

LORRAINE MAGAZINE

#17

du 04 au 17

décembre

GRATUIT

• A Découvrir

P'tit Baz'art devenu grand

Les marchés de Noël en Lorraine

Le sentier des lanternes

• Gastronomie

Le marché de Nancy

Fête du Foie gras à Phalsbourg

• A Faire

Balade en traîneau tiré

par des rennes

Les joyaux de Noël

Venez fêter Noël
avec les bijouteries *Stauffer*

OUVERT 7j/7 du 3 au 24 décembre



Des INSTANTS BRILLANTS à
PARTAGER

SWAROVSKI

Miranda Kerr



NANCY

18, rue Raugraff

LUNÉVILLE

À l'Angélus - 11, rue Carnot

BIJOUTERIE

Véronique et Cyrille

STAUFFER

CHARMES

18, rue M.-Barrès

GÉRARDMER

42, rue Ch.-de-Gaulle

#17
du 04 au 17
décembre

Prochaine parution le
18 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
Sylvestre au bout d'une canne de verrier
© Guy Rebmeister (Couverture)
Distribution
Distri-mag • 06 77 06 97 06
Pour nous écrire
Lorraine Magazine - SCPP
8 rue Grandville 54000 NANCY
www.lorrainemag.com/contact
SARL au capital de 12000€
Dépôt légal n°1741

Imprimé par BLG Toul sur papier
PEFC.

La reproduction intégrale ou
partielle de ce magazine est
interdite sauf accord écrit de
Lorraine Magazine.



ÉDITO

Top départ !

Comme si les premiers frimas avaient sonné le coup d'envoi, la Lorraine s'autorise enfin à penser aux choses sérieuses : Noël, sa féerie, ses agapes, son décorum.

On aura bien essayé de retarder l'entrée en matière, de fuir les Noël précoces de carton-pâte dans les allées des supermarchés en début d'automne. On y sera parvenu ou presque. Mais ça y est, il flotte dans l'air ce beau parfum, celui qui sucre l'hiver. C'est à travers les reflets cristallins, sous les branches du sapin, que nous vous proposons une première escapade chez les artisans verriers de notre région. Aux confins de l'Alsace et de la Moselle, les musée Lalique, le musée de Verre de Saint-Louis et le site de Meisenthal, vous invitent à redécouvrir le savoir-faire d'un artisanat qui a vu naître la tradition des boules de Noël, partagée aujourd'hui à travers le monde.

Plaisir des yeux, mais pas que... Fidèle à sa gourmandise, la Lorraine mijote, réchauffe, dore et met les petits plats dans les grands. Dans ce numéro, un petit détour par le marché couvert de Nancy, qui propose le meilleur du terroir. Les plus gourmands auront l'eau à la bouche avec les saveurs du célèbre Capu, belle adresse nancéienne qui prépare sa table de Noël et vous la propose même à domicile.

Emplettes et ambiance, ce Noël 2013 se découvre au fil des pages, entre les chalets d'un marché de Noël en centre-ville de Nancy revisité, sous les décorations de la féerie de Saint-Seb ou dans les allées de la grande halle Alstom pour chiner chic au P'tit Baz'Art.

Quand on vous dit que ça sent bon les fêtes...

À LA UNE	
Les bijoux de Noël	4
Happy Cristal chez Lalique	6
Saint-Louis allume sa Grande Place	6
À DÉCOUVRIR	
Noël fait son marché à Nancy	7
La féerie continue au Centre Commercial Saint Sébastien	8
P'tit Baz'art devenu grand	10
Des idées de cadeaux culturels et uniques pour les fêtes !	11
Un Noël 2013 qui illumine Metz	12
GASTRONOMIE	
Du savoir faire dans les bocaux ...	13
À table avec les commerçants du marché central	14
Le Capu s'invite pour Noël	20
À FAIRE	
L'Art Nouveau pour tous	22
La magie de Noël investit le Pôle Bijou à Baccarat	23
Un programme de fin d'année festif à Toul	24
Airs de fête à lunéville	26
Festival des bulles aux brasseries	27
17 ^e «Marché de Noël d'Autrefois» de Plombières-les-Bains	28
Noël merveilleux à Malbrouck	30
Fête du Foie gras à Phalsbourg	32
Marché de Noël Médiéval de l'Avent à Rodemack	34
Balades en traîneaux tirés par des Rennes	36
VOYAGES	
Punta Cana, 1 ^{ère} destination touristique de République Dominicaine	40
HABITAT	
Fermolor : 9 agences au service de votre projet	42
Cette année, le cuivre est prêt à briller	44
Choisir son sapin de Noël	46
NOËL	
Le tour du monde en traîneau	50
À VOIR	
Le Belcour, l'esprit Michou dans les Vosges	51

ET TOUJOURS ...

