

LORRAINE MAGAZINE

#16

du 20 Novembre

au 03 Décembre

GRATUIT

• A Voir

*La Saint-Nicolas
en Lorraine*

• Gastronomie

*Laurent Lalvée ouvre
son échoppe traiteur*

• A Découvrir

*Expo Mille et une
machines*

Un opéra pour soi

Le terroir en fêtes

À partir de **8 990 €**⁽¹⁾ | **145 €**⁽³⁾ /mois

Sous condition de reprise

+ 300 € DE CARBURANT OFFERT⁽²⁾



OPEL CORSA

ÇA Y EST, VOUS ALLEZ BIENTÔT
ROULER EN ALLEMANDE.

■ Radio CD MP3 ■ Climatisation ■ Vitres avant électriques ■ Verrouillage centralisé à distance

opel.fr



Wir leben Autos.

Meny
La passion de l'automobile

MENY LAXOU - 7/9 avenue de la Résistance - 03 83 98 00 55
MENY PULNOY - 40 avenue Charles de Gaulle - 03 83 39 06 40

Exemple pour Corsa Cool Line 1.0, 72 mensualités de 144,29 €. Montant total dû 10 388,88 €. 4,99 % TAEG fixe/an.
Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.

Wir leben Autos : Nous vivons l'Automobile. (1) Prix conseillé de l'Opel Corsa Cool Line 1.0 après déduction de la remise de 2 400 € et de l'aide à la reprise de 1 000 €. Reprise de votre ancien véhicule, d'une puissance réelle inférieure ou égale à celle du véhicule acheté, aux conditions générales de l'ArgusTM + 1 000 € TTC. Pour les véhicules hors cote ArgusTM, reprise de 1 000 € uniquement. (2) Sous forme d'une remise supplémentaire de 300 €. (3) Exemple de crédit classique affecté à une vente automobile sur 72 mois. Taux débiteur de 4,20 %/an. Frais de dossier : 2 % du montant emprunté inclus dans les premières mensualités. Pour 10 000 € empruntés, 72 mensualités de 160,50 €, frais de dossier 200 €, coût total du crédit 11 556 €. Montants exprimés hors assurances facultatives. Votre concessionnaire est susceptible de vous proposer une assurance facultative décès invalidité hospitalisation d'un coût mensuel de 9 € ou perte financière de 19 € pour 10 000 € empruntés, ces montants s'ajoutant à la mensualité en cas de souscription. Offre proposée par les Concessionnaires Opel Intermédiaires de crédit pour GMAC Banque participants, sous réserve d'acceptation du dossier par GMAC Banque et après expiration du délai légal de rétractation dont dispose l'emprunteur. GMAC Banque, SA au capital de 8 164 186 €. Siège social : 1 av du Marais 95100 Argenteuil - RCS Paris 562 068 684 - Immatriculation ORIAS N°07009184 (www.orias.fr). (1)(2)(3) Offres non cumulables réservées aux particuliers, valables pour l'achat d'une Opel Corsa neuve (hors Top et Essential), tarif au 01/07/13, commandée en France métropolitaine du 02/11 au 23/11/13 dans le Réseau Opel participant. Modèle présenté : Opel Corsa Graphite 1.0 avec options au prix conseillé de **10 940 €**, avantage client déduit. **Consum mixte gamme Corsa (l/100 km) : 3,3/7,6 et CO₂ (g/km) : 88/178.**

#16
du 20 Novembre
au 03 Décembre

ÉDITO

Prochaine parution le
04 Décembre

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
Crédits photos
Couverture © Thinkstock
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.



Dans ce numéro d'avant fêtes nous vous avons mis les petits plats dans les grands... Les agriculteurs de Meurthe et Moselle vous proposent de découvrir les produits du terroir Lorrain pour vos menus de réveillon. Chacun d'entre eux s'attache à vous faire partager leur passion à travers leur savoir faire. Foie gras, chapon, vin, pain d'épices, fruits et légumes de saison, vous y trouverez très largement de quoi festoyer. Découvrez l'excellence à l'échoppe Traiteur de Laurent Lalvée, meilleur ouvrier de France qui vous concoctera des menus raffinés mais également, apéritifs et cocktails, chez ce passionné, tous ses produits, sont réalisés dans le respect d'un savoir-faire artisanal.

Les 7 et 8 décembre, Saint-Nicolas récompensera les enfants sages. Une tradition respectée en Lorraine, de nombreux défilés et processions auront lieu dans divers communes, notamment à Nancy avec le traditionnel grand feu d'artifice.

Partez dans la Meuse à Etain, Dernier atelier français de fabrication de poupées encore en activité, Petitcollin vous fait partager son histoire et son savoir-faire. Plus de 30 000 poupées y sont produites chaque année.

Notre région est riche de merveilles, Finalement, le bonheur tient à peu de choses et nous avons sous la main tous les ingrédients nécessaires. Après, il ne vous reste plus qu'à faire votre propre mélange. Succès garanti. Souriez, Noel approche à grand pas !

À LA UNE	4
Le terroir en fêtes	
GASTRONOMIE	6
Un Rendez-vous pour tous les Gourmands & Gourmets !!!	
Le traiteur ouvre son échoppe	7
À VOIR	8
« Une idée, mille machine », de Léonard à Jean Errard	
La Saint-Nicolas en Lorraine	10
À DÉCOUVRIR	12
Entrez dans le monde magique des poupées Petitcollin	
Exposition Gare à l'art	13
Un opéra pour soi	14
Les marchés de Noël de Metz enflammés avec la Compagnie Carabosse	15
À FAIRE	16
Courir pour la Saint-Nicolas à Nancy	
La pêche tient salon à Épinal	17
HABITAT	18
Poêles et cheminées se fondent dans le décor	
Les constructions de maison ont du style	22
Financer la rénovation de son logement	24
La cuisine en un bloc	26

ET TOUJOURS...

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

OUVERT LES DIMANCHES 8, 15 & 22 DÉCEMBRE

NE PENSEZ PAS

Futile



MAIS CADEAU

Utile

Linge de maison GRANDES MARQUES à prix magasin d'usine

LingoRama
Le rendez-vous du beau linge

**LA PORTE VERTE
ESSEY-LES-NANCY
(derrière Jardiland)**

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

DES PRODUITS DE QUALITÉ ISSUS DU TERROIR LOCAL



En Meurthe-et-Moselle, des agriculteurs font partager leur savoir-faire et leur goût de l'authenticité au travers de leurs produits fermiers de grande qualité. A découvrir pour les repas de fêtes à venir...

« Produire et transformer en toute transparence dans le respect de la tradition », telle est la devise des 90 producteurs fermiers de Meurthe-et-Moselle actuellement regroupés au sein des deux associations « Bienvenue à la ferme » et « Saveurs Paysannes ». Chacun s'attache à faire partager sa passion du terroir à travers ses productions authentiques et son accueil dans sa ferme où il échange avec les consommateurs sur son métier. Un cahier de

transparence dans lequel sont présentés chaque ferme, méthodes de travail, engagements et mode d'élaboration des produits y est aussi mis à disposition.

Le panel de ces produits à la qualité garantie s'avère très vaste. On pourra y trouver différents miels, confitures, pains d'épices, ainsi que des vins, bières, et eaux de vie (dont, bien sûr, de mirabelle, emblème de la Lorraine au goût subtil et riche en arôme). A noter, la spécialité du terroir départemental : le vin des côtes de Toul décliné en gris, rouge et blanc.

Les fruits et légumes ne sont pas en reste avec selon les saisons : fraises, framboises, cerises, abricots, pêches, melons, quetsches, pommes, myrtilles, tomates, salades, carottes, courges, concombres... Par exemple, à Eulmont « Les Fleurs Anglaises » cultive sur son exploitation horticole et maraîchère une gamme complète de légumes biologiques, de fleurs comestibles et d'aromatiques certifiées AB. Une production orientée vers les variétés rares, originales et anciennes.

En ce qui concerne les fromages et produits laitiers, à chaque producteur, sa spécialité : fromage de chèvre, de vache, tome, fromage frais...

Un choix de produits très vaste

Quant aux viandes de bœuf, agneaux, lapins, pigeonneaux, et charcuteries paysannes, que ce soient les terrines, fromages de tête, pâtés de campagne, saucissons fumés, poulets, canards, coqs, pintades, dindes, chapons, oies, poulardes, il y en a pour tous les goûts. De quoi se laisser par exemple tenter par une volaille fermière élevée en plein air, nourrie au grain d'une excellente qualité gustative.

Notamment, au cœur du parc régional de Lorraine à Bernécourt, « Le Domaine de Saturnin » élève des canards, oies et poulets en liberté et au grain dans le respect de la tradition. Y sont proposés sur place volailles entières prêtes à cuire ou découpées, foie gras, confits, magrets, rillettes, cous farcis, et bocaux de la ferme. Autre exemple à Housséville, au pied de la Colline de Sion, où « La Ferme



de la Croisette » présente également de nombreux produits frais et conserves traditionnelles issus de leur élevage et transformés à la ferme de façon artisanale (dont leur spécialité : des cuisses de canard farcies au foie gras).

Les agriculteurs du département proposent par ailleurs des pains variés, farines, huiles, sirops, vinaigres... Et pour vos menus de fêtes, vous pourrez aussi redécouvrir les poissons d'eau douce élevés en étangs (carpes, gardons, tanches, brochets, sandres), ainsi que l'« écrevisse des rivières de Lorraine » dont un producteur a relancé l'élevage. Pour leur part, « La coquille du Gourmet » à Ochey et « Laur'escargot - Ferme de Mussot » de Les-Baroches proposent des escargots élevés en plein air à déguster en coquilles, en feuilletés, choux, brioches et autres timbales cuisinés à la ferme. Enfin, production plus inattendue dans le département, « Safran de Lorraine » cultive le safran à Domgermain, sans apport organique ou chimique. Ses deux safranières s'y épanouissent sur d'anciennes terres à vignes restées vierges depuis plus d'un siècle. Il en résulte un produit savoureux, aussi bien apprécié des restaurateurs que des amateurs de bonne cuisine.

