuisinés, bijoux... Une opportunité, pour faire quelques emplettes de terroir, et se préparer à affronter les futurs marathons gustatifs de Noël et de Nouvel An. Pour les gourmets, deux déjeuners et deux dîners de gala, orchestrés par Marcotullio, à base de truffes fraîches sont prévus. Réservation obligatoire. Tarifs : déjeuner 38€, dîner, 6 plats, 92€.

◆ Les 16 et 17 novembre. Entrée gratuite. Infos et réservations au 03 83 81 10 32 et sur : www.abbaye-premontres.com

Soirée truffes à l'Épicerie du goût

Amoureuse de sa région et dénicheuse de bons produits, Marie de Metz Noblat organise pour la troisième année consécutive une soirée « truffes » dans son temple du bon goût place Vaudémont à Nancy. « Je suis une grande amatrice de produits lorrains, mais j'aime par dessus tout faire partager les passions. Et s'il y a bien un groupe de passionnés c'est celui des trufficulteurs de la région. Il y a un siècle, la Meuse était l'une des régions truffières incontournable et puis cela s'est perdu. Aujourd'hui, et c'est un challenge très intéressant, il faut repartir à la découverte de ce produit, des hommes et des femmes qui lui redonnent ses lettres de noblesse. » Le temps

d'une soirée, l'Épicerie du goût propose donc un voyage gustatif à une quinzaine de participants, avec la complicité de Marc et Lydie Billon « découvreurs de truffes » à Bislée et du chef Jacky Haim, spécialiste des truffes en Lorraine et chef de l'Auberge du Père Louis à Houdelaincourt. Au menu, 5 plats accompagnés de breuvages qui suivront la graduation des plats. Participation : 75€ (un prix vraiment tout doux pour une soirée sortant de l'ordinaire).

◆ Le 19 octobre à l'épicerie du goût, 4 place Vaudémont à Nancy. Renseignements et inscriptions à la boutique et sur : www.epicerie-du-gout.fr

L'Épicerie du Goût © DR





Maison Cadici

pâtissier/traiteur

Retrouvez nous dimanche 10 novembre à 11h30 à l'émission "Rendez vous au gîte"




**PARCE QUE NOTRE PATRIMOINE NOUS EST CHER :
VENEZ DÉGUSTER NOS PÂTISSERIES TRADITIONNELLES
ÉLABORÉES À L'AIDE DE RECETTES ANCESTRALES**

APÉRITIFS DINATOIRES – COCKTAILS

**82 GRAND RUE - 54000 NANCY
TÉL. 03 83 32 01 74**



NOËL FÉÉRIQUE AU SAINT-SEB

A l'occasion des fêtes de fin d'année le centre commercial renouvelle comme tous les ans sa décoration. Automates, structures géantes : le thème des ours fait briller les allées dans des tons de vert, d'or et d'argent. Faire ses courses au Saint-Seb, c'est déjà le début de la magie de Noël.

Saint-Seb s'est imposé depuis plusieurs années comme la référence des belles vitrines de Noël. Une féerie qui se prépare plusieurs mois à l'avance. Cette année particulièrement, avec un changement complet de la décoration pour les fêtes. Le thème retenu cette année invite à l'évasion, au rêve et à la tendresse : « le monde merveilleux de Teddy Bear ».

Des ours, petits, grands et même géant, comme le principal qui siègera au rez-de-chaussée sur la place centrale. Entourés de lutins et de rennes, le grand ours de cinq mètres de haut s'illuminera lorsque les enfants sauteront sur le trampoline installé à proximité.

En tout, cinq scènes animées avec des automates guideront les visiteurs du centre le long d'un parcours féérique. Rideaux de lumières, lustres géants tout est paré pour en mettre plein les yeux...

Boules gonflables, sapins suspendus, le centre donnera dans la démesure et assume son choix de faire des semaines qui précèdent Noël un moment de rêve et d'évasion. Pour faire des courses de Noël le vrai début de la fête.

Le Père Noël et les jouets

Incontournable, l'atelier photo avec le Père Noël lui-même (il a pu exceptionnellement se libérer) sera en place les mercredis, samedis et dimanches à partir du 11 décembre. A noter que le centre ouvrira ses portes les 8, 15 et 22 décembre, dimanches qui précèdent Noël. Pas de Noël sans jouets : Saint-Seb renouvelle cette année l'opération caritative en partenariat avec France Bleu Lorraine. Une collecte de jouets géante au profit du Secours populaire se tiendra au rez-de-chaussée du centre commercial le 14 décembre. Des personnalités, des animateurs, viendront égayer ce rendez-vous majeur de la période des fêtes.

En renouvelant encore cette année la totalité des décorations et animations, le centre commercial fait une nouvelle fois le pari de transformer les lieux en gros cadeaux de Noël, s'imposant comme la référence à Nancy à l'image des grands magasins parisiens. ■



Animations de Noël, décorations féériques et automates :

du 8 novembre au 26 décembre.

Centre commercial Saint-Sébastien

Ouvertures exceptionnelles les 1^{er} et 11 novembre et les dimanches 8, 15 et 22 décembre. Toutes les infos sur www.saint-sebastien.com et la page Facebook du centre.



ST SÉBASTIEN
NANCY

105 BOUTIQUES AU CŒUR DE NANCY

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE

Lundi 11 novembre

Boutiques 14h à 19h

Monoprix 10H30 à 19H30

Parking ouvert de 9H30 à 20h

Toutes les infos sur www.saint-sebastien.com [centre commercial Saint Sébastien](#)

COLMAR, CAPITALE DE NOËL

Pas un, mais cinq marchés de Noël pour célébrer pendant plus d'un mois les fêtes de fin d'année dans la capitale Haut-Rhinoise. Tout en respectant les plus pures traditions alsaciennes, Colmar s'offre du rêve et invite toute la France sous ses lumières pour la plus belle et la plus longue des veillées jusqu'au 31 décembre.

Chaque village y met du sien, chaque maison, chaque alsacien. Noël n'est vraiment pas une fête comme les autres dans cette région. On l'imagine presque inventée sur mesure pour l'Alsace. A Colmar, c'est toute la ville qui s'apprête à vivre au rythme de la féerie de Noël, une belle occasion de mettre en avant son patrimoine culturel, architectural et sa joie de vivre. Le décor magique et l'atmosphère chaleureuse qui imprègnent Colmar rendent l'événement unique, sans équivalent en Alsace. La succession de décors lumineux entraîne le promeneur au fil des rues piétonnes pour découvrir les cinq marchés traditionnels. Chaque année, pendant la période des fêtes, Colmar accueille près d'un million et demi de visiteurs venus du monde entier sur ses places historiques de la vieille ville. Pendant 6 semaines, 170 exposants font découvrir leurs produits installés dans de petites maisonnettes joliment nichées au cœur du patrimoine de la ville : visiter ses marchés c'est avant tout visiter Colmar.

Toute la ville aux couleurs de Noël

Pas une fenêtre, pas un balcon, pas une vitrine qui ne s'ornent de couronnes de l'Avent, auxquelles s'ajoutent les objets de Noël, symboliques ou religieux: étoiles, ours en peluche, Vierge, Saint Nicolas et Père Noël, s'entourent de rennes et d'autres animaux venus du grand Nord. Sapins et arbres constellés se parent de guirlandes lumineuses qui habillent les allées du vieux Colmar. Pour parfaire le tableau, la musique traditionnelle plonge le visiteur au cœur d'une atmosphère d'émotions et de souvenirs d'enfance. Mais c'est avec la tombée de la nuit que la magie prend toute sa dimension. La mise en lumières du centre ville est un véritable spectacle vivant. Les belles maisons à colombages qui font la réputation de Colmar semblent alors flotter, s'évaporer dans la nuit. Le décor lumineux sublime les ornements traditionnels et souligne avec élégance le riche patrimoine architectural de cette cité millénaire.

Une ville qui s'anime et donne à rêver

Fêter Noël à Colmar, ce n'est pas seulement admirer un joli tableau, aussi féérique soit-il. C'est aussi vibrer autour des nombreuses animations qui contribuent à rendre unique l'expérience de Noël dans cette ville. Des légendes locales racontées le temps d'une visite guidée, à la grande patinoire de la place Rapp qui ravit les amateurs de glisse dans son décor enneigé jusqu'au marché de la Petite Venise et sa boîte aux lettres géante du Père Noël, tout converge pour offrir le maximum de rêve. Durant toute la période de l'Avent, « Colmar chante Noël ». Les enfants des écoles interprètent des chants traditionnels installés sur leurs petites barques illuminées



et de nombreux concerts sont donnés dans les églises. Pour les fêtes, les viticulteurs vous invitent pour des dégustations accompagnées d'animations dans le cadre des « Caves de Noël ».

Cinq marchés, cinq ambiances

Exigence de qualité et mise en avant du savoir-faire local : c'est ce qui gouverne le choix des exposants dans les différents marchés de la ville.

Place des Dominicains : la tradition

Sous le regard bienveillant de l'église des Dominicains et de ses remarquables vitraux du 14^e siècle le marché accueille dans une ambiance magnifiée par les éclairages, une soixantaine de maisonnettes proposant décorations, sapins de Noël et mets de fête.

Place Jeanne d'Arc : à table !

Ce marché dédié aux produits du terroir reconstitue l'ambiance intimiste d'un village alsacien avec ses maisonnettes à colombages, son église et la présence d'animaux. C'est ici le paradis des plaisirs gourmands. Produits de la pure tradition alsacienne, foies gras, charcuterie, vins et eau-de-vie, gâteaux de Noël et pains d'épices...

Place de l'Ancienne Douane : discrète rêverie

Cette jolie place accueille près de 50 maisonnettes harmonieusement disposées autour de la fontaine Schwendi et du Koïfhus. La nuit tombée, l'ancienne douane, véritable œuvre d'architecture moyenâgeuse, est subtilement habillée de lumières qui subliment le marché de Noël.