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



L'ÉCHOPPE TRAITEUR

LAURENT LALVÉE

Ouverture de l'Echoppe Traiteur

Carte disponible à la boutique et en ligne pour préparer vos fêtes. Idées cadeaux pour Noël : bons cadeaux pour cours de cuisine, coffrets cadeaux composés de verrines.

- SERVICE TRAITEUR • PLATEAUX REPAS
- ÉPICERIE FINE • COURS DE CUISINE

131, AVENUE FOCH 54270 ESSEY LES NANCY
TÉL : 07 81 61 17 62 • LECHOPPE-TRAITEUR.COM

LES JOYAUX DE NOËL



Photos © Guy Rebmeister

Au carrefour de la Lorraine et de l'Alsace, le verre a trouvé son royaume. Trois sites verriers d'exception nichés au cœur des Vosges du Nord ont choisi cette année de mettre en valeur leurs créations, leur savoir-faire pour célébrer Noël. Du musée Lalique à celui du Cristal, en passant par Meisenthal, trois fleurons de la transparence et de la délicatesse se sont baptisés Etoiles Terrestres et proposent cet hiver un programme exceptionnel d'animations, d'expositions et d'événement. Et comptent bien briller pour Noël.

Et si tout avait commencé par une légende ? Celle qui raconte la naissance de la tradition des boules de Noël, et qui se transmet dans les Vosges du Nord : « En 1858 la nature fut avare. La grande sécheresse priva les Vosges du Nord de fruits et le sapin de Noël n'eut donc parure qui vaille. Un souffleur de verre de Goetzenbruck inspiré, tenta de compenser cette injustice en soufflant quelques boules en verre. Il déclencha à lui seul une tradition qui traversa les cultures, le monde entier... »

La région autour de Meisenthal était à l'époque connue pour sa production de verre, et notamment de verre bombée. Très vite, les applications pour ces boules de verre, véritables prouesses techniques en leur temps, se sont diversifiées. Architecture, ornement d'intérieur, certains modèles pouvaient atteindre jusqu'à un mètre de diamètre ! On les appelait « boules panorama », car elles permettaient de voir tout autour de soi une fois accrochées. D'une petite légende naquit très vite une industrie florissante. Après la deuxième guerre, la région exportait jusqu'à 200 000 boules à travers le monde. Ironie du sort, comme un dernier éclat, la verrerie mettait fin à la fabrication de ces boules en 1964. Les boules argentées tombèrent alors dans l'oubli.

Meisenthal après Goetzenbruck

C'est à Meisenthal, à la faveur de rencontres organisées autour des techniques de soufflage en 1998 que les boules de Noël locales allaient retrouver leur second souffle. Goetzenbruck n'est plus qu'un souvenir mais bien vivant. Les derniers verriers vivants, témoins de la belle aventure industrielle passée rencontrent alors les jeunes souffleurs, soucieux de sauver leur patrimoine. Le secret des techniques est alors transmis. Le site verrier de Meisenthal trouve dans cette transmission sa raison d'être : un trait d'union entre la tradition et le devenir du travail du verre.

Les boules de Noël ne quitteront plus, dès lors, le catalogue officiel du Centre international d'art verrier, élevant cette tradition au niveau des plus belles créations artistiques. Aux modèles traditionnels réédités s'ajoutent années après années des boules contemporaines conçues par des créateurs, artistes ou designers.

Pour le grand public, ce sont même les boules de Noël qu'évoque le site de Meisenthal. Chaque hiver, pour s'en convaincre, il faut voir la foule qui se presse pour admirer le savoir-faire des souffleurs et remplir leur panier des précieuses boules.





Programme de Noël à Meisenthal

• Au CIAV :

Démonstration des souffleurs de verre/exposition/vente.
Jusqu'au 29 décembre (sauf 24-25 décembre)

• Au musée du verre :

Exposition «les boules de Noël de Goetzenbruck, de l'ombre à la lumière».

Jusqu'au 29 décembre (sauf 24-25 décembre) tarif : 5€, gratuit pour les - de 16 ans

• Dans la cour intérieure du site verrier :

Exposition sur l'histoire des boules de Noël.

Événement visuel surprise tous les jours à partir de 17h.

Visite guidée de l'exposition « les boules de Noël de Goetzenbruck, de l'ombre à la lumière », tous les samedis jusqu'au 21 décembre, départ 15h et 16h accès libre.