Des produits de qualité vendus en boutiques et magasins fermiers
Un certain nombre de producteurs fermiers ont aménagé un petit local de vente sur leur ferme pour proposer la gamme diversifiée de leurs produits. Des boutiques ouvertes à la clientèle quelques jours voire quelques heures dans la semaine (liste disponible via le site www.bienvenuesaveurs54.fr). D'autres se sont regroupés et ont ouvert des magasins de proximité pour présenter l'étendue de leurs productions, comme à « la Ferme des fruitiers » à Coyviller, à « La Croix du Jard » à Laitre sous Amance, aux « Terroirs de Stanislas » à Malzéville, ou à « la maison des produits fermiers » à Moncel les Lunéville. A Montigny, la ferme de la famille Haffner, qui élève depuis 30 ans des porcs avec ses propres céréales, propose une large gamme de charcuterie fumée, de viande fraîche, de conserves et de recettes à base de gibier lorrain préparées dans ses laboratoires aux normes d'hygiène européennes selon des recettes préservées de génération en génération. De quoi se faire, et faire, plaisir pour les fêtes de fin d'année qui arrivent ! ■ **Simon ANHEIM**

© Safran de Lorraine



PRODUITS DES FERMES LORRAINES

Profitez des produits issus des fermes de toute la Lorraine ! Outre ces productions Meurthe-et-Mosellanes, découvrez l'ensemble des gourmandises de la région au travers des autres associations départementales.

Créée en 2003 par la Chambre d'Agriculture de la Meuse, l'association « Meuse & Merveilles » promeut ainsi les produits du terroir élaborés de façon traditionnelle par des agriculteurs et des artisans meusiens (www.meuse-et-merveilles.com). En Moselle, la Chambre d'Agriculture met en valeur les agriculteurs du département qui proposent des produits fermiers ou une activité de loisirs et découverte à la ferme. Enfin, dans les Vosges a été créée en 1987 la marque « Vosges Terroir » qui rassemble près de 200 produits fabriqués dans un pur esprit du savoir-faire vosgien (www.vosgesterroir.com). Reflet de la gastronomie et du patrimoine départemental, leur commercialisation est réservée aux producteurs et à deux magasins vosgiens recommandés par la Chambre d'Agriculture des Vosges.

En savoir plus :

Bienvenue à la ferme / Saveurs Paysannes
Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle
5 rue de la Vologne, 54524 LAXOU cedex
Tél : 03 83 93 34 10 / mail : contact@BienvenueSaveurs54.fr
www.bienvenuesaveurs54.fr



Maison Cadici
pâtissier/traiteur

*Venez fêter la St Nicolas et déguster notre pain d'épice traditionnel au miel 100% lorrain décoré à la main ...
recette inchangée depuis plus de 100 ans !
Ainsi que nos St Nicolas en chocolat maison !!*



APÉRITIFS DINATOIRES – COCKTAILS

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





UN RENDEZ-VOUS POUR TOUS LES GOURMANDS & GOURMETS !!!

Le premier Salon « Plaisirs Culinaires », se déroulera les 22, 23 et 24 Novembre au Parc des Expositions de Nancy.

Un Salon 2 en 1 où vous retrouverez le Salon du Vin et de la Gastronomie et le Salon du Chocolat. Une occasion exceptionnelle de déguster Vins, Produits de nos Terroirs, Chocolats en un même lieu à l'approche des Fêtes de fin d'Année... Terroir, Passion, Cuisine, Saveurs, Gastronomie, Plaisirs... riment avec des Valeurs de Convivialité, Simplicité et d'authenticité, le Salon « Plaisirs Culinaires » n'est pas « une foire à la bouffe » mais un véritable lieu de partage, de découverte, d'échanges de connaissances et de saveurs...

Amoureux de la vigne, gourmands sucrés ou salés, vous découvrirez : vigneron, producteurs, artisans, chocolatiers, boulangers-pâtisseries, agriculteurs, venus de tous horizons afin de découvrir, partager, ou redécouvrir des produits sains et de qualité...

Le Salon du Vin & de la Gastronomie s'articulera autour de différentes animations et démonstrations culinaires :

- Atelier Tupperware : Réalisation de recettes avec les produits Tupperware (gamme micro-ondes, four, vapeur et sans cuisson) de 11h30 à 12h30 et 15h30 à 16h30.
- Atelier d'œnologie : François Flesch & Fils vous accueille pour une dégustation commentée des vins de fête : Crémant d'Alsace et Vendanges Tardives n'auront plus de secret pour vous.
- Thomas Le Jardinier, artisan créateur de produits biologiques gastronomiques et végétariens depuis 1982 en pays cathare vous accueillera sur son stand pour une animation !



Manger BIO, Manger Végétarien pour le plaisir des papilles et le bien de la Terre.

- La Fédération de la Boulangerie représentée par Lucas Zabel meilleur apprenti de France 2013 et Nicolas Schmitt meilleur Jeune Boulanger de France 2013, réaliserons différents produits : Brioches, Couronnes, Croissants, Pains au chocolat... sans oublier l'exposition d'une pièce artistique sur le thème de Saint-Nicolas ainsi qu'une carte de France en pâte morte présentant les différents pains régionaux.

1^{er} salon du chocolat

Chocolatiers, Pâtisseries, Artisans, Créateurs... vous donnent rendez-vous à la première édition du Salon du Chocolat !

Seront ainsi rassemblés en un même lieu, plus d'une dizaine d'artisans fiers de leur savoir-faire et de la qualité de leurs produits. Laissez-vous tenter par leurs plus belles créations... Lors de cette 1^{ère} édition, vous découvrirez le chocolat sous toutes ses formes et dans tous ses états (tablettes, biscuits, boissons...). Des ateliers participatifs seront organisés.

Une table gourmande en accès libre sera mise à disposition du public pour consommer sur place les différents produits proposés par les exposants : assiette de charcuterie accompagnée d'un verre de vin, sandwich foie gras. ■

Le Salon du Vin & de la Gastronomie/ 1^{er} Salon du Chocolat

Au Parc des Expositions de Nancy du Vendredi 22 au Dimanche 24 Novembre de 10h à 19h • 5€ l'entrée • 3€ pour les Groupes/CE Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans • Parking gratuit

LAURENT LALVÉE

LE TRAITEUR OUVRE SON ÉCHOPPE

Meilleur ouvrier de France, issu d'une famille de charcutiers-traiteurs nancéiens, Laurent Lalvée a désormais pignon sur rue. Le 1^{er} décembre il ouvre une boutique à Essey-les-Nancy comme un prolongement de son laboratoire : l'Échoppe traiteur de Laurent Lalvée.

Le lieu était connu des amoureux de la cuisine traditionnelle et créative. En trois ans d'existence, le laboratoire a vu passer beaucoup de passionnés venus s'initier au savoir-faire de Laurent Lalvée lors de cours de cuisine. Après de grands travaux de transformation et d'embellisse-

le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2007, de garder le goût des choses simples : « On peut être authentique et viser l'excellence. Ici, rien d'alambiqué mais une recherche de la belle simplicité. Sans oublier un très bon rapport qualité prix. »

Toute l'année, les produits phares de Laurent Lalvée, ceux qui portent sa marque joueront les repères des habitués et convaincront les nouveaux clients : son saumon fumé, son foie gras et son pâté en croûte de volaille au cœur de foie gras... Les saisons déclineront ensuite les variations des produits pour coller au plus près des envies de chacun.

Dans la nouvelle échoppe, l'accueil sera hyper personnalisé afin de définir les besoins du client, du simple repas à la grande récep-



2 personnes. Deux façons de se simplifier la vie pour les fêtes en agrémentant sa table d'un menu qui affiche un étonnant prix d'entrée aux alentours de 18€ et qui comprend un entremet de saumon fumé perlé, suivi d'un pintadeau farci tutti légumes et sauce forestière. Chez Lalvée, les murs changent, pas le talent.

Ouverture le 1^{er} décembre

Tous les produits : épicerie fine et carte traiteur, sont en vente en ligne sur : www.lechoppe-traiteur.com

Commandes possibles dès maintenant et pour Noël jusqu'au 18 décembre directement sur le site internet, sur place à l'échoppe traiteur ou par téléphone au 06 36 23 19 59. ■

◆ L'échoppe Traiteur

131 Avenue Foch à Essey-lès-Nancy

www.lechoppe-traiteur.com



ment, c'est par une belle boutique que cet artisan - c'est comme ça qu'il aime se définir - accueillera à partir de début décembre ses clients : « Nous prolongeons un peu la vie de cette ancienne mercerie, que nous avons d'abord fait renaître en y organisant des cours de cuisine, et maintenant par une échoppe traiteur », explique Laurent Lalvée.

Une boutique à taille humaine, pour une activité qui doit garder selon le maître des lieux, sa part d'humanité. Un soin particulier au choix des produits, tous frais, une transformation uniquement sur place : tout ce qui sort de chez Laurent Lalvée porte sa signature. Une façon pour celui qui a obtenu

tion. Carine Lalvée, épouse de Laurent, est là pour vous guider dans vos choix. Apéritif, cocktail, tous les services sont personnalisés : à emporter ou livré en conteneur chaud ou froid.

Créativité, curiosité et respect d'un savoir-faire artisanal : c'est le défi que se lance une nouvelle fois Laurent Lalvée.