Marché intérieur : place aux artisans

A l'abri de ce bâtiment médiéval, une vingtaine d'artisans d'art locaux, céramistes, potiers, maîtres verriers, ébénistes, sculpteurs sur bois, chapeliers, bijoutiers... côtoient des objets anciens. A

l'étage, les objets traditionnels alsaciens modernisés par les artisans d' « Alsatruc » étonneront plus d'un visiteur.

Petite Venise : le marché des enfants

Et comme Noël est avant tout leur fête, ce marché bordé de 43 maisonnettes colorées est tout entier dédié à l'enfance. Jouets en bois faits main, peluches, bijoux pour enfants... Noël se dévoile encore plus avec la crèche animée et les brebis. Autour d'un jus de pommes chaud, il est temps de poster son courrier au Père Noël dans la boîte aux lettres géante spécialement installée. ■



◆ Noël à Colmar du 22 novembre au 31 décembre

Horaires d'ouverture des marchés

Dimanche à jeudi : 10-19h Vendredi & Samedi : 10-21h 24 & 31

décembre : 10-17h 25 décembre : 14-19h

Plus d'infos sur www.noel-colmar.com

Du 22 novembre au 31 décembre 2013

Colmar

La magie de Noël
en Alsace

Dès le 22 novembre, Colmar vous invite à découvrir la magie de Noël à travers ses marchés féeriques. Ouverts tous les jours jusqu'au 31 décembre 2013, les 5 marchés de Noël vous accueillent dans les quartiers historiques où chaque rue, chaque vitrine ou façade arbore ses plus beaux atours pour émerveiller les passants.

Dans une atmosphère chaleureuse et intime, les illuminations côtoient les parfums d'orange et de cannelle pour le plaisir des sens. Des décorations à une riche variété d'idées cadeaux, du foie gras au pain d'épices, la séduction atteint les adultes comme les plus jeunes, à qui un marché est entièrement dédié. Crèches mécaniques, visites de Saint Nicolas et du Père Noël, manèges, patinoire en plein air, concerts, chorales d'enfants...

Noël à Colmar c'est aussi une richesse d'animations qui vous feront redécouvrir les Noëls traditionnels et authentiques dans un cadre unique.

www.noel-colmar.com
Office du tourisme de Colmar : +33 (0)3 89 20 68 92

SAINT-JÉRÔME ET GEORGES DE LA TOUR, UNE EXPOSITION INÉDITE



Saint Jérôme lisant, Musée du Prado, Madrid © Madrid, Museo Nacional del Prado



➤ Musée départemental Georges-de-La-Tour, +33 (0)3 87 78 05 30

A l'occasion de son dixième anniversaire, le musée départemental Georges-de-La-Tour à Vic-sur-Seille propose une exposition exceptionnelle des travaux du peintre le plus emblématique de la Lorraine.

Le musée départemental Georges-de-La-Tour présente actuellement à Vic-sur-Seille en collaboration avec le musée du Louvre une exposition qui met en exergue l'un des thèmes les plus récurrents et les plus anciennement traités dans l'œuvre de la Tour : l'iconographie de Saint-Jérôme. Un homme de lettres et de foi ayant en effet toujours inspiré le peintre né dans la ville en 1593 qui l'a représenté à plusieurs reprises tout au long de sa carrière sous différents angles et lumières. S'y rencontrent ainsi exceptionnellement seize tableaux provenant des plus grands musées internationaux, collections publiques et privées. Certains n'ont jamais été montrés en France comme le chef-d'œuvre « Saint Jérôme lisant » du Musée du Prado à Madrid dévoilé pour la première fois hors d'Espagne depuis sa découverte en 2005.

Un traitement pictural personnel

L'exposition s'attache en particulier à présenter le soin apporté au rendu des objets mis en valeur par un éclairage rigoureux proche du réel, leur conférant un statut qui approche celui de la nature morte. En se concentrant sur le sujet, en éliminant tout élément de décor et tout artefact qui pourraient distraire ou perturber le sujet par leur présence anecdotique, Georges de La Tour peint l'essentiel. La lumière ne représente plus seulement un élément structurant de l'espace ; elle permet par les choix de ses accroches de préciser des intentions spirituelles plus profondes.

Une confrontation d'œuvres porteuse de questionnements

Grâce à son caractère exhaustif, cette exposition met finalement en lumière la singularité de l'iconographie du peintre dans la diversité de la production artistique de son époque. Les œuvres conservées dans le monde entier permettent de confronter les variations de ses travaux autour de cette thématique. Par exemple, la réunion de deux toiles « Saint Jérôme pénitent » venues des musées de Grenoble et de Stockholm offre l'occasion rare de comparer les deux versions de cette peinture côte à côte.

Rassemblant toutes les compositions de La Tour autour du thème de Saint-Jérôme, collections publiques et privées, tableaux originaux et œuvres d'atelier permettent de nourrir le débat sur la question du modèle, des travaux d'atelier et des copies. Ce nouveau regard amène ainsi le visiteur à formuler des hypothèses et proposer des rapprochements ouvrant des perspectives nouvelles sur l'œuvre de Georges de La Tour. Un événement culturel clôturant les manifestations de Renaissance Nancy 2013 à ne pas manquer. Jusqu'au 20 décembre avant sa présentation au Louvre à Paris. ■ Simon ANHEIM

UNE IMAGE NE MEURT JAMAIS ?

Connaissez-vous la véritable histoire d'une image ?
D'où vient-elle ? Où voyage-t-elle ? Comment évolue-t-elle ?

Pendant 2 jours, Épinal accueille **30 intervenants** - historiens, professeurs, conservateurs de la Bibliothèque nationale de France ou de musées et artistes de l'École Supérieure d'Art de Lorraine - qui se réunissent pour parler d'images...

Comment une œuvre réalisée au 16^e siècle par Cranach l'Ancien peut-elle connaître une seconde vie grâce à une gravure de Picasso ? Quelles sont les variations d'un thème traditionnel comme Le Grand diable d'argent d'un pays à l'autre ? Pourquoi les auteurs de bande dessinée puisent-ils encore parfois dans les cases des grands maîtres américains ?...

Pour une conférence ou plusieurs, rejoignez-nous et vous verrez à quel point les images et leur diffusion sont un sujet d'étude passionnant !

Entre découvertes, questions et voyages dans le temps et à travers le monde, vous

saurez si une image est destinée à mourir un jour... ou non ! ■

- > Pour **tout public**
- > Des **communications courtes** de 20 minutes, abondamment illustrées
- > Entrecoupées d'**images et vidéos** contemporaines de jeunes artistes
- > Une **visite du Musée de l'Image** le vendredi soir à 18h30
- > Et **en exclusivité** : une projection de 2 diaporamas de Marcel Broodthaers
- > Pour une heure ou la journée, **venez comme vous voulez**
- > **Gratuit** dans la limite des places disponibles

📍 Rencontres du Musée de l'Image
vendredi 15 & samedi 16 novembre 2013 à
Épinal, Auditorium de la Louvière

📖 Le programme complet, les intervenants, les conférences et les artistes : www.museedelimage.fr
musee.image@epinal.fr • 03 29 81 48 30

Pour tout public

Entrecoupées d'images et vidéos contemporaines de jeunes artistes

Des communications courtes de 20 minutes, abondamment illustrées

Gratuit dans la limite des places disponibles

Pour 1 heure ou deux journées, venez comme vous voulez

Et en exclusivité une projection de 2 diaporamas de Marcel Broodthaers

Une visite du Musée de l'Image le vendredi soir à 18h30

vendredi 15 et samedi 16 novembre 2013

Se renseigner
sur les intervenants, les conférences et les artistes :
T. 03 29 81 48 30 | www.museedelimage.fr

S'y rendre
Pour les conférences à partir de 18h30 :
à l'Auditorium de la Louvière (1), rue de la Louvière, Épinal
Pour la visite (ouverture et projection)
au Musée de l'Image (1-11) rue de la Louvière, Épinal

Logos: BNF, MUSEE DE L'IMAGE, ÉSAT

PUBLI-REPORTAGE

Rencontres du Musée de l'Image • 2013 •

Une image ne meurt jamais ?

—

Images anciennes et contemporaines « en rapport »

—

Logo: MUSEE DE L'IMAGE

FESTIVAL VAND'INFLUENCES C'EST REPARTI !

Le Festival des musiques et cultures du monde aura lieu du 15 au 24 novembre. Pour sa 5^e édition, Vand'Influences fait le pari de vous faire une nouvelle fois découvrir de nouveaux horizons culturels et musicaux, entre tradition et modernité.

Voyage physique, voyage spirituel, voyage initiatique... Existe-t-il meilleur moyen que le voyage pour faire se rencontrer les hommes, apprendre la différence et la tolérance ? Placée sous le signe du voyage, cette nouvelle édition du festival Vand'Influences suivra des routes que prirent en leurs temps les esclaves d'Afrique ou les peuples d'Europe de l'Est. Si les moins fortunés partirent avec, pour bagage, leur seule culture ou leur amour des percussions, certains emmenèrent avec eux leur accordéon. Un instru-

ment qui a fait le tour du monde et qui sera l'un des fils rouges de cette édition. Vand'Influences vous convie donc à embarquer pour un voyage musical : vous ferez d'abord escale en Afrique, avec l'angolais lusophone Bonga et les contes camerounais de Ze Jam. Suivant le trajet effectué il y a plusieurs siècles par les esclaves, vous retrouverez ensuite dans les Caraïbes le jamaïcain Winston Mc Anuff, accompagné de l'accordéon de son comparse Fixi, Morik, en Amérique du sud l'acapella de Quatro Voces et, dans l'Océan Indien, Christine Salem. Le périple vous emmènera ensuite sur les routes d'Europe, en Espagne où le flamenco de Karine Gonzalez s'est établi après avoir longtemps voyagé. Il nous vient en effet de l'Est, tout comme la fanfare balkanique du Ziveli Orkestar. C'est aussi dans cette route que La Caravane Passe a trouvé ses rythmes endiablés et Timbo Mehrstein, l'âme de son violon.