• Dans la halle verrière :

Exposition collective d'art contemporain / Beautiful landscapes.

Jusqu'au 23 décembre, tous les jours de 14h à 18h sauf le mardi. Accès libre.

Plus d'infos sur www.ciav-meisenthal.fr ■ Alice CIMIEZ

SYLVESTRE : UN SUPER HÉROS DES MONTAGNES À L'ASSAUT DES SAPINS

C'est la dernière née des créations spéciales de Noël. La boule 2013 s'appelle Sylvestre, un petit être imaginaire, bon et généreux. Avec sa bonne bouille ronde, il s'adapte à merveille à la forme d'une boule et semble voler sous le sapin. On l'imagine, joueur et mystérieux, venu de sa forêt après un été langoureux, pour faire briller les soirées d'hiver. Créée par deux designers parisiens tombés amoureux du matériau verre et attachés la féerie de Noël, c'est à Meisenthal qu'ils ont eu le déclic et on franchi le pas de la création de verre. Pour Caroline Ziegler, qui a imaginé Sylvestre avec Pierre Brichet, la magie opère à chaque moment de la création : « C'est assez génial de voir l'objet se modeler en temps réel, en se disant que l'on peut aussi modifier le processus à tout moment. Il y a un rapport presque gourmand avec cette matière, on a envie de tout faire. »

↓ Sylvestre, super héros des montagnes.

Par Caroline Ziegler et Pierre Brichet du Studio Brichet-Ziegler à Paris.

Couleurs diverses, tarifs de 18 à 23 € selon les points de vente.



Cumulus, Sylvestres, Kilo © Guy Rebmeister



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 comprises), 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
Nos données sont destinées à l'usage de l'Hotel Campanile mentionné sur ce document à des fins d'information et de propositions commerciales. 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 à 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 & Restaurants - 54320 Maxéville - 03 83 98 64 64

HAPPY CRISTAL CHEZ LALIQUE

Si il est un domaine où la Moselle rejoint sa voisine Alsace, c'est peut-être cette histoire commune, qui, au gré des conflits a su préserver la même tradition artisanale. Avec les contreforts des Vosges du Nord pour même ligne de mire, c'est dans la transparence du verre qu'a su naître un art commun. Aujourd'hui, le musée Lalique, à Wingen-sur-Moder fait partie de la famille des Etoiles Terrestres, avec la Grande Place à Saint-Louis.

A ce titre, le musée Lalique met à l'honneur Noël en proposant à ses visiteurs différents univers où l'élégance, la pureté du cristal, la magie de la lumière se mêlent pour créer la magie. Inauguré en juillet 2011, le musée Lalique permet de découvrir les créations d'un artiste d'exception, René Lalique, de la joaillerie au verre mais aussi de faire le lien avec le cristal actuel et les savoir-faire ancrés au cœur de l'Alsace depuis l'installation du « maître » à Wingen-sur-Moder en 1921. Les toutes dernières pièces de la société Lalique, sur la thématique de l'hiver, côtoient des pièces anciennes, symboliques marquées par l'esprit créatif du fondateur de la marque. Beaucoup plus surprenante et impressionnante, une table suspendue en cristal - aérienne et épurée - illumine le centre de la salle d'exposition. Tous les espaces sont accompagnés d'écrans qui font toucher de plus près l'imaginaire Lalique développé actuellement, en s'appuyant sur la tradition des sources d'inspiration et l'exceptionnel savoir-faire des verriers. ■ Alice CIMIEZ

📅 Jusqu'au 5 janvier, Accès libre pour l'expo Happy Cristal
Entrée du musée : 6€, réduit 3€, gratuit pour les moins de 6 ans.
Plus d'infos sur www.musee-lalique.com

SAINT-LOUIS ALLUME SA GRANDE PLACE

Tout au long d'un parcours initiatique de 953 mètres sont présentés 2000 objets fascinants de beauté, issus des savoir-faire légendaires des Cristalleries de Saint-Louis. Une muséographie illustrée par 20 vidéos guide les visiteurs à travers les quatre siècles d'histoire de l'ancienne Manufacture Royale, passant tour à tour de la découverte du cristal à la maîtrise des techniques décoratives les plus élaborées. Tel le bouquet final d'un feu d'artifice, la féerie de cinq lustres étincelants illumine l'espace d'exposition temporaire au dernier étage.