Avec un laboratoire plus grand, les cours de cuisine continueront en parallèle de l'accueil des clients, les vendredis et samedis. Un spacieux labo pour un nombre de participants limité à 6 personnes, bichonnés et coachés par le Meilleur Ouvrier de France, vous réaliserez entrée, plat et dessert pour



« UNE IDÉE, MILLE MACHINE », DE LÉONARD À JEAN ERRARD

L'exposition intitulée « Une idée, mille machines » du musée de l'Histoire du fer à Jarville-la-Malgrange, fait prendre la mesure du génie et de l'inventivité des ingénieurs de la Renaissance.

Vis d'Archimède, pompes, tours, machines de tréfilerie, machines de filage mécanique... Au travers des réalisations techniques et les bastions fortifiés du mathématicien et ingénieur militaire lorrain natif de Bar-le-Duc Jean Errard (1554-1610) et de Léonard de Vinci (1452-1519), l'exposition aborde à la fois le monde des machines et celui des fortifications. Son parcours mêlant histoire et sciences conçu pour le grand public et les jeunes en particulier invite à comprendre sous forme ludique les techniques de la Renaissance grâce à des maquettes, et autres jeux interactifs. Aussi, la présentation de reconstitutions virtuelles en 3 dimensions, de dessins, de maquettes, d'ouvrages anciens, et d'objets fonctionnant comme ceux inventés par les deux ingénieurs, explique combien, entre 1500 et 1600, l'intelligence mécanique a évolué.

Le point fort de l'exposition : la part belle laissée au public

Participative, donnant à éprouver autant qu'à voir grâce à de multiples dispositifs et des visites théâtralisées par des acteurs/guides costumés, « Une idée, mille machines » permet de comprendre le lien entre les mathématiques et l'art de la guerre à la Renaissance. De quoi « rendre compte d'un moment de bouillonnement intellectuel tout en ouvrant une fenêtre sur l'avenir », souligne Marie-Christine Leroy, vice-présidente déléguée aux événements et à la culture scientifique et technique de la Communauté urbaine du Grand Nancy. Les visiteurs se voient pour cela, par exemple, proposer un jeu interactif simulant l'attaque d'un bastion par l'artillerie.

Une articulation autour de trois thématiques fortes

« Les vies parallèles » propose une évocation croisée entre la vie de Jean Errard et celle de Léonard de Vinci. Celle-ci démontre notamment que l'œuvre du premier résulte de l'épanouissement d'une technologie nouvelle née en 1500 avec le second, plus grand des ingénieurs de la Renaissance. Tous deux ont en effet conçu de façon analytique des livres de machines, se sont passionnés pour la géométrie, ont plaidé pour l'utilisation d'instruments mathématiques, ont dessiné des fortifications, et ont servi auprès des puissants (un prince protestant de Jametz puis Henri IV pour Jean Errard, Ludovic le More, César Borgia, la République de Florence, Louis XII pour Léonard de Vinci) en tant qu'ingénieurs militaires. Les parallèles que l'on peut tracer entre ces deux hommes s'avèrent nombreux et troublants. Comment est-on passé de la réflexion de Léonard à celle de Jean Errard ? L'exposition ne se contente pas de mettre en parallèle les deux œuvres mais de montrer qu'entre le début et la fin du XVI^e siècle, l'intelligence mécanique a évolué. Avec le thème « Mécaniques et machines », le public est convié à une promenade imaginaire dans le temps au travers des inventions et dessins des deux ingénieurs. Enfin, « Le travail de l'ingénieur militaire », révèle la richesse des innovations techniques de l'époque où, à l'instar des



arts, la culture scientifique et technique doit infiniment à cette période de l'histoire des Hommes.

Une exposition proposée en collaboration avec le Museo Leonardiano de la ville de Vinci (Italie) et le Centre d'Études Supérieures de la Renaissance à Tours, à voir jusqu'au 5 janvier 2014 au Musée de l'Histoire du fer et Domaine de Montaigne à Laneuveville-devant-Nancy. ■ Simon ANHEIM

La Capu Box

Pochette Cadeau Gourmand
pour le Cours de Cuisine
avec le Chef
ou invitation au
restaurant

menu
Chrono

tous les midis

25 €

restaurant Le Capu chez vous

plats à emporter

pensez à votre menu des fêtes

Instants
magiques de
convivialité
entre amis-famille

Contactez Hervé et Laurence
pour plus d'informations

Le brunch

Tous les dimanches midi

restaurant Le Capu à Nancy

LA SAINT-NICOLAS EN LORRAINE

Partout en Lorraine, le 6 décembre est l'occasion pour parents et enfants de venir accueillir Saint-Nicolas sur son char afin de recevoir bonbons et pains d'épices.

En France, la Saint-Nicolas est fêtée dans plusieurs régions du Nord et de l'Est de la France. En Lorraine où il est le Saint Patron de la région, une relique est conservée dans la basilique de Saint-Nicolas-de-Port, située à quelques kilomètres de Nancy. Le 6 décembre, jour de la Saint Nicolas, est un moment fort attendu de tous les petits Lorrains... Saint-Nicolas accompagné du Père Fouettard s'invite dans toutes les villes et villages. C'est l'occasion pour les enfants sages de recevoir présents et friandises bien avant que le Père Noël ne passe.

De nombreux visiteurs se réuniront cette année le samedi 7 décembre 2013 vers 20h30 dans la grande basilique de Saint-Nicolas-de-Port pour rendre hommage à Saint-Nicolas. Tous seront là pour perpétuer une tradition qui dure depuis 768 ans... les petits pages en tuniques bleues et bas blancs, les porteurs d'oriflammes, de statues, de la relique (phalange enfermée dans une châsse en forme d'avant-bras). Après la cérémonie œcuménique officielle rendue par des prêtres de tous pays, la basilique est plongée dans le noir et la foule entame les couplets d'une chanson en levant son cierge en direction des reliques de Saint-Nicolas.

Petits contes et histoires merveilleuses...

En Lorraine, de nombreuses légendes sont rattachées à Saint-Nicolas. La plus connue est celle des trois petits enfants et du boucher : Cette légende a fait de Saint-Nicolas le patron et le protecteur des petits enfants, mais il l'est aussi des écoliers, des étudiants, des jeunes femmes, des condamnés et des prisonniers, des commerçants et des marins, des marchands de blé et des boulangers...

En Lorraine, Saint-Nicolas vient toujours accompagné de son âne et du terrible Père Fouettard. L'origine de ce personnage remonte à plus de 450 ans. Le Père Fouettard est né lors du siège de Metz par l'empereur Charles Quint et son armée en 1552. Aujourd'hui, lors du défilé de Saint-Nicolas, le Saint patron distribue des friandises aux enfants sages (des mirabelles pour les demoiselles, des macarons pour les gar-



Photos © Ville de Nancy

Depuis 8 mois, elle se reconstruit les jours des dialogues au cinéma

revivre mes passions

L'audition, c'est entendre

www.entendre.com

N'attendez pas pour découvrir nos solutions auditives !

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



© Nancy Tourisme

cons...) et son compagnon, le Père Fouettard, distribue des punitions à ceux qui se sont montrés désobéissants.

Les manifestations de la Saint-Nicolas

Toutes les villes et villages de la région célèbrent cette fête traditionnelle avec leurs propres cérémonies : visite du saint dans les écoles, défilé dans les rues, animations pour les enfants, expositions et marchés artisanaux...Les festivités s'étaleront sur deux jours, entre animations gastronomiques, culturelles ou artistiques et feux d'artifice.

A Nancy, la Saint-Nicolas est vraiment LA fête à ne pas manquer. Par tradition, elle est célébrée le premier week-end de décembre autour d'une grande fête populaire. Durant tout le week-end de la Saint-Nicolas, une ambiance de fête envahit le centre-ville. Les rues et les lieux publics sont illuminés par les traditionnelles décorations de fêtes et animés par des troupes de théâtre et des musiciens. On peut également flâner au marché de Noël, installé sur plusieurs sites au centre-ville à partir du 25 novembre.

Programme des festivités

- **Samedi 7 décembre** Dans l'après midi, une programmation de spectacle vivant investit le centre ville à proximité du centre UNESCO, ouvrant les festivités du week-end.

19h30 : Grand spectacle pyrotechnique Place Stanislas. Un spectacle magique qui mêle prouesses pyrotechniques et multimédia, dans une explosion de lumières et de couleurs.*il est conseillé d'arriver sur la place à 18h.

- **Dimanche 8 décembre** Place de la Carrière le matin : De nombreuses animations, dont une brocante aux jouets anciens et des bars à soupes où l'on savoure « La Soupe à la marmaille ».

16h30-19h : Grand défilé, Centre-ville et Ville vieille - arrivée Place Stanislas

Départ de la place Carnot : Ce défilé compte une trentaine de chars décorés et autant de troupes. Pour le plaisir des petits et des grands, une myriade de lumières et de musiques seront au rendez-vous sur un parcours de 3km.

Entre 18h15 et 19h : Arrivée Place Stanislas et remise des clés de la ville à Saint Nicolas par le Maire de Nancy et spectacle final, vers 19h.

Toute la journée, les musées des Beaux-Arts, de l'Ecole de Nancy et Lorrain sont gratuits !

Durant tout le week-end, les cadences des transports en commun seront augmentées. Renseignements auprès de Nancy Tourisme www.nancy-tourisme.fr ou 03 83 35 22 41. ■

www.tourisme-lorraine.fr

PLOMBIÈRES-LES-BAINS

Le Marché de Noël d'Autrefois



**DÉCORS
Contes
et
Légendes
Vosgiennes**

*Tous les week-ends
Du 30 Novembre
au 22 Décembre*

*Les Samedis dès 13h et
Dimanches dès 10h30*

**Samedi 30 Novembre et
Dimanche 1^{er} Décembre**

Contes & Légendes

**Samedi 7 et
Dimanche 8 Décembre**

La Saint-Nicolas

**Samedi 14 et
Dimanche 15 Décembre**



Délices & Saveurs d'Antan

**Samedi 21 et
Dimanche 22 Décembre**

Ferme Vivante & Métiers d'Autrefois

Plus d'informations sur : www.plombiereslesbains.fr
www.vosgesmendionales.com ou www.marchedenoel-plombieres.com



ENTREZ DANS LE MONDE MAGIQUE DES POUPÉES PETITCOLLIN

Dernier atelier français de fabrication de poupées encore en activité, Petitcollin vous fait partager son histoire et son savoir-faire.