LA COMEDIE
Café-Théâtre

DE NANCY

www.la-comedie-de-nancy.fr
info au 06 76 80 53 92

LES HOMME FEMME
MODE D'EMPLOI

Ca n'a pas seulement les femmes !

Le spectacle de Marionnettes
La Bibliothèque de Papy Pataouffe

Copines comme cochonnes
T'as pas que les seins qui ont des poils !

ILS ONT DES GOSSES MAIS ILS SE SOIGNENT

Du 23 décembre au 5 janvier
Tous les jours 19H30 - 21H
Dimanche 15H - 17H

UN SPECTACLE SCANDALEUSEMENT DRÔLE À MOURIR DE RIRE
2014

SPECIAL NOEL
2 Séances
20H - 22H
1 BOISSON OFFERTE

SPECIAL NOUVEL AN
4 Séances
18H - 19H30
21H - 22H30
1 BOISSON OFFERTE
AMUSE-BOUCHES

Passage enfin par le Maghreb, où Rachid Casta et les musiciens de Gnawa Diffusion mêlent les chansons populaires et les musiques actuelles.

Et retour à la case départ pour un dernier tour du monde des musiques avec l'Orchestre d'Harmonie de Vandoeuvre.

Et si le voyage commençait dès que l'on franchit le pas de sa porte ?

Le festival, c'est aussi...

Des expositions, des déambulations le dimanche au marché, des actions auprès des scolaires et des associations, un village associatif sur le site de la Salle des Fêtes, de la restauration et des buvettes typiques les soirs de concerts.

Le village

Les soirs de concert à la Salle des Fêtes, les associations vous proposeront restauration, buvette, stands d'artisanat, librairie... pour découvrir les cultures du monde autrement ! ■

5^e édition du 15 au 24 novembre
Retrouvez toute la Programmation sur www.vandinfluences.fr
Renseignements : Service Culture de la Ville de Vandoeuvre



Gnawa Diffusion © Laurence Fagnon

Hôtel de Ville - 7, rue de Parme
54500 Vandoeuvre-lès-Nancy
Tél : 03 83 51 80 94
programmation@vandoeuve.fr
Billetterie en ligne sur Fnac, Ticketnet, Digitick, au service Culture de la ville de Vandoeuvre et sur www.vandinfluences.fr



Winston McAnuff & Fifi © Lisa Roze



Bonga © Rita Carmona

L'Auberge

des quatre vents

Concerts acoustiques
chaque vendredi soir

Ouvert 7/7

11h30 - 14h30
18h30 - 22h30

Chaque vendredi soir, l'Auberge des 4 vents
vous offre un concert acoustique gratuit
qui accompagne votre dîner.

Différents groupes animeront votre soirée pour vous permettre de dîner dans une ambiance chaleureuse et divertissante. Nous souhaitons que ces moments de détente vous permettent de débiter agréablement votre week-end. Réservez votre table.

Détails sur notre site internet : www.lauberge.fr

Avec un piano, un cajon et trois voix, le **trio Amalgame** harmonise un répertoire pop international pour votre plus grand plaisir. Tout en finesse, ce trio plein de sensibilité vous transportera au son de titres inoubliables.

Le Petit Orchestre du Grand Sérieux (les "POGS" pour les intimes!) : Des instruments au fond d'un bar et quelques mots sur le comptoir. Ceux de Gainsbourg et de Gréco, le swing de Vian ou de Nougaro, un peu de Brel et de Renaud. C'est un peu tout ça que propose le Petit Orchestre du Grand Sérieux. Une redécouverte rythmée d'une chanson française qui résonne pas mal dans les bistrotts des années 50 ou 60. Entre musette, jazz manouche et des détours par ce tango si cher à Piazzolla.

23-25, av. de la Résistance - 54520 Laxou
Tél. 03 83 93 24 24 / Fax 09 70 32 60 64
auberge4vents@orange.fr
www.lauberge.fr

VOYAGE AU PAYS DU MUNSTER

Tout savoir sur ce délicieux et délicat fromage issu de la vallée de Munster et des Vosges.

Dès le VII^e siècle, les moines du Monasterium Confluentès, dans la vallée de Munster, fabriquent un fromage pour conserver le lait et nourrir la nombreuse population qui se presse au pied du monastère. Six cents ans plus tard, le Munster s'est aussi appelé "Géromé", qui n'est rien d'autre que le nom, en patois vosgien, de Gérardmer. (Ex : Foi d'animol, j'va aller au festival d'cinéma à Géromé). Cette ville était alors le lieu de paiement des locations de chaumes, les sommets enherbés au-delà de mille mètres d'altitude dans le massif vosgien. Pour l'anecdote, il faut savoir que les vaches alsaciennes paissent souvent sur les grasses chaumes du versant lorrain et qu'à ce titre, le Munster est revendiqué par les deux régions. La zone de production s'étend donc sur sept départements et est définie depuis mai 1969 par une Appellation d'Origine Contrôlée. Le fromage de Munster doit beaucoup à la Vosgienne, une vache blanche et noire à la robe mouchetée et aux cornes recourbées vers le haut. D'origine suisse probablement, elle ressemble beaucoup à l'ancienne race Simmental, elle fût sauvée de la disparition par un noyau d'éleveurs « irréductibles » de la vallée de Munster qui pensaient dès 1970 qu'il serait catastrophique de perdre une aussi bonne fromagère qui sait



se contenter des pâturages difficiles du massif vosgien. Le goût extraordinaire, en plus de l'affinage spécifique, est dû en grande partie aux dizaines de graminées aromatiques que broute la véritable bête des Vosges. (Qu'est ben brave !)

Les différences entre le Munster "fermier" et le Munster "industriel"

Le classement "Fromage de Munster fermier" indique qu'on utilise le lait d'une seule et même ferme, donc pas de mélange comme dans une coopérative. On utilise le lait cru entier, sans agent de conservation et sans colorants. Il est mis en cave pendant 21 jours minimum, mouillé à l'eau tiède puis retourné tous les deux jours dans une ambiance humide et à température constante de 11° C. Le "fromage de Munster industriel" utilise un mélange de laits pasteurisés et écrémés. Il est affiné plus rapidement avec un agent conservateur et un colorant. L'été et l'automne sont les meilleures saisons pour le déguster fermier car les vaches sont en pâturage. Le Munster laitier en revanche, se mange toute l'année. Selon l'un des rois de la spécialité, Bernard Antony qui affine chaque année 15 tonnes de fromage à Vieux-Ferrette, dont de nombreux fromages de Munster : « il a besoin de 6 à 9 semaines d'élevage et se suffit à lui-même, inutile d'ajouter du cumin. Avec un bon Gewürztraminer, c'est un régal. »

Comment choisir son fromage de Munster :

Avec les yeux : Regarder l'étiquette et tentez, en pleine saison, un véritable fermier. Jeune, après une semaine il est tout blanc, et certains apprécient cette fraîcheur un peu crayeuse. Après trois semaines d'affinage, il vire au rouge orangé et devient, selon moi, digne d'être dévoré. A l'œil, la croûte doit paraître lisse et légèrement humide.
A l'aveugle avec le nez : Un fumet typique mais sans être trop fort.
Avec les doigts : La pâte doit sembler souple et onctueuse.

Bon à savoir sur la conservation du fromage de Munster :

Inutile d'imaginer qu'un Munster va poursuivre tranquillement son évolution chez vous. Le processus est complexe et, même s'il gagne un peu de souplesse, il lui manquera les bactéries, levures et la chaleur constante nécessaires à sa transformation. S'il n'est pas souple et moelleux à l'achat, il ne changera que peu hors de sa cave originelle. Lorsqu'il est entamé, c'est encore pire. ■

◆ Antony, éleveur de fromages - 5 rue de la Montagne 68580 Vieux Ferrette • www.fromagerieantony.fr

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 tabléées 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



NOUVEAU SPECTACLE *BURLESQUE* DEPUIS SEPTEMBRE 2013

PENSEZ A RÉSERVER VOTRE TABLE !!

- **POUR LE RÉVEILLON DE NOËL : MENU A 59€** (HORS BOISSONS, MENU ENFANT 30€)
- **POUR LE 31 DÉCEMBRE : MENU A 137€** (BOISSONS COMPRISES)

HÔTEL À PROXIMITÉ : HÔTEL CHEVAL DE BRONZE À REMIREMONT 03.29.62.52.24

IDÉE CADEAU POUR LES FÊTES :

OFFREZ UN REPAS AVEC SPECTACLE À PARTIR DE 48,50€ (VALIDITÉ 6 MOIS)



POUR TOUT RENSEIGNEMENT OU RÉSERVATION, RESTAURANT **LE BELCOUR** 88200 ST NABORD
TÉL : 03.29.62.49.97 WWW.LEBELCOUR-RESTAURANT.COM



POUR LES ENTREPRISES LES SÉNIORS « VAL DE LOR »

Dans le cadre d'un projet européen, une démarche en faveur de l'emploi des séniors est menée de manière expérimentale au niveau national sur le territoire du Val de Lorraine. Bilan d'étape.

Depuis l'hiver 2012-2013, la Maison Territoriale pour l'Emploi et la Formation (MTEF) du Val de Lorraine pilote un projet appelé « Nos séniors Val de Lor ». Il concerne



le maintien et la réinsertion des séniors en entreprise, via notamment différentes actions pilotes de sensibilisation à destination du public et des entreprises organisées entre Nancy et Metz. La première d'entre elles fut le lancement d'une campagne d'affichage menée sur le territoire du Val de Lorraine en mars et avril derniers. Présentant un portrait de Gustave Eiffel, elle avait pour accroche : « Et lui,

il était trop vieux ? ». En effet, la construction de sa fameuse tour fut achevée en 1889, alors que l'ingénieur était déjà âgé de 57 ans. Aussi, le célèbre artiste Victor Prouvé a été le directeur de l'École des Beaux-arts de Nancy jusqu'à 82 ans... L'âge et la compétence font donc bon ménage. Dans certains domaines d'activité (comme celui de la politique), la question ne se pose même pas.