Paré et illuminé par des boules de Noël en cristal, le musée qui brillera de 1000 feux, propose à ses visiteurs trois soirées de contes et de musique pour se laisser emporter en famille par la magie de Noël. Narrées par François Nadler, conteur passionné, des légendes éveilleront l'imaginaire de Noël et l'univers du cristal. Ces histoires merveilleuses vibreront aux rythmes d'instruments de musique à cordes et donneront vie au cœur du musée, plongeant les visiteurs dans une ambiance féérique. Trois représentations : les dimanches 8, 15 et 22 décembre à 16h. Entrée gratuite au musée (à partir de 16h). ■ Alice CIMIEZ

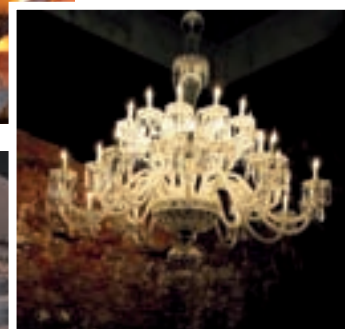
DU RÊVE SOUFFLÉ POUR LES ENFANTS

Du théâtre d'ombres pour un spectacle lumineux. C'est ce que propose la Compagnie de la Loupiote avec Souffleurs de Rêve. Dans un Moyen Age indéfini, un troubadour cherche ses mots et un souffleur de verre qui vit au pied d'un arbre quelque peu magique veut créer une œuvre extraordinaire qui attrape la lumière. Entre princesse, dragon, Etranges et seigneur de guerre, une série d'aventures se succède... Traitant de la fragilité de l'homme et de ses créations, de la nature et sa diversité, l'histoire d'un maître-verrier évoque les reflets d'une mémoire Saint-Louis oubliée entre ombre et réalité.

Spectacle pour les enfants à partir de 7 ans.

Tarif : 5 €/personne

📞 Réservation conseillée



📅 Visite de la grande place, musée du cristal saint louis :

Ouvert tous les jours sauf le mardi de 10h à 18h

Fermeture 25 décembre et 1^{er} janvier.

Entrée du musée : plein tarif : 6€ / réduit : 3€ / gratuit moins de 6 ans

+ Visites guidées des ateliers tous les jours : 9h30 ou 11h / Sur

Réservation sauf les WE > du 24 décembre au 1^{er} janvier inclus.

Plus d'infos sur www.saint-louis.com



NOËL FAIT SON MARCHÉ À NANCY



En place depuis plus d'une semaine, le marché de Noël de Nancy est l'un des premiers dans la région à ouvrir le bal de la flânerie au gré des vins chauds, des crêpes et des cadeaux. Avec trois sites majeurs, il s'ouvre cette année sur la nouvelle place Charles III qui accueillera la patinoire.

On peut le parcourir dans n'importe quel ordre, en partant de Maginot, en descendant par Notre-Dame, ou l'inverse. On peut y flâner en famille pour déguster les spécialités qui annoncent les festins de fin d'année ou y déambuler seul pour débusquer le cadeau secret. L'avantage des marchés de Noël à Nancy, c'est qu'ils sont trois-en-un.

Cette année, la nouveauté se situe sur la place Saint-Sébastien, entre l'église et le centre commercial. Des chalets exclusivement de couleur blanche sont dédiés aux artisans. Bijoux, travail du verre, de la céramique, les meilleurs savoir-faire sont ici exposés. Un chalet collectif de neuf mètres de façade regroupe neuf artisans nancéiens. Un épicier de la rue Saint-Nicolas, les nougats Jacasse, les douceurs des Sœurs Macarons, les savons Berga'sens, les gourmandises de chez Lapin d'Epices, les bières de la Capsule ou les objets d'arts de la boutique Helmut et Pétula, tous rassemblés par l'association Chœur d'Artisans, soutenue par la région Lorraine et les ateliers d'art de France, qui veut promouvoir les métiers-passions et le travail de qualité. Autre nouveauté : la mise à disposition par

les Vitrites de Nancy, l'association de commerçants qui orchestre le marché de Noël, de 7 chalets dans un lieu inédit : la rue des Ponts devenue piétonne. Pour mettre en valeur le nouvel endroit, c'est au P'tit BazArt qu'est revenu l'honneur de présenter des créations contemporaines. Les chalets sont investis chaque semaine par plusieurs artistes et plasticiens. Ambiance conviviale et vernissages ouverts à tous chaque vendredi.