L'entreprise Petitcollin est aujourd'hui l'une des marques les plus emblématiques du patrimoine du jouet français. Installée à Etain depuis sa création en 1860, elle produit chaque année plus de 30 000 poupées. Un quart est destiné à l'exportation. Assistez à la naissance de poupées et baigneurs dans l'usine d'Etain. Toute l'année, la célèbre marque vous ouvre les portes de son atelier de production.




easy computer
 Réparations toutes marques
Mac et PC

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

NOUVEAU

Nous assurons votre formation à l'utilisation de votre :

- iPhone
- iPad
- Mac
- PC

Easy Computer Nancy
143 rue Sergent Blandan
Tél. 03 83 27 57 33

Easy Store Nancy
3 avenue Foch
Tél. 03 83 35 72 00

Easy Store Épinal
ZAC des Terres St Jean
Tél. 03 29 29 04 10

Easy Computer Metz
18, rue des Augustins
Tél. 03 87 15 19 19

easy-computer.fr



À travers une visite guidée, elle vous révèle ses secrets de fabrication centenaire. Découvrez la production et l'assemblage des baigneurs et poupées traditionnels. Du travail de la matière brute, en passant par l'implantation des cheveux mais aussi l'habillage, les différentes étapes de production vous sont ainsi dévoilées. Et pour enrichir la visite guidée, une découverte du musée consacrée à la poupée s'impose !

Visitez le musée des poupées Petitcollin

À deux pas de l'entreprise, plongez au cœur de l'histoire de ce patrimoine incontournable du jouet français. Remontez le temps à travers un parcours de visite libre de toute beauté. Vous y retrouverez images et documents d'époque, modèles mythiques ainsi que de nombreuses autres productions de l'entreprise. ■

◆ Musée et fabrique de poupées Petitcollin
Rue des Casernes 55400 Etain • 03 29 87 20 80 • petitcollin.com

EXPOSITION GARE À L'ART

Photos © DR



La 9^e édition du marché de Noël des métiers d'art aura lieu les 6, 7 et 8 Décembre à la Galerie Nancy Thermal rue du sergent Blandan.

Un rendez-vous incontournable pour les amateurs de cadeaux originaux à des prix tout doux. Noël est un moment magique, et cette manifestation est l'occasion rêvée de découvrir une grande variété d'objets (cuir, tissu, bijoux, céramique, verre...), une mine d'idée à l'approche des fêtes. L'artisanat d'art, c'est une façon différente, unique et précieuse d'offrir des cadeaux. Venez découvrir tout un monde de création auprès d'une trentaine de professionnels qui vous proposeront de beaux objets qui vous inspireront...

De quoi créer la surprise en cette fin d'année ! Venez passer un moment convivial, en famille, à l'approche de Noël, à la recherche de la perle rare : un joli bracelet pour maman, un bol en céramique pour le café de papa... Helmut, Pétula et leurs jumeaux vous attendent pour préparer Noël avec vous. ■



Galerie Nancy Thermal
Rue du sergent Blandan - Nancy
06 85 56 93 47

LA COMEDIE

Café-Théâtre



DE NANCY

LE 1^{ER} CAFÉ-THÉÂTRE LORRAIN !

www.la-comedie-de-nancy.fr

Réservations :
06 76 80 53 92

14 RUE DU GRAND RABBIN HAGUENAUER - NANCY

Changement de programmation

VENEZ-NOMBREUX !

Enfants à partir de 3 ans	Jusqu'au 1er décembre	6 représentations exceptionnelles
Tous les Samedi 15h30	Tous les jours 19h30	21h00



LE PRINCE GRINCHEUX
ET
LA PIERRE TERRE



RIYAD
BASSIM



MOI MON
MARI
MES
EMMERDES

ILS ONT DES GOSSES
MAIS ILS SE SOIGNENT



2014

REVEILLONS



13

UN OPÉRA POUR SOI

Six jeunes chanteurs et musiciens des Opéras de Nancy et Metz se sont réunis pour monter un projet inédit : proposer dans une petite structure, à un large public une œuvre facile d'accès. Des costumes aux décors en passant par la mise en scène, ils s'occupent de tout, vous profitez du reste.

Trop de personnes hésitent encore à franchir les dorures et le velours des grands théâtres nationaux qui proposent chaque année les plus grands titres du répertoire. Partant de ce constat, une poignée de jeunes artistes, pourtant issus de cette école classique, a voulu proposer son approche de l'opéra. Deux chanteurs du chœur de l'Opéra de Nancy, un pianiste répétiteur à l'Opéra, un ténor de l'Opéra de Metz, un flûtiste ont décidé de se constituer en troupe, comme on en voit plus souvent dans le théâtre. « Nous avons envie de proposer un projet différent, explique Eléna Le Fur, soprano. Nous avons surtout envie de toucher à tout de maîtriser l'ensemble du processus de création d'un spectacle. » Dans les grandes machines que sont les Opéras de Nancy ou Metz, les tâches sont impeccablement réparties entre les différents corps de métier, les différents artistes. C'est aussi une recherche de liberté qui a guidé le projet de cette jeune troupe. A commencer par le choix de l'œuvre : « Le Toréador » d'Adolphe Adam. Une pièce à la frontière de l'opéra comique, une histoire digne des meilleures pièces de boulevard, qui met en scène



Le Toréador © DR

une jeune fille, un amant, un vieux mari toréador jaloux. Tout en français, avec des dialogues entre les parties chantées, « Le Toréador » est facile d'accès : « Le thème est léger et drôle, explique Benjamin Colin, baryton. Ce qui n'empêche pas la musique d'être belle et virtuose, typique de l'époque à laquelle elle a été composée, en 1849. C'est très Bel Canto, les trois voix, Soprano, Baryton et Ténor, y occupent une belle place et sont mises en valeur. »

Qui dit liberté, dit responsabilité. Très vite ces jeunes artistes ont du toucher à des domaines dont ils ignoraient tout ou presque. Décors, costumes, mise en scène, passe encore. Tous passionnés, ils baignent dans le monde du spectacle en général et de l'opéra en particulier depuis longtemps. Mais quand il s'est agi de parler réservation de salle, comptabilité, communication, la partition a été un peu plus inhabituelle. « C'était aussi ce qui nous faisaient envie. Les rôles n'ont pas été définitivement répartis, contrairement à la scène. Tout le monde a touché à tout. Tout le monde s'est impliqué », raconte Eléna Le Fur.

Au final, beaucoup d'énergie et une envie de changer un peu l'image de l'opéra, sans aller contre. D'ailleurs, le projet est soutenu par le grand frère, l'Opéra de Nancy, qui a prêté des décors pour l'occasion. Ils habilleront les murs du théâtre de Mon Désert à Nancy. Là aussi, il y a un pari fait par cette salle d'une centaine de place qui accueille pour la première fois un opéra.

Avec ce coup d'essai, la jeune troupe a la ferme intention de poser la première pierre d'une série d'œuvres à proposer au grand public. Pour le futur, ils ont monté une association baptisée « Si ça vous chante », qui mise sur ces productions légères et indépendantes, avec peu de musiciens, peu de matériel. Mais beaucoup de talent et de conviction. ■ Alice CIMIEZ



📅 Dates de représentations :
les jeudi 21 et samedi 23 novembre
à 20h30 au théâtre de Mon Désert,
71 bis rue de Mon Désert à Nancy.
Tarifs :
15€ normal, 10€ réduit (étudiant,
chômeur, moins de 18 ans), gratuit
moins de 12 ans.
Réservations :
resa-sicavouschante@hotmail.fr
& 06 20 81 19 85

SINGER®

Le spécialiste
de la machine à coudre

RÉPARATIONS TOUTES MARQUES



-10%

sur tout le magasin jusqu'au 24/12

Machines à repasser
Aspirateurs - Accessoires couture



116, Av. de Strasbourg - Nancy
03 83 35 21 64 ou 06 82 84 38 90

LES MARCHÉS DE NOËL DE METZ ENFLAMMÉS AVEC LA COMPAGNIE CARABOSSE

Pour l'inauguration des marchés de Noël, la compagnie Carabosse propose un parcours de Feu et de Musique pour les soirées du 23 et du 24 novembre.

Pour cette nouvelle édition des Marchés de Noël, la Fédération des Commerçants de Metz a fait appel à la Compagnie Carabosse afin d'imaginer un événement artistique hors du commun. Réalisée avec le soutien de la Ville de Metz et du Conseil Général de la Moselle dans le cadre de l'opération « Noël de Moselle », des installations de feu et de musique se trouveront à proximité des marchés de Noël.

« Feux de Noël »

La compagnie Carabosse arrivera à Metz lundi 18 novembre pour installer ses créations uniques, éphémères et in situ. Elle proposera un spectacle de feu et de Musiques les soirées du 23 et 24 novembre dans le cadre de l'inauguration des marchés de Noël. Trois lieux vont ainsi être investis par ces installations étonnantes, l'Esplanade, la Porte Serpenoise avec le Square Galliéni et le bâtiment de la Poste quartier gare.

Sphères enflammées, embrasement, forges, braises rougeoyantes, cercles de feu, deviennent des îlots conviviaux où les spectateurs se réchauffent avant de poursuivre leur promenade dans la ville.