Changer la représentation des séniors auprès du public et des entreprises

Aujourd'hui, ce travail de sensibilisation de long terme se poursuit avec la réalisation d'un projet éditorial concernant des séniors en recherche d'emploi stable, employés ou activement impliqués dans une association. Appelé « Nos séniors Val de Lor : Portraits », « il s'agit d'un livret où 22 séniors apportent leur témoignage et expérience », explique Bertrand Marquis, directeur de la MTEF. Incluant les CV de ces personnes recherchant un emploi, ce document numérique et imprimable sera diffusé sur les sites Internet de nos partenaires (Blog séniors, Agefos-Pme, Entreprises, Conseil de Pays, Conseil Régional, etc.). Il s'agit donc à la fois de sensibiliser et de susciter des réflexions chez les employeurs tout en leur donnant les moyens d'y répondre.



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

VENDREDI 8 NOV. À 14H : VENTE MULTICOLLECTION

**JOUETS ANCIENS (1/43e - trains - poupées celluloïd et porcelaine - divers)
VIEUX PAPIERS - LIVRES ANCIENS - CARTES POSTALES - TIMBRES
NUMISMATIQUE - MINÉRAUX ET DIVERS**

Expositions : Jeudi 7 nov. de 16h à 18h et Vendredi 8 nov. de 10h à 11h30



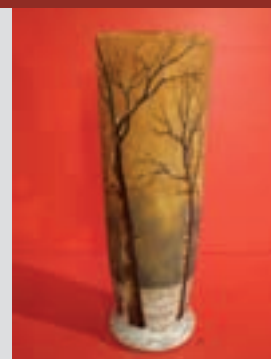
SAMEDI 16 NOV. À 14H : BELLE VENTE CATALOGUÉE ART NOUVEAU

**NOMBREUX TABLEAUX DONT JACQUES MAJORELLE - OBJETS D'ART - VITRAUX
BIJOUX (dont diamant à monter) - MOBILIER CLASSIQUE PROVENANT DU CHU DE NANCY**

Expositions : Vendredi 15 nov. de 16h à 19h et samedi 16 nov. de 10h à 11h30

ESTIMATIONS RÉALISÉES PAR MAÎTRE SYLVIE TEITGEN, COMMISSAIRE-PRISEUR DE LA MAISON DE VENTE ANTICTHERMAL
À L'HÔTEL DES VENTES, RUE DU PLACIEUX À NANCY.

VENTES ÉGALEMENT EN LIVE SUR *INTERENCHÈRES*





Créer un réseau

Pour les entreprises se posent ainsi des questions comme celle de la gestion de l'allongement de la vie professionnelle, ou de la manière d'envisager les transferts d'expérience d'une tranche d'âge à une autre. Pour les aider à y répondre, la MTEF travaille également à mettre en réseau les différentes structures concernées de son territoire : « Avec l'Association Régionale d'Amélioration des Conditions de Travail (ARACT Lorraine), nous organisons des petits déjeuners thématiques et interactifs afin de générer des témoignages et des échanges de bonnes pratiques entre les entreprises sur la gestion des seniors, l'accueil des nouveaux arrivants, la prévention de la pénibilité, l'égalité et la mixité professionnelle ».

Des seniors participants



Un point d'étape de cette démarche a eu lieu le 17 octobre dernier. L'occasion de constater que parmi les nombreuses entreprises contactées par les partenaires du projet, plusieurs se sont déjà penchées sur la question de la place des seniors dans leur organisation interne. A la fin de l'année des bilans à l'échelle européenne et locale seront dressés. Ils détermineront les actions à poursuivre et à initier, car « il existe encore beaucoup de choses à inventer et à mettre en place auprès du public, des entreprises et de leurs salariés ! » ■ Simon ANHEIM

En savoir plus : www.nosseniorsvaldelor.fr

LE LABORATOIRE ENTENDRE RESTE À VOTRE ÉCOUTE

Durant la durée des travaux de voirie de la place Carnot, toute l'équipe d'Entendre reste à votre disposition pour vous orienter au mieux, notamment en ce qui concerne le stationnement.

Cela n'aura échappé à personne, Nancy est en chantier, et la place Carnot fait partiellement peau neuve. Pour faire face aux difficultés liées à ces travaux, le secrétariat du Laboratoire Entendre s'est mobilisé ! Son but : vous orienter au mieux par téléphone afin de vous faciliter l'accès. Une fois arrivé à destination, vous retrouverez l'efficacité et l'amabilité des audioprothésistes qui ont fait la réputation d'Entendre. Vous retrouverez aussi des appareils auditifs toujours à la pointe, toujours plus efficaces et qui allient une discrétion et un confort de port tout au long de la journée remarquables.

Retrouvez une bonne audition, c'est retrouver une part de soi. C'est retrouver la vie !

réenchanter
mon quotidien



Depuis 6 mois, Martha redécouvre le chant joyeux des oiseaux

L'audition, c'est

entendre
... et la vie recommence

www.entendre.com

Des solutions auditives à votre image :

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

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

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

LA DÉCO SWAG NOUS FAIT SWINGUER

La décoration prend un coup de jeune et affiche son côté « swag ». Cette tendance décomplexée mise avant tout sur l'humour et la bonne humeur pour mieux réveiller l'ado qui somnole en nous...

Les humeurs de la mode ne touchent pas seulement la fashion sphère et la décoration aussi à désormais ses mouvements saisonniers. Cet hiver, deux tendances se côtoient sur les grands podiums du design, dont l'un des principaux représentants, le salon Maison & objets, vient tout juste de se terminer : le froid style scandinave, minimaliste et pragmatique, et l'énigmatique tendance « swag », dont on nous rebat les oreilles sans que personne semble réellement savoir ce qui se cache derrière ces quatre lettres. Le swag, c'est le cool, le beau, le chouette, le branché, bref une certaine idée de l'avant-garde réinterprétée par nos ados. À l'origine, le terme vient du verbe anglais « to swagger » qui signifie « se pavaner », « soigner son style et le montrer ». En décoration, il représente surtout un esprit décalé, usant et abusant d'accessoires pour mettre l'humour et le mouvement à l'honneur, tout en faisant un grand pied-de-nez à la morosité ambiante.

Place au chahutage

Le swag, c'est de la couleur, de l'énergie et de la bonne humeur dans la maison. Piochant là où bon lui semble, télescopant les genres et les époques, ce style de décoration bouscule toutes nos catégories et emprunte ses éléments à la bande dessinée, aux nouvelles technologies ou même au surréalisme. S'il utilise parfois des objets classiques, c'est pour mieux les détourner de leur mission originelle. Un téléphone rétro se transforme en pot de fleurs, une bulle à messages commente un cadre photo, la vaisselle de grand-mère se teinte de coloris fluo... Allergique au sérieux, le swag malmène nos certitudes et nos valeurs pour mieux afficher son caractère iconoclaste, poussant sans vergogne l'humour jusqu'à l'irrévérence et la plaisanterie jusqu'à la provocation...

Éviter l'overdose

On l'aura compris, à vouloir être swag, on finit parfois par le devenir un peu trop. S'il est appréciable de glisser un peu de bonne humeur dans la déco, on a vite fait de perdre son latin parmi tant de simulacres et de trompe-l'œil. Coussins cupcake, repose-cuillère en forme d'éclaboussure de sauce tomate, faux tubes de dentifrice et vrais porte-brosse-à-dents... L'inflation d'objets superflus et de gadgets inutiles guette le « swagueur » imprudent. Pour éviter l'indigestion, il est plus agréable de miser sur de petites touches qui seront d'autant mieux mises en valeur : le papier peint orné de grilles de mots croisés sera charmant... sur un unique pan de mur ; le guéridon Louis xv revêtu de jaune fluorescent se fondra à merveille dans votre salon d'un blanc immaculé ; l'horloge monumentale ornée de détails baroques suffira à elle seule à rehausser le décor ascétique de votre chambre à coucher... Entre swag et mauvais goût, toute la différence se cache dans la nuance. Et puisque la couleur taupe s'annonce déjà comme le coloris vedette de la saison, on n'hésite pas à relever cette teinte faussement terne de petites touches plus vives. Le fluo, le style circus ou les Lego surdimensionnés, déjà présentés l'an dernier, sont ainsi parfaitement à leur

place dans cet univers. L'hiver ne sera peut-être pas très chaud, mais la décoration, elle, n'aura pas froid aux yeux ! ■

Mélanie de COSTER



© 4 point 2
© pa-design



© sdebain.com



LE SURPLUS

VENTE DE VÊTEMENTS
MILITAIRES
NEUFS ET OCCASION
TOILES DE TENTES
À PARTIR DE 4M DE LONG



OUVERT : JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI
9H30-12H ET 14H-19H

112BIS RUE DU 155 R.I.
55200 COMMERCY
TÉL : 03.29.90.74.08

GRANDE VENTE

sur de nombreux meubles d'exposition

avant nouvelle collection

prix sacrifiés !