La rue Notre-Dame et la place Maginot raviront les habitués, amateurs de vin chaud, de bretzels, de chocolat à la coupe ou de crêpes. Parmi les cinquante chalets, on notera la présence nouvelle de charcuterie, de saucissons, de foie gras ou autres spécialités. Au bout de la place Maginot, le petit kiosque de l'Office du commerce a également été transformé en chalet. Cet endroit rebaptisé la Cabane à Cadeaux qui abrite des jouets, des peluches de la boutique Toa ou encore 23 modèles différents de bonnets de Noël, apportera un petit air de renouveau sur le marché. En cas d'hésitation, le chèque cadeau des Vitrites de Nancy assure une satisfaction optimale avec pas moins de 270 boutiques du centre-ville partenaires !

Quand la Ville - qui rappelle que 7000 places de parkings en centre-ville sont disponibles pour les fêtes - et les commerçants s'unissent, c'est toutes les rues de Nancy qui s'embellissent. Comme avec l'initiative de cette commerçante de la rue Gambetta, Christiane

Guillermin, gérante de la boutique Evidence, qui a réussi à mobiliser les autres vitrines de la rue pour harmoniser les décorations et donner un air de fête à cet axe essentiel du commerce nancéen.

La magie se poursuivra le 6 décembre avec l'installation d'une vraie patinoire de 600m² sur la place Charles III. La féerie sera à son apogée le 9, après le défilé de la Saint Nicolas, avec l'ouverture de la maison du père Noël au milieu des chalets. Le père Noël sera là tous les jours pour accueillir les enfants, faire visiter sa maison et recevoir les petites lettres, c'est promis. ■

Plus d'infos sur villagedenoelnancy.fr
Chalets ouverts tous les jours jusqu'au 24 décembre de 10h à 19h (sauf dimanches et lundis : ouverture à 11h). Le Père Noël s'installera dans sa maison, placette Saint-Sébastien, à partir du 9 décembre les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 16h30 à 18h30, les mercredis de 12h30 à 18h30 et les samedis et dimanches de 11h30 à 18h30.
Transports en commun gratuits les dimanches de décembre.

LA FÉÉRIE CONTINUE AU CENTRE COMMERCIAL SAINT SÉBASTIEN



Les 105 boutiques du centre commercial sont toutes à l'unisson pour fêter Noël. Autour du thème des ours, les automates et les structures géantes animent les allées. Faire ses courses à Saint Seb, c'est déjà le début de la magie de Noël.

Le centre commercial Saint-Sébastien a été cette année un des premiers à se parer de lumières, s'imposant une nouvelle fois comme la référence des belles vitrines de Noël à

Nancy. Comme il le fait tous ans, le centre renouvelle sa décoration de Noël. 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 siège au rez-de-chaussée sur la place centrale. Entourés de lutins et de rennes, le grand ours de cinq mètres de haut a ses lumières qui s'animent lorsque les enfants sautent sur le trampoline installé à proximité. En tout, cinq scènes animées avec des automates guident les visiteurs du centre le long d'un parcours féérique. Rideaux de lumières, lus-

Depuis 4 mois, Martha redécouvre le chant avec des oiseaux

réenchanter mon quotidien

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

tres géants tout est paré pour en mettre plein les yeux... Boules gonflables, sapins suspendus, le centre donne dans la mesure et assume son choix de faire des semaines qui précèdent Noël un moment de rêve et d'évasion. De faire des courses de Noël le vrai début de la fête.

Le Père Noël, les jouets et même un marché !

Incontournable, l'atelier photo avec le Père Noël lui-même (il a pu exceptionnellement se libérer) sera en place de 14h à 18h les mercredis, samedis et dimanches à partir du 11 décembre et une spéciale le lundi 23 décembre. A noter que le centre ouvrira ses portes les 8, 15 et 22 décembre, dimanches qui précèdent Noël (de 10 à 19 h pour les boutiques, 19h30 pour Monoprix). 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 en place centrale au RDC le samedi 14 décembre. Des personnalités, des animateurs, viendront égayer ce rendez-vous majeur de la période des fêtes. Le centre commercial accueille même un marché de Noël à l'intérieur de ses allées, avec pas moins de 7 chalets dont celui de l'UNICEF près du magasin Paul au rez-de-chaussée. En renouvelant en totalité les décorations et les 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 - Jusqu'au 26 déc. - Centre commercial Saint-Sébastien - Ouvertures les dimanches 8, 15 et 22 déc. - Père Noël tous les mercredis, samedis et dimanches de 14h à 18h à partir du 11 déc. ainsi que le lundi 23 déc.