Pour la Compagnie Carabosse, au-delà de ses qualités techniques et



plastiques, une « installation de feu » c'est une rencontre des gens, la découverte d'un lieu. La Compagnie est connue dans de nombreuses villes pour ses créations, elle a notamment embrasé le Vieux-Port de Marseille en mai dernier dans le cadre de "Marseille-Provence 2013", devant plus de 200 000 spectateurs ! ■

Info : www.metz.fr



L'Auberge

des quatre vents

Concerts acoustiques
chaque vendredi soir

Ouvert 7/7
11h30 - 14h30
18h30 - 22h30



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



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



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 Breil et de Renaud. 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.

Né de la rencontre de deux musiciens, chanteurs, le groupe **Panique à Bord** vous fera voyager à travers les plus grands succès français, en version acoustique. Ambiance conviviale garantie !



COURIR POUR LA SAINT-NICOLAS À NANCY

A vos marques...prêts, partez ! Trois courses de la Saint-Nicolas vous donnent rendez-vous le dimanche 1^{er} décembre dans la cité ducale.

Organisées par l'ASPTT Nancy Meurthe-et-Moselle en partenariat avec la ville de Nancy et la Communauté urbaine du Grand Nancy, les courses populaires de la Saint-Nicolas représentent chaque année un rendez-vous à la fois sportif et fami-

lial au cœur de l'agglomération. Cette année, trois épreuves auront lieu le dimanche 1^{er} décembre. Départ à 10 h de la rue Sainte-Catherine pour une course de 2 500 mètres destinée aux benjamins, minimes et cadets, suivi à 10h30 d'un 10 km pour les plus grands qualitatif au championnat de France qui effectuera deux boucles en passant par la vieille ville, traversant le parc de la pépinière, la place Stanislas et qui arrivera place de la Carrière.



Courir en famille

Une course à l'attention des familles ouverte à tous et gratuite partira quant à elle à 12h15 de la place de la Carrière pour un petit parcours de 1 000 mètres autour de cette dernière. L'occasion pour petits et grands de partager un sympathique moment. L'inscription aura lieu sur place à l'Hôtel de ville de 8h30 à 10h, puis place de la Carrière de 10h à 12h15. A l'issue de la course, un Saint-Nicolas en pain d'épices sera offert à chaque participant à l'arrivée et une entrée au parc animalier de Sainte-Croix aux 400 premiers arrivants.

■ Simon ANHEIM

◆ Renseignements : ASPTT Nancy Meurthe et Moselle
Tél. 03 83 53 55 55 • www.nancy.asptt.com

LA PÊCHE TIENT SALON À ÉPINAL

Un salon pour tous les pêcheurs, représentant l'ensemble des techniques de pêche avec des exposants internationaux, des animations, des collectionneurs, une bourse de matériel d'occasion, voilà ce qu'organise le club de pêche à la mouche d'Épinal « La Phrygane Spinalienne ». Rendez-vous les 30 novembre et 1^{er} décembre prochains.

Consacré à toutes les techniques de pêche, le 7^e salon des pêcheurs d'Épinal constitue un rendez-vous d'importance pour des visiteurs toujours plus nombreux. Ils se retrouveront cet hiver en centre ville dans le cadre agréable de l'Espace Cours sur les rives de la Moselle. Durant ces deux journées, l'événement organisé tous les deux ans donnera l'occasion d'essayer divers types d'équipements sur les bords de la rivière toute proche, ainsi que de découvrir de nouvelles techniques

de pêche au travers de démonstrations, notamment de lancer ou de pêche aux leurres, effectuées par les différents clubs et associations présents.

Les exposants de matériel de pêche venus de France, Suisse, Belgique, et République Tchèque présenteront ainsi aux visiteurs la large gamme de ce qui se fait de mieux en matière d'équipement. Plusieurs collectionneurs de matériel ancien exposeront également quelques trésors aux passionnés et une brocante « pêche » permettra de trouver de l'outillage d'occasion à prix raisonnable. Les visiteurs pourront y proposer à la vente leur propre articles. Une restauration sera enfin assurée sur place. De quoi rencontrer et échanger dans une ambiance conviviale avec les nombreux passionnés présents. ■ Simon ANHEIM

◆ Dates et horaires : Le samedi 30 novembre de 10 à 19h et le dimanche 1^{er} décembre de 10 à 18h.

Lieu : salle espace Cours (près de la Préfecture). Entrée gratuite



Brocante © Club mouche la Phrygane Spinalienne



Rens. : phryganespinalienne@gmail.com

LA NOCTURNE SKI

VENDREDI 29 NOVEMBRE 2013

SKI INAUGURATION DU RAYON SKI INAUGU

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE 20H-23H

SALOMON

DYNASTAR

HEAD

ATOMIC

ROSSIGNOL

wed'ze

**INTERVENTIONS-ECHANGES AVEC DES EXPERTS
DU SKI ET DU SNOWBOARD**

**DEGUSTATIONS DES RICHESSES CULINAIRES
VOSGIENNES EN PARTENARIAT AVEC LA STATION
ROUGE GAZON**

**OFFRES EXCEPTIONNELLES !
DE NOMBREUX LOTS A GAGNER !!**



DECATHLON
HOUEMONT

Toute l'équipe vous donne rendez vous pour cette belle soirée sur le thème de la Glisse !

POÊLES ET CHEMINÉES SE FONDENT DANS LE DÉCOR


Central, gyroscopique, en épi ou en version 16/9°, il existe forcément un modèle de poêle ou de cheminée capable de s'intégrer à votre décor...

Si l'offre de foyers rustiques reste toujours aussi généreuse, la nouvelle génération n'a pas dit son dernier mot : repoussant toujours davantage les limites de la technologie, cheminées et poêles contemporains renouvellent leurs gammes pour mettre en scène à leur façon le sublime ballet des flammes. Exit les formes tra-



ditionnelles, place à la nouveauté. Si leurs techniques évoluées leur permettent d'accéder à de très hauts rendements, assurant confort, économie et grande aisance d'emploi, ce sont surtout leurs formes qui se remarquent. L'heure est aux cheminées spectaculaires, comme celles qui, installées au beau milieu des pièces à vivre, offrent des visions à 360° sur le foyer. Plus que des moyens de chauffage, il s'agit là de véritables œuvres d'art qui apportent un cachet exceptionnel aux lieux où elles sont installées.

Cédez au color block

La tonalité orangée d'une flambée, c'est bien joli, mais quand elle est contrastée par une autre couleur, c'est encore plus bluffant. Autrefois portée sur le naturel des matériaux comme la pierre ou la brique, la cheminée renouvelle son style en s'habillant de couleurs vives. Pour les indécis, certains cheministes proposent même des cadres métalliques amovibles, pour varier les coloris au gré de ses envies... D'autres proposent de masquer le foyer par des panneaux colorés façon Mondrian lorsqu'il n'est pas utilisé. Même le tradi- 

Photos © Focus



WANDERS
Partager votre flamme

WANDERS SAIT VOUS ENFLAMMER
QUALITÉ & SAVOIR-FAIRE
CONSEILS ÉNERGÉTIQUES

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





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

*Voir conditions et magasins.

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

Réinventez votre intérieur !

*Sur les meubles de cuisine et les placards. Voir conditions en magasin.



-20%*

- CUISINES
- DRESSING
- PLACARDS
- SALLE DE BAINS

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*





© iStockPhoto

tionnel poêle de faïence cède aux sirènes de la mode en troquant ses motifs classiques contre de grands aplats de teintes franches...

Forcez le naturel

À l'opposé de la tendance précédente, certains modèles jouent au contraire la carte du naturel, forçant sur le caractère brut de leurs matériaux. Comme taillés à même les éléments, les manteaux se parent alors d'ardoise, de métal effet rouillé ou de briques d'ébène. Tout devient prétexte à s'émerveiller des forces créatrices de la nature, à commencer par la réserve de bûches qui, mise en valeur dans un espace dédié, forme sur le mur un véritable tableau végétal. Quant aux conduits des poêles, ils ne se cachent plus mais dressent fièrement leurs lignes cylindriques vers les hauteurs de la pièce...

Tournez manège

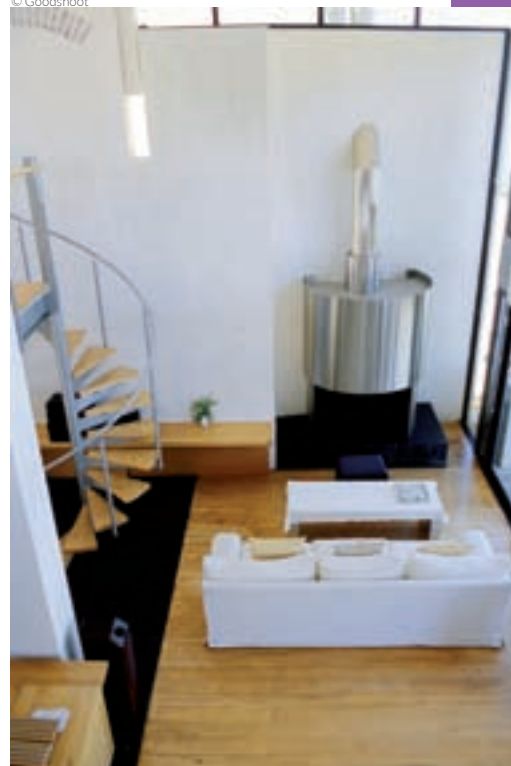
Fleuron de la nouvelle génération, la cheminée centrale devient ou redevient le centre névralgique du foyer. Toute la vie de la famille s'organise autour de ce chaleureux point de rassemblement qui diffuse chaleur et bonne humeur dans toute la maison. Les cheminées les plus prestigieuses se font même pivotantes pour mieux suivre à la trace la vie turbulente de la maisonnée.