EXEMPLE :

100 % CHÊNE MASSIF

Meuble TV, porte coulissante

L: 1,45m x P: 0,45m x H: 0,48m

~~1.120€~~ **590€**



EXEMPLE :

100 % CHÊNE MASSIF

Table contemporaine

avec MOTIF VERRE au centre

2 allonges de 60 portefeuille

L: 2,00m x P: 1m

GARANTIE : 10 ANS

~~1.950€~~ **990€**



EXEMPLE :

100 % CHÊNE MASSIF

Meuble deux corps

2 portes vitrées coulissantes

L: 2,00m x P: 0,53m x H: 2,21m

~~3.990€~~ **1.840€**

PORTES OUVERTES

DIMANCHE

17 NOVEMBRE

de 14 h à 18 h 30



EXEMPLE :

100 % CHÊNE MASSIF

Bahut contemporain

2 portes, 3 tiroirs

L: 2,15m x P: 0,53m x H: 0,95m

GARANTIE : 10 ANS

~~2.590€~~ **1.280€**

Nous relookons également vos meubles et votre cuisine



AVANT



AVANT



APRÈS



APRÈS

IMPORTANT :

- Ponçage complet pour revenir au bois brut sans utiliser de produits type décapant...
- Finition par nos ébénistes avec nombreuses teintes au choix laissant apparaître la veine du bois.
- Finitions : Huilées - Bois flotté - Laqué... (aucun produit de type sous-couche donnant un aspect peinture).
- Possibilité de modifier vos meubles en atelier (changement de pieds, incrustation de verre laqué, changement de ferrures...)
- Réalisations sur meubles et cuisines.

la Maison du Massif

www.maison-du-massif.fr • LE SPÉCIALISTE DU SUR-MESURE ET DU RELOOKING •

54210 VILLE-EN-VERMOIS - Tél. : 03.83.46.55.66

Du lundi au vendredi de 14h à 18h30, et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30

LES CLÉS D'UN HOME STAGING RÉUSSI

L'émission Maison à vendre a contribué à lancer un nouveau marché dans le secteur de l'immobilier : le home staging. Zoom sur une profession en construction.

Face à un marché immobilier en berne, toutes les solutions sont bonnes pour parvenir à céder son logement. Le home staging en fait partie.

Il consiste littéralement à mettre en scène le bien afin d'en faciliter la vente. Apparu dans les années soixante-dix aux États-Unis, ce concept y est devenu systématique. Environ 80 % des biens en vente outre-Atlantique sont home stagés par les agents immobiliers. En France, le home stager s'affiche comme un consultant hybride, à mi-chemin entre l'architecte d'intérieur, le décorateur et l'agent immobilier, faisant figure de missionnaire dans ce marché de niche lancé en 2007-2008. La valorisation immobilière, déclinaison hexagonale du terme, représente aujourd'hui moins de 1 % des ventes pour quelque 600 home staggers.

Mais la profession a le vent en poupe, grâce notamment à l'émission de Stéphane Plaza, Maison à vendre, diffusée sur M6 depuis cinq ans. Avec plus de trois millions de téléspectateurs réguliers, c'est la meilleure vitrine du métier. Toutefois, elle véhicule une vision extravagante du concept, éloignée de la pratique.

La réalité du home staging

Pour des raisons d'image, l'agent immobilier vedette de la chaîne oscille entre les principes du home staging et une rénovation à la Valérie Damidot version discount. Le sol PVC imitation parquet, utilisé régulièrement pour recouvrir les carrelages démodés, en est l'exemple le plus frappant. Le fondement même du home staging est



© Shutterstock



en réalité de limiter les travaux à quelques coups de peinture sobre, réservés aux murs très abîmés.

« Quand un appartement doit entièrement être refait pour être vendable, le home staging ne sert à rien, explique ainsi Francky Boisseau, membre du réseau Home staging expert. Si l'on prend l'exemple d'une cuisine rustique restée dans son jus avec papier peint fleuri et meubles en formica, dans 95 % des cas on n'y touche pas. Il n'y a aucun intérêt à dépenser de l'argent pour faire du moderne bas de gamme. » Dans ce cas-là, mieux vaut en effet fournir aux acheteurs potentiels un devis de chantier leur donnant une idée des coûts à prévoir.

La force du concept tient ainsi dans la valorisation des espaces, de la luminosité et de la facilité de circulation. Autant d'éléments



EURO CARRELAGES SERVICES

Extérieurs ou intérieurs, 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, panneaux, carrelages, matériaux naturels... Euro Carrelages vous accueille dans sa salle d'exposition unique dans la région, riche en idées et solutions pour vos aménagements.

ZAC du breuil - 54850 MESSEIN
(autoroute A330 Nancy-Epinal - Sortie directe n°6)
Tél. 03 83 26 44 45 - Fax 03 83 26 49 49
www.eurocarrelages.fr • eurocarrelages@wanadoo.fr
Lundi - Vendredi : 8 h - 12 h et 14 h - 18 h 30 Samedi : 9 h - 12 h et 14 h - 18 h



“ Ma détente matinale ”

MAISONS NOBLESS

CONSTRUISEZ SEREINEMENT VOTRE MAISON



Nancy 03 83 44 33 66

Metz 03 87 56 97 97

SOYEZ **RAISONNABLE**

RÉALISEZ VOTRE RÊVE AVEC MAISONS NOBLESS !

Depuis 25 ans, MAISONS NOBLESS a construit 2 000 maisons en Lorraine, toutes différentes car adaptées aux besoins de chacun. Et vous, quelle maison choisirez-vous ?

Optimisez votre performance énergétique avec le gaz naturel



maisons-nobless.fr





© Shutterstock

qui passent avant tout par une épuration et une harmonisation des lieux, aspects par ailleurs très bien illustrés dans l'émission télé.

Quant à la décoration pure, là aussi il y a une astuce. Alors que Plaza annonce en général des frais compris entre 2 et 5 % du prix de vente – soit plusieurs milliers d'euros ! –, les home stagers ont des tarifs beaucoup plus abordables. Coussins, parure de lit, tapis ou encore tables d'appoint sont prêtés ou loués jusqu'à la vente, afin de créer l'unité tant recherchée.

Si le diagnostic des besoins coûte à lui seul environ 200 €, la prestation totale avoisine les 1 000 €. Mais ce coup de pouce peut être gratuit ! Dans le cas du réseau Home staging expert, qui fédère une cinquantaine de professionnels sur le territoire, la prestation comprend un audit du logement, sa mise en scène, le prêt d'objets et des photos professionnelles pour illustrer l'annonce de vente. Soit un coût global de quelque 1 500 €, qui sera intégralement remboursé au client par l'agent immobilier partenaire, contre l'assurance d'une cession rapide et au juste prix. Car si le home staging ne permet pas de vendre au-dessus des tarifs du marché, il réduit largement la marge de négociation des éventuels acquéreurs.

Alors que la majorité des gens laissent leur bien invendu pendant de nombreux mois, avant de faire appel à un home stager, faites place nette dans votre intérieur dès le départ. Ce seront autant d'acheteurs potentiels en plus et de visiteurs rebutés en moins. ■ **Julie POLIZZI**

👉 Les clés du home staging

- Ranger : pas de linge étendu, de vêtements qui traînent, de vaisselle sale...
- Dépersonnaliser : exit les murs de photos souvenirs, les collections de timbres et d'objets divers.
- Éviter les odeurs : dehors les relents de cuisine, d'encens ou de litière, qui peuvent incommoder l'acheteur.
- Désencombrer : supprimez les accumulations d'objets et libérez vos petites pièces de leur mobilier trop imposant pour une impression d'espace.
- Soigner les finitions : un interrupteur de guingois, une porte qui grince, une ampoule à nu ou du papier peint décheté par le chat donnent une image dégradée du bien.

👉 Le conseil

Le home staging ne bénéficie d'aucun encadrement officiel. Pour éviter les déceptions, demandez à parler à d'anciens clients du home stager et exigez ses références avant de l'engager.

Réinventez votre intérieur !



-20%*

ID...CONCEPT

**71 AV. DU 69^E RI
ESSEY-LÈS-NANCY**

03 83 29 79 98

idconcept.compagnon@orange.fr
www.idconcept-cuisine-placard.com

AD **ambiance
dressing**

Découvrez nos offres spéciales adaptées à toutes vos envies : Cuisines, placards, dressing, portes, choisissez le style qui vous ressemble...

CUISINES • SALLE DE BAINS • DRESSING • PLACARDS

UNE HISTOIRE DE SÉPARATION

Il est possible de diviser une pièce sans ajouter de cloisons. En plus de vous éviter des travaux, cette option vous permettra de conserver de la luminosité.

Il est des situations où l'on a besoin de créer différents espaces dans une pièce. Ce peut être pour installer un coin bureau, un espace de rangement ou juste par souci décoratif. Si l'installation d'une cloison fixe n'est pas toujours très compliquée, elle n'a pourtant pas que des avantages. En plus d'impliquer des travaux qu'il faut parfois confier à un professionnel, les murs empêchent la lumière de passer et l'on peut très vite obtenir des pièces « aveugles », peu agréables au quotidien. Il existe pourtant d'autres astuces qui permettent de subdiviser une zone de manière moins définitive... et plus ouverte.

Un peu de rangement

Poser une étagère au milieu du salon peut sembler incongru. En la choisissant plus longue et accessible depuis ses deux faces, vous en ferez pourtant une séparation très pratique. Pour que la décoration ne soit pas oppressante, il faut veiller à ne pas surcharger ce meuble. Y poser quelques livres, des objets décoratifs et même des lampes suffit amplement. Les formes originales seront d'autant mieux mises en valeur et, en contournant cette nouvelle bibliothèque pour accéder à l'espace qu'elle dissimule, vous aurez l'impression d'avoir créé une nouvelle pièce.

En mouvement

Une séparation amovible est souvent souhaitée, pour pouvoir retrouver facilement de grandes pièces où recevoir ses proches. Les paravents, légers et pliables, sont généralement privilégiés pour cet agencement, mais il est difficile d'en trouver d'assez grands. Les panneaux japonais, au tissu translucide, les compensent aisément. Ils s'adaptent à tous les besoins, sans jamais occulter la lumière et sont disponibles dans une grande variété de couleurs et de motifs. On peut aussi les remplacer par des rideaux ou voilages divers, comme par des cloisons coulissantes, toujours très pratiques. Cependant, en diminuant le besoin de fixation, vous pourrez profiter plus rapidement de votre nouvelle organisation. ■ *Mélanie de COSTER*



Photos © Thinkstock



CONCEPTION - RÉALISATION - TRANSFORMATION DE JARDINS

PERRY PAYSAGES




Credits personnalisés
Financement 100% possible

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



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

PETITJEAN : LE VERRE DOMPTÉ

Depuis 5 générations la miroiterie Petitjean reflète ce qui ce fait de mieux dans le travail du verre plat. De la tradition au design, l'entreprise a su prendre le virage de la modernité, s'imposer comme un leader du secteur et faire d'une petite structure une vraie pépite.