PUBLI-REPORTAGE - Photos © Centre Commercial Saint-Sébastien

**ST
SÉBASTIEN**
NANCY

105 BOUTIQUES AU CŒUR DE NANCY



Noël féérique

Nouvelles scènes d'animations :
ours et jouets en bois géants,
lutins et automates

Ouvertures exceptionnelles
dimanches 8, 15 et 22 décembre



www.saint-sebastien.com





P'TIT BAZ'ART DEVENU GRAND



Né dans un garage et dans un esprit alternatif le P'tit Baz'Art s'est étoffé au fil des ans pour devenir un vrai salon de la création actuelle. Pour sa douzième édition, le P'tit Baz'Art voit les fêtes en grand en offrant 7 chalets aux artistes contemporains pendant toute la durée du marché de Noël nancéien. Un mois entier pour dénicher l'objet d'art à glisser sous votre sapin et adoucir l'attente avant les 2 jours du « big bazar » du site Alstom.

Grandes signatures de l'art régional ou belles découvertes, le P'tit Baz'art remet sa tournée. Et si chaque année depuis 12 ans, on en reprend une belle rasade, c'est que ce marché là a toujours le goût de la nouveauté. Peintres, sculpteurs, graveurs, créateurs de bijoux, de luminaires, de vêtements, la liste pourrait faire penser à un simple marché aux artisans, comme on en trouve en marge de nombreux festivals. La différence du P'tit Baz'art réside dans sa philosophie : proposer une immersion dans sa caverne, dans son bric-à-brac d'art, avec une énergie incomparable.

30% d'exposants nouveaux

Le P'tit Baz'art est à la fois un festival, un musée, un marché et une fête. Dans la grande halle des anciennes usines Alstom, les 150 exposants trouvent l'espace mais aussi l'ambiance pour partager leurs créations. Sélectionnés parmi 300 candidats, ils seront presque un sur trois cette année, à participer pour la première fois à la manifestation.

La réussite du P'tit Baz'art, qui accueille jusqu'à 25 000 visiteurs dans le week-end, tient surtout dans la diversité. Peintures, dessins, sérigraphies, sculptures, gravures, vidéos, difficile de ne pas trouver son p'tit bonheur au P'tit Baz'art.

L'amateur de toiles contemporaines attentif à la création régionale trouvera son bonheur, la badaud curieux aura un bel aperçu du savoir-faire des artistes et artisans, la petite famille en profite pour faire une belle sortie et repart avec – en prime – le cadeau pour tante Huguette, celle à qui on ne sait jamais quoi offrir.

Dès l'entrée du site Alstom, le P'tit Baz'art montre qu'il n'a rien perdu de son énergie, celle qui l'a lancé il y a 12 ans. Même en ayant grandi, l'esprit pionnier, un peu déjanté des débuts perdure. De l'ambiance, parfois du

bruit, le P'tit Baz'art est une ruche qui crépite, qui résonne. En deux jours, une quinzaine de concert - punk rock, musique foraine, DJ, rock garage, ukulele - est programmée sur la scène qui jouxte la buvette. Le dimanche, un brunch musical est prévu à partir de 11h30. Voir, admirer, acheter, mais aussi faire : un atelier créatif pour les enfants le dimanche leur permettra de laisser aller leur esprit créatif en compagnie d'une artiste, Alice Perrotin.

Le P'tit Baz'art en bas de chez vous

Cette année le P'tit Baz'art s'exporte sur des lieux plus traditionnels en mettant un pied sur la marché de Noël du centre-ville de Nancy. Avec 7 chalets, rue des Ponts en bordure de la nouvelle place Charles III, des collectifs d'artistes proposent un aperçu de leur travail avec des performances et des expositions. Tous les vendredis soir pendant un mois, des vernissages ouverts au public favoriseront les discussions entre les artistes et le public.

Lieu de rencontres et d'échanges où tout n'est pas à vendre, le P'tit Baz'art est une belle parenthèse dans les week-end qui précède Noël. Une belle alternative à la course aux jouets. Presqu'un cadeau avant l'heure..

■ Alice CIMIEZ

◆ Chalets de Noël – rue des Ponts, Nancy
Tous les jours de 11h à 19h du 22 novembre au 24 décembre. **Vernissages tous les vendredis soirs.**

◆ P'tit Baz'Art Sur le site ALSTOM - 50 rue Oberlin - Nancy. Entrée libre.

Samedi 14 décembre de 14h à 00h et

Dimanche 15 décembre de 10h à 20h.