Double ou triple face

À deux voire trois faces vitrées, la cheminée en épi s'adapte dans tous les espaces, délaissant les pans de murs pour s'intégrer

à un angle ou s'avancer à la perpendiculaire d'une cloison. Offrant une plus large vision du feu, elle est tout particulièrement appréciée pour sa capacité à s'adapter aux espaces les plus réduits ou à faire office de cloison ouverte entre deux espaces d'une même pièce. ■ Ludovic CHATEL

© Goodshoot



OUVERT OU FERMÉ ?

Vous hésitez encore entre la rentabilité du foyer fermé et la convivialité d'un feu ouvert ? Bonne nouvelle : vous n'êtes pas obligé de choisir. Les foyers de cheminée à porte escamotable vous permettent de profiter d'une flambée « en liberté » pour le simple plaisir des yeux, puis de refermer bien vite la vitre pour un meilleur rendement une fois le spectacle consommé...

Vision panoramique

Avec leur format 16/9°, les appareils panoramiques font sérieusement de l'ombre à nos téléviseurs et offrent un spectacle fascinant sur les flammes. En version poêles, ils se dotent même d'un socle pivotant pour se laisser admirer de tous les côtés...

Le sur-mesure : 100% massif !



1

Nous réalisons sur mesure le meuble de votre choix

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

AVANT

APRES



CHANGEZ D'AMBIANCE !

2

Nous relookons également vos MEUBLES

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

AVANT



APRES

3

Nous relookons également votre CUISINE

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

FERME EXPO 800m²

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 CONSTRUCTIONS DE MAISON ONT DU STYLE



Il faut du temps pour construire une maison. Il en faut presque autant pour choisir son apparence. Les architectes peuvent cependant s'appuyer sur leurs connaissances pour rendre leurs plans plus rapidement.

Quand on fait construire une nouvelle maison, on cherche avant tout à être bien dans ses murs. On imagine le nombre de pièces dont on a besoin, on se demande si la cuisine sera séparée ou non... et l'on se surprend à rêver devant les plans des architectes. Le premier projet concerne souvent l'apparence extérieure du bâtiment. Son importance est tout sauf relative : la première impression qui se dégagera du bâtiment dépendra d'elle. Différents éléments modifient son dessin.

Au nom de la loi

Inutile de fantasmer : il sera très difficile de faire ériger un château

sur un terrain de 200 m². La surface de terrain disponible conditionne donc directement le style de la construction. Cette contrainte est d'autant plus importante que certaines conditions locales peuvent la circonvenir : il est possible que la bâtisse ne doive pas dépasser une certaine hauteur, ni empiéter trop largement sur l'espace du futur jardin. Il convient donc de se renseigner sur le plan local d'urbanisme (PLU) avant tout projet de construction : certains sont très précis et incluent même le type de clôtures autorisées ! Ils seront d'autant plus détaillés dans les nouveaux lotissements ou près de zones touristiques, qui cherchent à conserver une certaine image. Dans le cadre de ces textes légaux, il reste tout à fait possible d'imaginer de nombreux bâtiments différents, en sachant que la tendance actuelle hésite entre la construction passive, souvent de plain-pied pour faciliter les économies d'énergie thermique, et les habitations réparties sur plusieurs étages, qui permettent de limiter l'emprise au sol tout en multipliant les pièces. Les terrains disponibles sur le

Photos © Thinkstock



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 source d'idées "



Cette entreprise est spécialisée dans le carrelage



marché étant de plus en plus réduits, ces maisons qui s'étirent vers le haut ont encore de beaux jours devant elles, d'après de nombreux urbanistes.

De toutes les couleurs

La couleur des toits ou des façades compte parmi les éléments qui peuvent être mentionnés dans le PLU. Celui-ci permet notamment une coordination des types de construction dans une région. Ce sens de l'esthétique n'est pas anodin : un chalet en bois, d'apparence plutôt montagnarde, paraîtra incongru sur la côte. Il faut savoir que les spécificités architecturales de nos régions ne sont pas nées par hasard et répondaient, à l'origine, à une adaptation à la nature et au climat. Si les bâtiments plus modernes n'ont plus besoin de s'en soucier autant – grâce notamment aux normes d'isolation, de plus en plus rigoureuses –, l'harmonie reste le souci de nombreux constructeurs. C'est ainsi que les bâtiments les plus modernes sont souvent implantés à l'écart des autres maisons : le voisinage de demeures plus traditionnelles ne les mettrait pas en valeur.

Tous ensemble

Au moment de décider du plan, du moins extérieur, de sa future demeure, il ne faut donc pas oublier qu'elle s'inscrira dans un paysage déjà existant. Quand on a déjà bâti dans sa tête son château en Espagne, se plier à des normes peut parfois sembler contraignant, mais cette réglementation permet de s'intégrer dans une communauté. L'intérieur d'une maison peut heureusement rester entièrement personnel et c'est ainsi que de nombreux propriétaires transforment de vieilles bâtisses en habitations au goût du jour, presque sans toucher à leur façade. ■ *Mélanie de Coster*

Mesure  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



FINANCER LA RÉNOVATION DE SON LOGEMENT

L'entretien et l'amélioration d'un logement ancien coûtent très cher. Pour financer ces rénovations, les propriétaires – occupants ou bailleurs – ayant des revenus modestes ou très modestes, peuvent alors compter sur les aides financières de l'Agence nationale de l'habitat (ANAH).

De nombreux travaux peuvent être subventionnés par ce biais. On recense d'abord les travaux lourds, impératifs pour réhabiliter une habitation « indigne ou très dégradée ». Dans cette hypothèse, le logement a fait l'objet d'un arrêté d'insalubrité ou de péril ou encore d'un rapport de dévaluation émis par un professionnel ayant constaté le délabrement des locaux. Les projets d'amélioration de la construction moins conséquents sont également pris en compte. Il s'agit ici de chantiers visant à la sécurité et à la salubrité de l'habitat, à l'adaptation à une perte d'autonomie ou encore à la lutte contre la précarité énergétique.

Dès lors, ces aides englobent une kyrielle de travaux tels que le renforcement des murs et planchers, l'installation d'un escalier ou d'un ascenseur privatif, le remplacement de la charpente, mais aussi la pose de nouvelles menuiseries plus isolantes, la modification des équipements sanitaires ou encore la modernisation de l'installation de chauffage. En fonction du type de travaux et de votre situation

Photos © Thinkstock, DR



FERMOLOR
MENUISERIE PVC, ALUMINIUM ET BOIS

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

ESSEY-lès-NANCY
La Porte Verte
12 rue des Maillys
Tél. 03 83 21 59 91

Depuis + de 35 ans

Ets Jacques PHILIPPE
LE CHOIX ÉCONOMIQUE

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

INSTALLATION • ENTRETIEN DÉPANNAGE

2 Formules d'installation :
✓ par l'entreprise Jacques PHILIPPE
✓ par vous-même avec assistance technique

Crédit d'impôt** TVA 7%

Devis gratuit • Plan de financement personnalisé

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

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

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

CHAUFFAGE | **CLIMATISATION**
ENERGIES RENOUVELABLES
JACQUES PHILIPPE

**Selon législation en vigueur



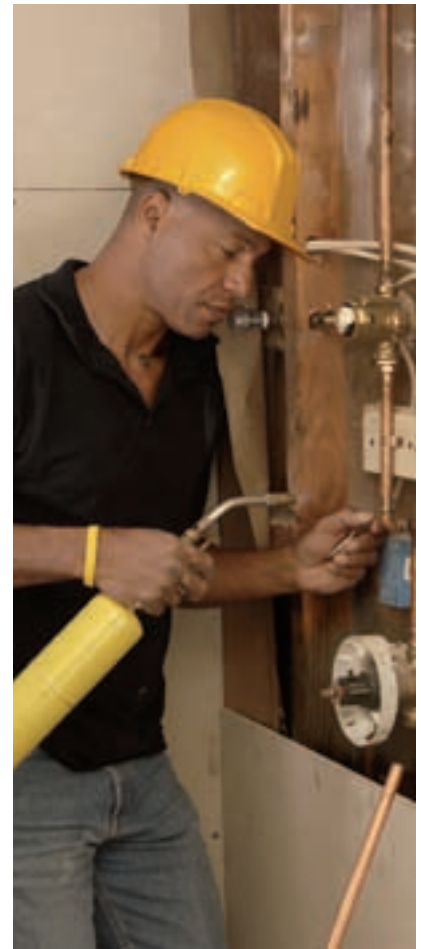
financière, la subvention pourra atteindre jusqu'à 50 % du coût du chantier.

Un plafond de ressources limite cependant la liste des bénéficiaires potentiels. La grille de tarifs utilisée par l'ANAH, actualisée en juin, repose en effet sur les revenus fiscaux de référence du ménage, deux ans avant la date de demande. Autrement dit, un dossier de subvention déposé en 2013, sera examiné à l'aune des revenus 2011. À titre d'exemple, un couple ayant deux enfants, propriétaire de son logement en région, pourra prétendre à une aide si ses ressources ne dépassent pas

37 336 €. L'Ile-de-France bénéficie de son propre barème qui, dans le même cas de figure, impose un plafond de 49 153 €.