Du savoir-faire, du verre, de l'artisanat qui joue avec l'art, c'est bien dans la plus pure tradition nancéienne que s'inscrit la miroiterie Petitjean. Aujourd'hui basée dans la zone d'activités d'Houdemont, l'entreprise affiche fièrement sa date de création : 1860. Depuis l'origine, c'est l'impératif de la création qui gouverne l'activité de la miroiterie. Création artistique autant qu'innovation technologique : le verre se traite dans tous ses états. «Le public ne connaît pas forcément tout notre panel d'activités, explique Christophe Petitjean, qui tient les rênes de la société depuis 1990, et réduit souvent l'activité d'un miroitier à celle d'un poseur de fenêtres. Nous ne sommes plus du tout dans ce registre là, mais dans celui de la création qui utilise les meilleures techniques de pointes contemporaines. Avec un matériau aussi magique que le verre, quand la technique est maîtrisée, la liberté est totale.»

Cette maîtrise et cette liberté les a conduit à se spécialiser dans le mobilier en verre mais aussi dans l'impression numérique sur verre. Des créations surprenantes et toujours sur mesure : «Notre seule limite, c'est notre imagination. Le verre est fragile, mais il se dompte. Grâce aux techniques que nous avons développées, grâce aux machines que nous améliorons sans cesse, nous repoussons les limites dans le travail de cette matière à la fois magique et capricieuse», ajoute Christophe Petitjean. Le défi technique n'efface pas la recherche artistique. Chez Petitjean, c'est cette approche qui va créer la rencontre avec le public. Depuis 2007, les plus belles pièces sont exposées dans un show-room, aux allures de musée. L'école de Nancy n'est pas loin, mais la modernité s'impose. Le public est donc convié à découvrir le savoir-faire de la miroiterie et comprendre les procédés les plus pointus comme l'impression numérique, la technique exclusive du verre thermoformé, inventé par l'entreprise elle-même.

Avec Petitjean, le verre n'est plus cette surface plane et translucide. Il devient ondulé, brossé, ressemble à une peau de crocodile ou un arc-en-ciel chatoyant. Il devient cette autre matière et continue de surprendre. ■

◆ Miroiterie Petitjean : Parc d'activités Nancy Porte Sud, site 3 les Erables, 15 allée des Peupliers 54180 Houdemont.

Atelier showroom ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h, de 14h à 17h30 et sur rendez-vous. Plus d'infos sur : miroiterie-petitjean.fr



verres uniques et créatifs



**TOUS PRODUITS VERRIERS
MOBILIER D'ART ET CONTEMPORAIN
IMPRESSION NUMÉRIQUE SUR VERRE
PORTES ET AGENCEMENT**

CRÉATION & FABRICATION

Atelier showroom

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h00
et sur rendez-vous

Parc d'activité Nancy Porte Sud - Site 3 les Érables
15 allée des Peupliers - 54180 HOUEMONT
03 83 55 20 33 - www.miroiterie-petitjean.fr

MIROITERIE
MP
PETITJEAN
Depuis 1860



Depuis 30 ans,
spécialiste
véranda,
auvent,
sas d'entrée,
pergolas,
fermeture
de loggia...

Avec VÉRANDALIA, chaque réalisation est unique !

Nos techniciens sont à votre écoute pour tous vos projets sur mesure, et vous offrent l'assistance à toutes les formalités administratives. Service après-vente gratuit.



...
Fabrication
et
installation
par
nos équipes
...

03 83 21 45 40
www.verandalia.com

LA DÉCO A MINIMA



À l'heure où les gadgets envahissent notre quotidien, il est bon de revenir à l'essentiel. Fini les meubles surchargés de bibelots et de souvenirs de vacances ! Aujourd'hui, la déco se veut aérée et discrète, pratique et minimaliste.

Si la technologie fait désormais partie intégrante de nos vies, c'est pour nous faciliter diverses besognes... mais aussi pour réunir plusieurs fonctionnalités en une. En 2013, le gain de place fait désormais partie intégrante des fonctionnalités d'un objet, alors même que la crise immobilière oblige les propriétaires à investir dans des logements de plus en plus étroits. De la cuisine au salon, en passant par la chambre et la salle de bains, les équipements rétrécissent, sans pour autant réduire leur offre de services, bien au contraire ! Explications pièce par pièce...

Un salon épuré

À bas les breloques de famille et autres babioles installées sur la console du salon, au milieu des livres et des DVD. Aujourd'hui, cocooning rime avec minimalisme ! On se sépare donc des objets futiles pour ne garder que ceux qui servent réellement à quelque chose. La télévision, par exemple, fait partie des essentiels. Difficile à cacher, elle se dissimule parfois en tableau accroché au mur ou trouve sa place camouflée dans un meuble à portes coulissantes. Ce dernier se choisit dans des matériaux nobles, comme le bois ou la pierre, pour plus de naturel bien sûr !

S'il fut une époque où afficher sa collection de disques et de films était tendance, elle est désormais révolue ! Esthète jusqu'à la



© Thinkstock

maniaquerie, on les masque désormais à l'intérieur des placards... Pour un intérieur pur et aéré, on oublie les imprimés et les frises et l'on privilégie les tons blancs et assimilés, sur les murs comme sur les meubles, pour créer un effet de transparence. Une table en verre et des chaises en plastique translucide donneront le même résultat. Quelques accessoires de couleur, comme une lampe, un lustre, un tapis, un pouf... ou des plantes vertes, viendront contraster l'ensemble. Enfin, des baies vitrées ou de vastes fenêtres sont indispensables pour laisser passer la lumière et agrandir la pièce.

Une cuisine pratique

La cuisine doit être pratique et fonctionnelle pour accueillir la préparation de bons petits plats en toute sécurité, mais doit en même temps être suffisamment agréable pour abriter entre ces murs de conviviaux temps de repas en famille. Il faut donc privilégier l'organisation et les rangements : Évier, plaques de cuisson et plan de travail d'un côté ; bar ou table d'angle et tabourets de l'autre. L'important est de ne pas obstruer le centre de la pièce où l'on doit pouvoir circuler librement et sans danger. Parce que la cuisine implique un nombre conséquent d'appareils électroménagers, mieux vaut choisir des combinés et les encastrer dans le mur afin qu'ils prennent moins de place. Les plus petits se glisseront dans les placards, perchés en hauteur pour libérer le sol et agrandir l'espace. Côté lumière, des spots et un plafonnier éclaireront la pièce sans l'encombrer, contrairement à un lustre.

Une salle de bains moderne

En 2013, la salle de bains troque ses couleurs flashys très 



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

TRABECO

54/57
DES MAISONS TRÈS INDIVIDUELLES



Des maisons très individuelles, réalisées sur mesure, sachant allier, innovation et économies d'énergie.(RT 2012)



Du suivi personnalisé de l'étude de votre projet à la réception de votre maison, nous sommes présents à chaque étape.



**NOMBREUX TERRAINS DISPONIBLES
SUR LE 54 ET LE 57, NOUS CONSULTER**

Venez découvrir notre savoir-faire
www.espaceetavenir.fr

Espace et Avenir 42 Boulevard de Scarponne à Nancy

03 83 98 50 50

Pour nous écrire : contact@espaceetavenir.fr



seventies pour des teintes claires beaucoup plus contemporaines. Ici encore, le blanc domine sur les murs, mais aussi sur le sol, le bac de douche et le lavabo. Ces derniers peuvent également être remplacés par des vasques en verre ou en pierre. Les baignoires encastrables ont également la cote, car elles ne surchargent pas la pièce, du moins pas visuellement. Les matières naturelles s'inscrivent parfaitement dans cette ambiance douce et zen : tapis et miroirs joueront donc sur ce thème.

Une chambre de rêve

Revenons-en aux essentiels : quel est l'objectif premier d'une chambre à coucher ? Refléter fidèlement votre personnalité ou



vous permettre de dormir et de faire de beaux rêves ? La deuxième réponse, bien sûr. On retire donc les photos sur les murs et les peluches sur le lit pour les remplacer par une peinture immaculée et des coussins douilletts. Une table de nuit et une commode suffiront à remplir le reste de la pièce. Pour ranger ses vêtements, on opte pour une penderie murale que l'on n'oublie pas de fermer après utilisation. Là encore, l'atmosphère est sobre et pure, d'où la dominante de blanc ou de blanc cassé, éventuellement contrastée par une autre teinte, comme le gris ou le marron. ■

✦ Pour une ambiance minimaliste, le ménage doit toujours être nickel ! Impossible de laisser traîner la vaisselle dans l'évier ou un pyjama sur le lit : rien ne doit dépasser !





Ets Jacques PHILIPPE

Depuis
35 ans

vous accompagne sur le secteur **54**
pour choisir l'énergie qu'il vous faut :

- L'Énergie **solaire**
- Le **Bois**
- Pompe à **chaleur**
- Le **Fuel**
- Panneaux **solaires**
- Le **Gaz**

2

formules ✓ par l'entreprise Jacques PHILIPPE

d'installations ✓ par vous même avec assistance technique





Crédit
d'impôt**
TVA 7%

**Selon législation en vigueur

Devis gratuit • SAV entretien • Plan de financement personnalisé

1, impasse des Requis Forestiers 54540 BADONVILLER

03 83 76 34 34

5, rue Louis Ferry 54300 LUNEVILLE

03 83 73 32 27



JACQUES PHILIPPE

accueil@philippe-chauffage.fr

www.ets-jacques-philippe.fr



UN SAUNA DANS LA MAISON

Si les saunas scandinaves sont installés à l'extérieur, dans de petites annexes en bois, ce produit s'adapte aussi à nos intérieurs.