Plus d'infos et liste des artistes exposants sur <http://leptitbazart.over-blog.com>



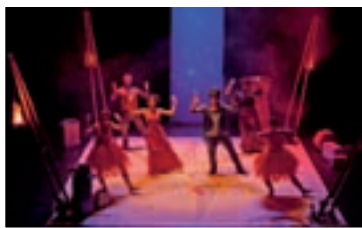
DES IDÉES DE CADEAUX CULTURELS ET UNIQUES POUR LES FÊTES !

A Nancy, la programmation de début d'année de l'ensemble Poirel s'annonce riche et variée. De quoi faire plaisir à tous.

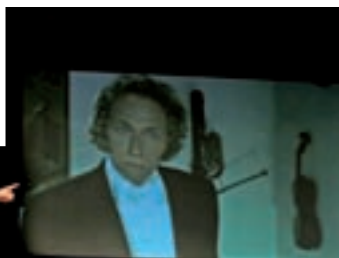
Parmi les événements programmés à l'ensemble Poirel de Nancy fin 2013 - début 2014, deux grands rendez-vous sont à noter. Le premier est le spectacle « Piaf, l'être intime » du 16 janvier. Au son de l'accordéon, cette lecture de Clotilde Courau fait découvrir une femme libre, courageuse et sensuelle, loin de l'image de l'icône de la chanson française. L'actrice y évoque l'ardente correspondance entre Édith et Tony, son amant d'un mois qu'elle rencontre après avoir perdu son grand amour Marcel Cerdan. Un hymne à l'amour livré dans une interprétation émouvante. Le second aura lieu le 24 janvier avec « Pierre Richard III ». Ici pas de drame shakespearien mais les souvenirs et pensées de Pierre Richard, qui via des extraits de films rejoués et détournés raconte Jean Carmet, Gérard Depardieu, Mireille Darc, ou Francis Veber. Entre anecdotes et secrets de tournage, rires et émotions, l'éternel distrait livre un spectacle sincère et plein d'humour. Divers spectacles et conférences à partager en famille sont aussi proposés. A noter la pièce « Cendrillon, fille d'aujourd'hui » le 19 janvier. Le conte de Perrault et des frères Grimm y est transposé dans un univers contemporain, celui d'une famille recomposée. Bien sûr, tous les ingrédients de l'histoire sont là : carrosse, bals, pantoufle de verre, belle-mère et demi-sœurs odieuses. Mais c'est aussi un regard drôle, sensible et décalé sur cette véritable aventure humaine qui ravira parents et enfants ! ■

Offrez un abonnement : « **Six fois scènes** » (20€ la place seulement pour un grand spectacle !) et « **4 spectacles en famille** » (soit 5€ la place pour les enfants et 10€ pour les parents). Conférences gratuites.
Ensemble Poirel, Tél. 03 83 32 31 25 • www.poirel.nancy.fr

PUBLI-REPORTAGE



← Cendrillon fille d'aujourd'hui © Oliver Durand
↓ Pierre-Richard III © Anne Gayan



ON Y VA EN FAMILLE!





19 JANV. 2014
CENDRILLON, FILLE D'AUJOURD'HUI

23 FÉV. 2014
CABARET COULEUR

23 MARS 2014
LES CHAISES ?

17 AVRIL 2014
LA MACHINE À EXPLORER LE TEMPS

18 MAI 2014
SUR LA ROUTE DES GITANS

LES ENCAS DANSE : la Cie Sosana Marcelino
vous donne rendez-vous avant chaque spectacle !

LES PETITES CONFÉRENCES LUMIÈRES POUR ENFANTS, UNE ÉCOLE PAS COMME LES AUTRES !
8 FÉVRIER . 2014 . 29 MARS 2014 . 6 AVRIL 2014

EXPOSITION LE FEU SACRÉ, VERRE ET CRÉATION CONTEMPORAINE
JUSQU'AU 19 JANVIER,
ENTRÉE LIBRE POUR LES MOINS DE 12 ANS
OU AVEC LA CARTE JEUNES NANCY CULTURE ! *



03 83 32 31 25

WWW.POIREL.NANCY.FR

* ouverture de l'exposition tous les jours sauf le lundi - organisation Ville de Nancy lic. 1 10.22157 & III 10.22159 - conception : element-s



UN NOËL 2013 QUI ILLUMINE METZ

Le « Sentier des Lanternes de Noël » qui borde la Moselle à Metz depuis le 30 novembre jusqu'au 30 décembre propose une installation mettant en scène environ 400 lanternes originales inspirées par les personnages des contes de Noël. Un parcours magique et poétique à (re)découvrir...