Avant de vous lancer dans un chantier de rénovation, pensez donc à contacter l'ANAH et à vérifier si vous ne pouvez pas bénéficier d'aides complémentaires, notamment dans le cadre de l'utilisation des énergies renouvelables. ■

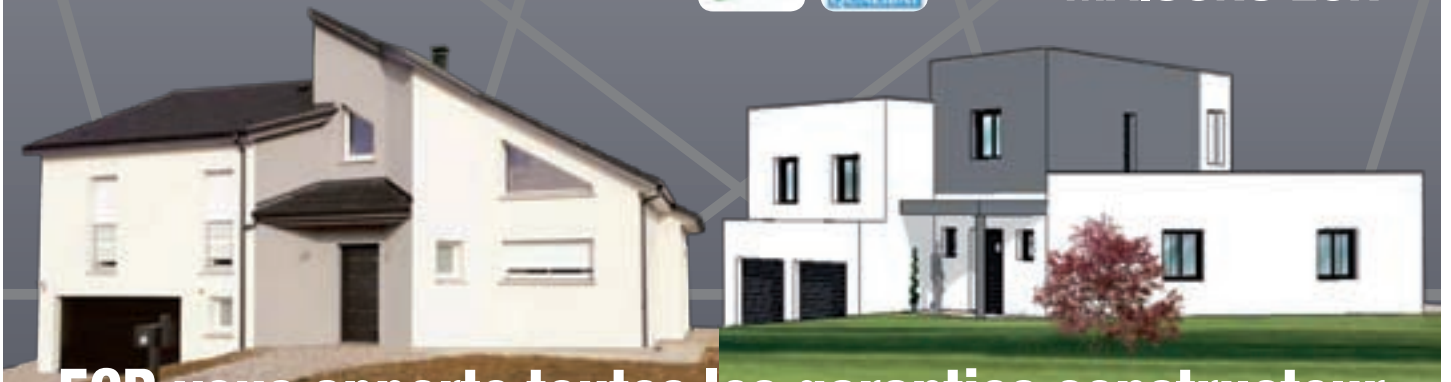
ANAH : www.anah.fr
0820 15 15 15 (0,12 € TTC/min)



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

*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

LA CUISINE EN UN BLOC

Quand la place est minimaliste ou que l'on ne souhaite pas étaler ses ambitions culinaires, il est préférable de chercher un moyen de cacher sa cuisine. Certains meubles ont été spécialement conçus dans cette optique.

Tout le monde n'a pas la chance de posséder une grande pièce où la cuisine peut s'étaler et gonfler comme une pâte feuilletée. Certains ne peuvent consacrer à leurs tables de cuisson qu'un espace limité. Ils n'en sont pas réduits pour autant à renoncer aux apparences : les blocs compacts de cuisine sont de plus en plus design et se plient en quatre pour plaire aux consommateurs les plus exigeants.

Le principe

Quels sont les éléments essentiels dans une cuisine ? Un évier, des plaques de cuisson, un four, un réfrigérateur, des rangements semblent indispensables. Certains incluraient même un lave-vaisselle à cette énuméra-

tion, même s'il est plus facile de s'en passer. Des constructeurs, en France et à l'étranger, se sont spécialisés dans la conception de blocs compacts de cuisine – appelés aussi minicuisines ou cuisinettes – qui comprennent tous ces outils en un seul meuble. Le tout est donc très concentré, pour un gain de place évident, et, surtout, certains de ces blocs sont entièrement refermables. Vus de l'extérieur, ils ne laissent pas deviner leur fonction et ressemblent à des commodes ou à des placards, souvent esthétiques.

La hotte est en haut

Installée à Luçon, près de La Rochelle, depuis quarante ans, la société Moderna propose dans son catalogue de nombreux modèles de ces blocs de cuisson. L'un des derniers nés, Combibloc Métalline, est disponible dans plusieurs couleurs dont un rouge éclatant. C'est l'un des rares à contenir une hotte ainsi qu'une crédence. Sa version la plus complète (avec plaques en vitrocéramique et micro-ondes) est au prix de 2 969 € hors taxes. L'architecte néerlandais Marcel

Shepers a imaginé pour Sematic un autre meuble haut, modulable au choix. L'Urban Cube existe lui aussi dans différentes couleurs vives et est prévu pour s'imposer au centre d'une pièce (prix sur demande). Le M2 de la marque Mini-Cuisine, plus sobre,

Combibloc Métalline © Moderna



Envie d'électroménager de qualité à petits prix

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

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

5/7 rue Guilbert de Pixérécourt • NANCY

Tél. 03.83.37.58.59

Du lundi au samedi (9h-12h/14h-19h)

Proche Karting Oberlin • Tram : arrêt St Georges

Bus ligne 141 : arrêt Oberlin



envie

L'électroménager rénové • garanti

* exemples de produits et de prix à titre indicatif.



Lave-linge
à partir de **99€***



Réfrigérateur
à partir de **99€***



Cuisinière
à partir de **89€***

... et aussi* :

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



propose les mêmes fonctions au tarif de 1 699 € tout compris. Là encore, les couleurs qui offrent une véritable personnalité à ces meubles sont au choix de l'acquéreur.

Discrétion

Kitchoo – dont le nom signifie « heureux présage » en japonais – est une autre marque spécialisée dans ce type de produit. Leur cuisine K1 a déjà été récompensée

K1 fermé © Kitchoo



par l'Observateur du Design à Paris et par le prestigieux Reddot Award en Allemagne. Fermée, elle ressemble à une commode. Une fois dépliée, elle dévoile son plan de travail en pierre naturelle et ses multiples options (il est possible d'y intégrer un lave-vaisselle ou des poubelles de tri sélectif). Ses portes sans poignées s'ouvrent d'une simple pression. Elle est disponible à partir de 5 505 € hors taxes.

Penser au futur

Si ces petites cuisines ont tout des grandes, elles intéresseront surtout ceux qui vivent seuls ou en couple. Difficile en effet, sans être impossible, de préparer à manger pour toute une famille quand on ne dispose que de deux plaques de cuisson. Par contre, leurs constructeurs sont généralement soucieux de l'environnement et, quand le bois ne provient pas de forêts certifiées PEFC ou que les robinets ne sont pas équipés de mitigeurs, c'est toute une démarche d'éco-conception qui a présidé à leur naissance. Ce n'est pas parce que l'on n'a pas d'enfants qu'il est interdit de penser à l'avenir de notre planète. ■



K1 ouvert © Kitchoo



M2 © Mini-Cuisine

CONCEPTION ET RÉALISATION SUR MESURE PLAN DE TRAVAIL

Cuisine - Salle de bains - Escalier - Table - Table basse
Revêtement de sol - Intérieur/Extérieur - Salon de jardin



Marbrerie BULFERETTI



20 av. Paul Doumer
54000 Nancy
03 83 55 01 31



Dimanche en famille à la Manufacture

Les dimanches :

- 24 novembre à 15h
- 08 décembre à 15h
- 15 juin 2014 à 15h

Théâtre de la Manufacture,
CDN de Nancy - Lorraine
10, rue Baron Louis, Nancy
03 83 37 42 42
www.theatre-manufacture.fr

Parents et enfants, à chacun son spectacle ! 3 spectacles, programmés le dimanche à 15h. Offrez-vous une pause Brunch à partir de midi. Venez accompagnés de vos enfants, ils sont invités à un spectacle musical pendant votre représentation à 15h. Les enfants à partir de 4 ans sont pris en charge par des jeunes qualifiés BAFA. Un brunch musical vous est proposé à partir de midi, au bar du théâtre : Boissons chaudes, froides, charcuterie, fromage, fruits frais, viennoiseries, oeufs.



"Savoir Vivre" de P. Desproges

Du 03 au 20 décembre
Théâtre de la Manufacture,
CDN de Nancy - Lorraine
10, rue Baron Louis, Nancy
03 83 37 42 42
www.theatre-manufacture.fr

Pierre Desproges est le mieux placé pour parler de sa prose : « *des pages implacables où la délicatesse nacrée du style le dispute la clairvoyance rigoureuse de l'analyse austère au lyrisme glacée* ». Avec Catherine Matisse et Michel Didym.



Vente des boules de Meisenthal

Boutique de Nancy Tourisme et Evénements (seul point de vente en Meurthe & Moselle) du 16 nov. au 22 déc.

Vous pourrez acheter les boules de Noël de Meisenthal en

exclusivité à la boutique de Nancy Tourisme et Evénements. Vous pourrez ainsi admirer (offrir ou vous offrir) Sylvestre, mais aussi Vroum, Starlette, Diva, Tilt et de nombreux autres modèles tous aussi poétiques ! Comptez entre 12 et 31 euros pour la plus chère !



Exposition "le squat"

Du 30/11 au 01/12
14 rue Benit - NANCY
Entrée libre.

Un espace inoccupé se transforme en Galerie d'art le temps d'un week-end. 11 artistes et créateurs - locaux et internationaux - investissent cet espace brut. Tout au long du week-end diverses animations artistiques se grefferont à cet événement (ateliers, musiciens, live painting, restauration).



Manifestation "faim d'échanges"

Du 12 au 15 déc.
Inscriptions du 28 oct. au 29 nov. > 03 83 91 88 57

Faim d'échanges est un rendez-vous convivial qui favorise la rencontre entre les habitants du Grand Nancy et les étudiants internationaux venus suivre leurs études supérieures à Nancy.



Chaud les marrons

Du 28 au 30 nov. Maison
Lillebonne 03 83 36 82 82

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

Les Garçons et Guillaume, à table !



Sortie : 20/11/13 - (1h25) - Film Français - Comédie **Réalisé par :** Guillaume Gallienne
Avec : Guillaume Gallienne, André Marcon, Françoise Fabian **Synopsis :** Le premier souvenir que j'ai de ma mère c'est quand j'avais quatre ou cinq ans. Elle nous appelle, mes deux frères et moi, pour le dîner en disant : "Les garçons et Guillaume, à table !" et la dernière fois que je lui ai parlé au téléphone, elle raccroche en me disant : "Je t'embrasse ma chérie" ; eh bien disons qu'entre ces deux phrases, il y a quelques malentendus.