Installer un sauna à l'intérieur d'un logement n'est pas si difficile. Il est bien sûr préférable de disposer d'un espace adéquat, si possible à proximité d'une salle d'eau, voire à l'intérieur de celle-ci, mais les kits actuels trouvent leur place dans toutes les pièces de la maison. Les fabricants proposent ainsi des cabines standardisées qui comprennent tous les éléments classiques de ces espaces, comme les bancs et le poêle, et qui s'intègrent sans difficulté dans nos habitations. Pour plus de modularité, il est aussi possible d'opter pour un modèle combiné, qui peut également être utilisé comme hammam et qui comprend une douche. Cette dernière option permet une uti-

lisation quotidienne et évite de perdre trop d'espace. Aujourd'hui, les cabines à infrarouges permettent de bénéficier des bienfaits du sauna sans devoir supporter les températures élevées : à la place d'un poêle, des radiateurs émettent des rayons infrarouges de manière à atteindre une température moyenne de 55°C, soit bien moins que les 100°C habituels de ces espaces.

La vapeur à votre goût

Les saunas en kit sont bien souvent standardisés mais il est possible de les personnaliser en modifiant le choix du bois, le modèle de porte ou la gamme de poêle (électrique, gaz ou bois). Il ne faut cependant pas négliger l'importance de l'humidité dans ces cabines : le choix d'essences de bois adaptées, denses et résistantes, est indispensable. La plupart des constructeurs optent pour de l'épicéa, du hemlock ou du pin, même s'il est possible de choisir du tremble ou de l'aulne. Dans tous les cas, il faut veiller à l'aération de la pièce, pour limiter l'apparition de moisissures et penser à nourrir régulièrement le bois avec une huile adaptée à sa nature.

Quelques chiffres

L'installation d'un sauna demande une hauteur sous plafond d'au moins 2 mètres, qui peut cependant varier selon le modèle choisi. Il faut également prévoir une distance de 5 à 10 cm entre les parois de la cabine et les murs de la pièce pour ne pas bloquer la ventilation. Ces calculs ne sont évidemment pas nécessaires dans le cas d'une mise en place à l'extérieur, mais il faudra par contre procéder à une déclaration préalable de travaux auprès de la mairie. Par ailleurs, certains saunas doivent être reliés à un disjoncteur séparé et peuvent nécessiter l'appui d'un électricien qualifié. ■ **Mélanie de COSTER**



*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



PÉPINIÈRES

KOENIG

Les conseils et le choix

FOIRE AUX ARBRES ET ARBUSTES

JUSQU'AU 11 NOVEMBRE

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

L'HIVER EST AUX PORTES DU JARDIN

Il est temps de commencer à préparer le jardin pour l'hiver. N'attendez pas les gelées et les grands froids pour protéger le sol et les arbres... Le changement de cadence hivernal, c'est maintenant !

Les températures commencent à fraîchir, les nuits sont plus longues et plus humides... Pas de doute, l'automne a commencé et il laissera sa place à l'hiver plus tôt qu'on ne le pense. C'est le moment de mener quelques tâches indispensables, qui mettront votre terrain à l'abri pour la saison froide et vous aideront déjà à anticiper sur le printemps. La terre comme les plantes a besoin de votre attention.

Regarder en bas

Conserver son sol nu n'est jamais la meilleure option, surtout quand l'hiver s'annonce froid : les pluies emmènent les nutriments avec elles et le gel attaque la terre. Un paillis trouvera donc autant d'utilité au potager que pendant l'été. Cependant, avant de le mettre en place, il faut nettoyer le sol. C'est le moment d'enlever les feuilles mortes qui commencent à s'amonceler et d'éliminer les dernières mauvaises herbes. Ôtez également les végétaux qui ne produisent plus et qui épuisent le sol. Vous éviterez ainsi que les nuisibles et les maladies ne prennent racine contre votre volonté. Les feuilles mortes, qui pourraient étouffer les cultures d'hiver si elles restaient en place, ne sont cependant pas



© DR

totallement inutiles : rassemblez-les pour les transformer en terreau, à part du tas de compost. Étalez ensuite un paillis qui ne craint pas l'humidité : il vous sera utile lorsque vous souhaiterez effectuer quelques récoltes hivernales, en empêchant la terre de geler trop profondément. Vous pouvez aussi en disposer au pied des arbres fruitiers, que vous aurez pris soin d'entourer d'une bande de glu, véritable piège pour les insectes qui seraient tentés d'y grimper et d'y pondre leurs œufs. Si certains sont vos amis, ce n'est pas le cas de tous.

Dans la cabane

Prenez le temps de nettoyer tous les outils et accessoires que vous remettrez pour quelques mois. Utilisez du papier de verre pour les têtes métalliques, débarrassez-vous de tous les résidus de terre

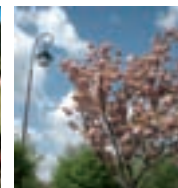
et désinfectez le tout avec de l'alcool à 90°. Rassemblez également les pots utilisés pour les semis et rangez les tuteurs à l'abri après les avoir essuyés. Si vous possédez une serre, c'est le moment d'ôter les rideaux de soleil pour bénéficier de tous les rayons utiles afin de prolonger les récoltes.

■ Mélanie de COSTER

► Profitez-en pour faire le point sur votre matériel : avez-vous assez de voile d'hivernage ?



1 rosier gratuit* sur présentation de cette publicité (*pour 60€ d'achat)



rosiers • fruitiers • ornements • conifères
service plantation pépinières - paysage
 plus de 80 anciennes et nouvelles variétés
 de fruitiers à découvrir !

Les pépinières Ménard sont ouvertes : les samedis de 9h à 17h30 en semaine sur appel au 06 70 27 02 23
 21 Rue Division Leclerc 54950 SAINT CLÉMENT • Tél 03 83 72 65 82 • Fax 03 83 72 64 55 • menard.jac1@free.fr



Marché du Monde Solidaire

Les 16 et 17 novembre
Conseil général de Meurthe-et-Moselle, 48, rue Blandan, Escapade Jacques Baudot à Nancy - Gratuit

Près de 70 associations présentent leurs activités à travers des stands, vente d'artisanat, conseils et informations, expositions, conférence-débat pendant deux jours.

Trocamusic 2013

Samedi 16 novembre
A l'Espace Jean Jaurès de Tomblaine de 9h à 19h
Buvette et restauration sur place. Entrée : 2 €

Avis aux musiciens, aux particuliers, aux Ecoles de musique, ... le moment est venu de faire des affaires à TROCAMUSIC !
L'association Rock'n Lor organise une grande vente d' Instruments



de musique de tout genre, affiches, partitions, livres, des vinyles au cd, du triangle au trombone, de l'ampli à la sono, ...
L'occasion est donnée de vendre, d'acheter d'échanger tout objet ayant un rapport avec la musique, de quelque époque ou mode soit-il !



10^e Fête de la Grande Pêche

Samedi 16 et dimanche 17 novembre de 9h à 17h
Accès gratuit pour toute la famille.
Renseignements :
Domaine de Lindre

67 rue Principale à Lindre-Basse - Tel. 03 87 35 02 80
www.domainedelindre.com

Venez nombreux durant ce weekend pour découvrir comment nos pisciculteurs réalisent un tiré de filet traditionnelle.
Au programme :
- Démonstrations de tirés de filet
- Marché aux poissons d'étangs
- Marché de producteurs locaux
- Et encore bien d'autres activités...



Exposition MIKA

Samedi 23 et dimanche 24 novembre de 10h à 20h HOTEL *** BEAU RIVAGE
2 Avenue de la ville de Vichy
88400 Gérardmer

Les toiles de Mika, toujours aussi lumineuses et colorées évoluent au fil du temps et témoignent sans cesse de son appétit de la vie et de l'amour.
Gourmand de nature, cette année il a choisi tout naturellement de poser ses pinceaux et ses

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

nouvelles toiles à l'hôtel beau rivage à Gérardmer. Artiste épicurien il se mettra à table avec le chef de ce bel établissement pour le plaisir de tous. Au menu : une exposition originale, des chambres à découvrir, une animation artistico-gastronomique de quoi régaler tout le monde.
Bon appétit

Pompes Funèbres - Marbrerie



ROC-ECLERC

Le logo repère du funéraire !!!

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

24h / 24 - Tél : 03 83 55 55 55





Inside Llewyn Davis

Sortie: 06/11/13 - (1h45) - Film Américain - Musical, Drame **Réalisé par:** Ethan Coen, Joel Coen **Avec:** Oscar Isaac, Carey Mulligan, Justin Timberlake **Synopsis:** Inside Llewyn Davis raconte une semaine de la vie d'un jeune chanteur de folk dans l'univers musical de Greenwich Village en 1961. Llewyn Davis est à la croisée des chemins. Alors qu'un hiver rigoureux sévit sur New York, le jeune homme,

sa guitare à la main, lutte pour gagner sa vie comme musicien et affronte des obstacles qui semblent insurmontables, à commencer par ceux qu'il se crée lui-même...
Grand Prix à Cannes 2013.



Violette

Sortie: 06/11/13 - (2h19) - Film Français - Biopic, Drame **Réalisé par:** Martin Provost **Avec:** Emmanuelle Devos, Sandrine Kiberlain, Olivier Gourmet **Synopsis:** Violette Leduc, née bâtarde au début du siècle dernier, rencontre Simone de Beauvoir dans les années d'après-guerre à St-Germain-des-Prés. Commence une relation intense entre les deux femmes qui va durer toute leur vie,

relation basée sur la quête de la liberté par l'écriture pour Violette et la conviction pour Simone d'avoir entre les mains le destin d'un écrivain hors norme.



Cartel

Sortie: 13/11/13 - (1h51) - Film Américain - Thriller **Réalisé par:** Ridley Scott **Avec:** Michael Fassbender, Penelope Cruz, Javier Bardem, Cameron Diaz, Brad Pitt

Synopsis: La descente aux enfers d'un avocat pénal, attiré par l'excitation, le danger et l'argent facile du trafic de drogues à la frontière américano-mexicaine, mais qui découvre qu'une décision trop vite prise peut le faire plonger dans une spirale infernale, aux conséquences fatales.



La Vénus à la fourrure

Sortie: 13/11/13 - (1h33) - Film Français - Drame **Réalisé par:** Roman Polanski **Avec:** Emmanuelle Seigner, Mathieu Amalric **Synopsis:** Seul dans un théâtre parisien après une journée passée à auditionner des comédiennes pour la pièce qu'il s'apprête à mettre en scène, Thomas se lamente au téléphone sur la piètre performance des candidates. Pas une n'a l'envergure requise

pour tenir le rôle principal et il se prépare à partir lorsque Vanda surgit, véritable tourbillon d'énergie aussi débridée que délurée. Vanda incarne tout ce que Thomas déteste. Elle est vulgaire, écervelée, et ne reculerait devant rien pour obtenir le rôle. Mais un peu contraint et forcé, Thomas la laisse tenter sa chance et c'est avec stupéfaction qu'il voit Vanda se métamorphoser. Non seulement elle s'est procuré des accessoires et des costumes, mais elle comprend parfaitement le personnage (dont elle porte par ailleurs le prénom) et connaît toutes les répliques par cœur. Alors que l'« audition » se prolonge et redouble d'intensité, l'attraction de Thomas se mue en obsession...

JEU-CONCOURS

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité Ludres

GAGNEZ VOS PLACES*

pour l'Opéra « AÏDA »

Jeudi 14 novembre
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

*Les gagnants seront sélectionnés parmi les bonnes réponses et avertis par email.

JEU-CONCOURS

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité Ludres

GAGNEZ VOS PLACES*

pour l'Avant-Première de
« LA VENUS A LA FOURRURE »

Mardi 12 Nov. > 20h à Ludres



OÙ EST HERCULE ?

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



Jouez sur lorrainemag.com

*30 places, soit 15 places pour 2 personnes. Les gagnants seront sélectionnés parmi les bonnes réponses et avertis par email.

Bélier (du 21 mars au 20 avril)

Amour: Retrouvez vite votre lucidité ou vous souffrirez beaucoup.
Travail-Argent: Les heurts risquent d'être fréquents. Essayez de mesurer vos paroles. **Santé:** Vous avez besoin d'extérioriser votre énergie. Ne vous en privez pas.



Taureau (du 21 avril au 20 mai)

Amour: Cette semaine encore, l'univers sentimental et, de façon plus générale, tous les liens sont source de joie. **Travail-Argent:** Les malentendus vont disparaître, le climat redevient plus agréable dans la vie professionnelle. Une surprise possible du côté financier. **Santé:** Évitez de tant fumer, aidez-vous par le sport par exemple.



Gémeaux (du 21 mai au 21 juin)

Amour: Vous aurez l'amour et l'humour moroses. Les rapports avec les autres vous paraîtront pesants, notamment avec votre partenaire. **Travail-Argent:** Les affaires reprennent, la vie professionnelle prend peu à peu du souffle et de l'envergure. **Santé:** Bonne.



Cancer (du 22 juin au 23 juillet)

Amour: Les célibataires se satisferont fort bien d'amourettes passagères, de flirts sans lendemain. **Travail-Argent:** Soyez prudent dans vos rapports avec vos supérieurs hiérarchiques, l'heure ne sera pas à la compréhension et au laisser-vivre. **Santé:** Excellente résistance physique et morale, malgré un surcroît de travail.



Lion (du 24 juillet au 23 août)

Amour: Vous vous décidez enfin à diriger votre vie privée selon vos désirs, sans vous laissez influencer par une tierce personne. **Travail-Argent:** Vous investissez beaucoup d'énergie dans vos projets d'avenir. **Santé:** Mangez léger.



Vierge (du 24 août au 23 septembre)

Amour: L'épanouissement affectif vous est promis. Vous trouverez des charmes extrêmes à votre vie de couple. Célibataires, une rencontre importante est possible. **Travail-Argent:** Vous aurez de fortes chances d'aborder votre travail avec une belle décontraction cette semaine. **Santé:** Belle forme.



Balance (du 24 septembre au 23 octobre)

Amour: Vous êtes séduisant et charmeur. Au fond de vous vos désirs, espoirs et aspirations bouillonnent. N'attendez plus pour déclarer votre flamme. **Travail-Argent:** Vous êtes un peu inquiet à propos de vos investissements futurs et de vos options professionnelles. **Santé:** Reprenez des forces.



Scorpion (du 24 octobre au 22 novembre)

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



Sagittaire (du 23 novembre au 21 décembre)

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



Capricorne (du 22 décembre au 20 janvier)

Amour: Vos sautes d'humeur déroutent votre partenaire, qui ne saura plus à quel saint se vouer. **Travail-Argent:** Des événements imprévus et un surcroît de travail risquent de vous déstabiliser et de vous mettre en retard. **Santé:** Belle énergie, mais ce n'est pas une raison pour vous surmener.



Verseau (du 21 janvier au 19 février)

Amour: Tour à tour chaleureux et distant, expansif et replié sur vous-même, vous dérouterez vos proches qui ne sauront plus très bien comment vous prendre. **Travail-Argent:** La réussite sera au rendez-vous. **Santé:** Bonne énergie, surtout en fin de semaine.



Poissons (du 20 février au 20 mars)

Amour: Vous serez amené à remanier profondément votre échelle de valeurs. C'est le moment : les changements sont favorisés. **Travail-Argent:** Vous avez l'impression d'avoir les mains liées, et vous ne pouvez pas mener vos affaires comme bon vous semble. **Santé:** Tout va bien, malgré le stress.



CHOCOLAT LAIT EN SABAYON LEGER

CRÈME DE CITRON VERT AUX PARFUMS DE SPÉCULOOS



Recette pour 4 personnes

Le Capu

Hervé et Laurence Fourrière

A. 31 rue Gambetta 54000 Nancy

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

Gelée de Citron Vert et Vanille

- ¼ zeste de citron vert
- 60 g jus de citron vert
- 100 g eau
- ¼ gousse de vanille
- 3 g gélatine

Porter à ébullition l'ensemble des ingrédients, couvrir, faire infuser hors du feu pendant 5 minutes. Chinoiser, rectifier le poids du liquide à 500 g, coller à la gélatine. Réserver en bac plastique et en chambre froide durant une nuit minimum avant utilisation.

Crème de Citron Vert

- 50 g jus de citron
- ¼ zeste de citron vert
- 1 oeuf
- 70 g sucre
- 1,25 g gélatine
- 50 g beurre

Porter à ébullition le mélange de crème et zeste de citron. Mélanger l'oeuf au sucre, l'incorporer au mélange ci-dessus, cuire le tout à 82°C. Débarrasser aussitôt dans une nouvelle colette. Incorporer la gélatine préalablement réhydratée. Refroidir le tout à 35°-40°C, incorporer petit à petit le beurre pommade. Réserver en bac plastique et en chambre froide durant une nuit minimum avant utilisation.

Chocolat Lait en Sabayon Léger (cette préparation est à utiliser aussitôt, ou dans l'heure)

- 180 g jaunes d'oeufs
- 150 g crème liquide 35% MG
- 120 g chocolat Lait 40% de cacao

Tiédir à ~35°C le mélange de jaune d'oeufs et crème, monter le tout au batteur jusqu'à l'obtention d'un sabayon. Pendant ce temps, faire fondre au micro-ondes la couverture, puis l'incorporer délicatement au mélange ci-dessus (idem mousse au chocolat).

Au Dernier Moment

- q.s. petites meringuettes
- q.s. brisures de spéculoos
- 4 quenelles de sorbet citron

Garnir le fond d'une assiette creuse des brisures de spéculoos avant d'en recouvrir de sabayon au chocolat lait rehaussé d'une quenelle de sorbet citron. Décorer le bord d'assiette de 3 pointes de crème citron, de gelée citron, de spéculoos concassé, de meringuettes et de pétales de fleurs. Déguster aussitôt.



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



Profitez de nos
Offres en ligne !

EN VENTE
PROCHAINEMENT

Pass
TER
METZ
DE NOËL

Votre billet TER
Métrolor A/R
+ circuit
« Metz de Noël ».

METZ DE NOËL MARCHÉ DE NOËL

LES 21/12 ET 28/12/2013

FORFAIT INCLUANT LE TRAJET ALLER/RETOUR EN TER MÉTROLOR
JUSQU'À LA GARE DE METZ DEPUIS TOUTES LES GARES DE LORRAINE
AINSI QUE LE CIRCUIT « METZ DE NOËL ».

Pass
Touchoussss
LA BRESSE

Votre billet TER
Métrolor A/R
+ chaussures
+ ski loisirs
+ remontées.

EN VENTE
PROCHAINEMENT

Pass
TER
POMPIDOU

8€*

Billet A/R TER
Métrolor
+ entrée.

LE CENTRE POMPIDOU-METZ

PASS TOUCHOUSSSS LA BRESSE

SAMEDI OU DIMANCHE

Ski'n Pass+ GÉRARDMER
Snow'n Pass+ GÉRARDMER

DÉCOUVREZ LA LORRAINE
EN TER MÉTROLOR

Boutique
en ligne

mon ter en un clic

www.ter-sncf.com/lorraine

VENTE ET DESCRIPTION DES OFFRES



POUR PLUS D'INFORMATIONS :
CONTACT TER LORRAINE

0 891 674 674*

➔ du lundi au vendredi de 7 h à 20 h ➔ le samedi de 9 h à 14 h

* 0,23 € la minute depuis un poste fixe. Prix au 01/01/2013