Borgman
Sortie : 20/11/13 - (1h53) - Film Néerlandais Thriller **Réalisé par :** Alex Van Warmerdam
Avec : Jan Bijvoet, Hadewych Minis, Jeroen Perceval **Synopsis :** Tout droit sorti de terre en forêt, Camiel Borgman, un homme à l'apparence de SDF, se présente à la porte de la maison d'un couple bourgeois d'un chic quartier résidentiel pour s'y installer. Renvoyé violemment par le propriétaire des lieux, l'homme mystérieux voit néanmoins sa requête acceptée lorsque la maîtresse de maison, compatissante, lui offre secrètement l'asile. Borgman prend peu à peu le contrôle méthodique des lieux et de ses habitants... *Interdit aux moins de 12 ans.*



The Immigrant
Sortie : 27/11/13 - (1h57) - Film Américain Romance **Réalisé par :** James Gray **Avec :** Marion Cotillard, Joaquin Phoenix, Jeremy Renner **Synopsis :** 1921. Ewa et sa sœur Magda quittent leur Pologne natale pour la terre promise, New York. Arrivées à Ellis Island, Magda, atteinte de tuberculose, est placée en quarantaine. Ewa, seule et désemparée, tombe dans les filets de Bruno, un souteneur sans scrupules. Pour sauver sa sœur, elle est prête à tous les sacrifices et se livre, résignée, à la prostitution. L'arrivée d'Orlando, illusionniste et cousin de Bruno, lui redonne confiance et l'espoir de jours meilleurs. Mais c'est sans compter sur la jalousie de Bruno...



Amazonia
Sortie : 27/11/13 - (1h25) - Film Français - Famille **Réalisé par :** Thierry Ragobert **Synopsis :** À la suite d'un accident d'avion, un jeune singe capucin né en captivité se retrouve brutalement seul et désemparé au cœur de la forêt amazonienne. Il va devoir apprendre à se protéger de la férocité implacable d'une nature toute puissante. Sans repères et confronté aux mille et un périls de l'immensité verte, il lui faudra s'adapter à cet univers inconnu, grouillant, foisonnant, souvent merveilleux mais aussi étrange et hostile. Héros d'une extraordinaire aventure qui lui fera affronter non seulement ses semblables mais aussi des prédateurs redoutables, des végétaux toxiques et l'Amazone en crue, il va entamer un long voyage qui lui permettra de découvrir enfin sa seule chance de survie : une place parmi les siens...

JEU-CONCOURS

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité Ludres

GAGNEZ 50 PLACES* pour l'avant première du film « JE FAIS LE MORT »

Le mardi 26 nov. 20h à Ludres en présence de l'équipe du film



OÙ EST HERCULE ?

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



Jouez sur lorrainemag.com

*Soit 25 places pour 2 personnes. Les gagnants seront sélectionnés parmi les bonnes réponses et avertis par email.

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

Bélier (du 21 mars au 20 avril)

Amour: Vous êtes confiant dans les sentiments de votre partenaire. Vous vous rapprochez de celui ou de celle qui partage votre vie.

Travail-Argent: Vous avez parfaitement raison de vous en tenir à ce que vous avez récemment décidé et déclaré. **Santé:** Douleurs lombaires possibles.



Taureau (du 21 avril au 20 mai)

Amour: Prenez un peu de recul face à une situation familiale ou sentimentale complexe. **Travail-Argent:** Vous surmonterez facilement les quelques obstacles que vous trouverez sur votre route et des opportunités intéressantes se présenteront. **Santé:** Excellente, et si vous faisiez un peu de sport ?



Gémeaux (du 21 mai au 21 juin)

Amour: Vous êtes dans une dynamique de succès. Vous vous épanouissez dans votre couple et vous y puisez force et confiance. **Travail-Argent:** Un projet qui vous tient à cœur pourrait bien vous donner quelques soucis, son évolution vous semble bloquée. **Santé:** Mangez varié et équilibré.



Cancer (du 22 juin au 23 juillet)

Amour: Votre partenaire vous donnera une belle marque d'attachement, qui vous prouvera que vous n'avez pas de raison d'être inquiet pour l'avenir de votre couple. **Travail-Argent:** La chance sera à vos côtés si vous savez ouvrir les yeux. **Santé:** Redoublez de précautions contre les risques de chutes.



Lion (du 24 juillet au 23 août)

Amour: Ne laissez pas s'installer un climat de doute dans votre couple et soyez plus patients avec vos enfants. **Travail-Argent:** Vous vous impliquerez à fond dans votre travail. Et vous saurez tirer parti de toutes les opportunités qui se présenteront à vous. **Santé:** Une légère chute de vitalité est possible.



Vierge (du 24 août au 23 septembre)

Amour: Vous attendez trop de votre partenaire. Et s'il ne pouvait pas répondre à vos exigences ? **Travail-Argent:** Vous commencez à récolter les fruits d'un travail qui vous a demandé beaucoup de temps et d'efforts. **Santé:** N'épuisez pas votre énergie et dormez un peu plus.



Balance (du 24 septembre au 23 octobre)

Amour: Le climat amoureux pourrait se détériorer. De vieilles dissensions se réveilleront, les feux de la passion s'affaibliront. **Travail-Argent:** Vous vous sentirez moins à l'aise dans votre travail, surtout si vous devez discuter d'argent ou de finances. **Santé:** Vous jouissez d'une santé robuste.



Scorpion (du 24 octobre au 22 novembre)

Amour: Vague à l'âme terminé pour les natifs du premier décan. Ils peuvent se consacrer aux plaisirs de la vie, retrouver le dialogue avec les êtres chers et ne plus douter qu'on les aime. **Travail-Argent:** Vous progressez dans les activités qui vous mettent au service des autres. **Santé:** Vous devez garder optimisme et confiance.



Sagittaire (du 23 novembre au 21 décembre)

Amour: Soyez plus souple si vous voulez éviter de virulentes scènes conjugales. Les tensions devraient s'atténuer petit à petit. Le calme reviendra en fin de semaine. **Travail-Argent:** Attendez un peu pour traiter une affaire délicate. **Santé:** Le dos, votre point sensible, pourrait se rappeler à votre souvenir... A surveiller.



Capricorne (du 22 décembre au 20 janvier)

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



Verseau (du 21 janvier au 19 février)

Amour: Mettez de l'ordre dans votre vie affective. Interrogez-vous sur vos sentiments véritables et sur ceux de votre partenaire. **Travail-Argent:** Un changement dans votre situation professionnelle vous sera bénéfique. **Santé:** Gastro-entérite possible.



Poissons (du 20 février au 20 mars)

Amour: Apprenez à vous méfier des personnes que vous ne connaissez que depuis peu. **Travail-Argent:** Vous serez prêt à étudier avec attention les propositions que l'on pourra vous faire. Gardez un esprit critique. **Santé:** Le moral est en hausse et le physique suit.



LES PISSENLITS

Jean Sébastien MENGIN
25 bis - 27 rue des Ponts
Nancy - 03 83 37 43 97

BAEKEOFFE

Ingrédients pour 6 personnes

- 500g d'Echine de porc • 500g d'Epaula d'agneau • 500g de Paleron
- 150g d'Oignons • 2 gousses d'ail • 1kg de pommes de terre BF 15
- 200g de Carottes • 150 g de Poireaux • 60cl de Riesling • Bouquet garni • Sel, poivre.
- PATE A LUTER : 300g Farine • 1 Blanc d'oeuf • 30cl d' eau

Préparation

Peeler les oignons, éplucher l'ail, détailler la viande en morceaux de 50g, la mettre à mariner avec l'oignon, l'ail, le bouquet garni, le sel et le poivre, pendant 12 heures au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180° (th 6). Eplucher et laver les pommes de terre ; les couper en rondelles ainsi que les carottes et les poireaux.

Disposer dans une terrine en terre cuite une couche de pommes de terre, poireaux et carottes, saler et poivrer, puis ajouter la viande, une nouvelle couche de légumes puis de nouveau de la viande, terminer par les légumes terminer en arrosant de la marinade et 30 cl d'eau.

Couvrir avec le couvercle, fermer le tout hermétiquement avec la pâte à luter faite avec le mélange d'eau, du blanc d'oeuf et de farine. Cette façon de cuire permet de garder les saveurs et les arômes du plat. Cuire pendant 4 heures. Servir dans le plat en prenant soin d'enlever la pâte.

Le conseil de Danièle Mengin

Avec ce plat roboratif l'idéal sera de servir un Riesling Grand Cru d'une part pour sa minéralité et ses arômes de fleur blanche et d'agrumes ; sa texture suffisamment vive allégera le palais. Les amateurs d'un vin plus rond pourront trouver leur bonheur avec un Saint Romain blanc ou un Pouilly Fuissé.



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



POUR TROUVER DES CHAMPIGNONS
 AUSSI BIEN EN FORÊT QU'AU SUPERMARCHÉ.
 GAMME BAROUDEURS FIAT.



Fiat Panda 4x4

Transmission intégrale
 Blocage de différentiel électronique ELD
 Garde au sol surélevée
 Jantes alliage 15" 4x4 foncées et pneumatiques M+S Hiver



Fiat 500L Trekking

Système de motricité renforcée Traction +
 avec différentiel autobloquant électronique
 Jantes alliage 17" et pneumatiques M+S Hiver
 Boucliers avant et arrière spécifiques



Fiat Qubo Trekking



Fiat Sedici 4x4



Fiat Freemont 4x4

Fiat avec



CONSUMMATIONS MIXTES (L/100 KM) ET ÉMISSIONS DE CO₂ (G/KM): 4,9 ET 114 (PANDA 4X4 ROCK 0.9 85CH TWINAIR S/S); 6,4 ET 149 (500L TREKKING 1.4 95 CH); 7,3 ET 194 (FREEMONT LOUNGE 2.0 MULTIJET 170 CH 4X4); 4,1 ET 107 (QUBO TREKKING 1.3 MULTIJET 95 CH S/S); 5,3 ET 139 (SEDICI 4X4 EMOTION 2.0 MULTIJET 135 CH). www.fiat.fr



FABRICANT
 D'OPTIMISME



MENY LAXOU - 7/9 avenue de la Résistance - 03 83 98 00 55
MENY PULNOY - 40 avenue Charles de Gaulle - 03 83 39 06 40