Lorsque la nuit tombe sur les berges de l'île du Petit Saulcy à Metz, les abords de la Moselle prennent des allures de contes de fées. Lutins, ours en peluche et soldats de bois s'éclairent pour donner vie à un parcours magique jalonné par des centaines de lanternes se reflétant sur l'eau. Nés sous le crayon de l'illustrateur alsacien Guy Untereiner, ces petits personnages, directement inspirés du folklore mosellan, rallument dans les yeux du public la flamme des Noëls d'antan. Le site de l'hôtel du département (qui accueillera une nouvelle fois cette manifestation), est illuminé pendant toute cette période de fêtes de fin d'année et un immense sapin est installé place de la Préfecture.

Après qu'en 2012 plus de 65 000 visiteurs se soient pressés pour admirer la précédente scénographie, le Conseil Général de la Moselle et l'association Moselle Arts Vivants invitent ainsi le public à parcourir le « Sentier des Lanternes de Noël » 2013 jusqu'au lundi 30 décembre, veille de la Saint Sylvestre. Durant toute la période de l'Avent, l'hôtel du département et les berges de l'île du Petit Saulcy seront métamorphosés.

Quelques 400 lanternes originales, fabriquées d'après les planches dessinées par le célèbre illustrateur en s'inspirant des personnages des contes de Noël et qui ont servi de modèles pour leurs dessins techniques, s'offrent au regard tout au long d'un parcours magique. On y retrouve toutes les traditions locales avec « Teddys » et poupées, soldats de bois et cœurs en pains d'épices, qui redonnent vie aux Noëls d'autrefois.



Des illuminations en musique

En parallèle, tous les lundis à 17h, le festival « Avent Scènes » propose une belle programmation de concerts sur le « Sentier des Lanternes de Noël ». Qu'elles soient de barbarie, ou en fanfare, qu'elles swingent ou vocalisent, les « lanternes en musique » donnent rendez-vous sur les bords de la Moselle pour mêler le plaisir des yeux à celui des oreilles. Au programme, les orgues de Barbarie le 2 décembre, « un peu de crème sur du coton » le 9, « Coffee Potes » le 16 et le 23 décembre la « Fanfare Cocasse ».

■ Simon Anheim

Informations pratiques

- Jusqu'au vendredi 13 décembre : Du lundi au vendredi de 16h30 à 19h30, samedi et dimanche de 16h30 à 20h30
- Le samedi 14 décembre de 16h30 à 22h
- Du dimanche 15 au lundi 30 décembre : Du lundi au vendredi de 16h30 à 19h30, samedi, dimanche de 16h30 à 20h30.

Gratuit

Renseignements :

Moselle Arts Vivants
Tél. 03 87 62 94 14 • mav@cg57.fr



DU SAVOIR FAIRE DANS LES BOCAUX ...

La renommée de la Maison Clément n'est plus à faire. En effet, Ludovic Clément, Maître Artisan Charcutier, dirige les lieux depuis 18 ans maintenant. Son magasin est le reflet de sa passion : des mets de tradition cotoient de surprenantes créations.

La Maison Clément a fait de son adresse une charcuterie incontournable pour les amateurs les plus exigeants. C'est pour eux que Ludovic Clément a créé sa propre gamme de conserves, qu'il fabrique lui-même. Lorsque l'on ouvre l'une de ses conserves : c'est un parfum de terroir, de passion et de savoir faire qui se dégage.

Les matières premières sont rigoureusement sélectionnées pour ne garder que l'excellence. Des conserves pensées et réfléchies de la recette au packaging. Ces dernières peuvent se conserver 2 ans avant ouverture. Vos papilles pétilleront devant la terrine de boudin aux pommes de Lorraine, la terrine d'andouille du terroir au poivre vert, la terrine fermière à la mirabelle de Lorraine, les rillettes de canard et le dernier né n'est autre que l'excellent foie gras Maison.



Nous vous invitons à découvrir ou redécouvrir la Maison Clément pour de véritables moments de plaisirs gustatifs et des fêtes inoubliables. ■

www.maison-clement.fr
18, Rue Raymond Poincaré
Nancy - Tel : 03 83 40 37 61



À TABLE AVEC LES COMMERCÇANTS DU MARCHÉ CENTRAL

Décembre est déjà là et la soirée du Réveillon est dans toutes les têtes. Pour une soirée de Noël idéale à table et sous le sapin, direction le marché Central de Nancy pour un passage en revue des étals des commerçants, avec leurs promesses, leurs recettes, leurs bon plans.

Méline, le bon goût de père en fils

Dans la famille Méline, je demande les fils. Tabliers blancs impeccables et conseils avisés, Jérôme et Christophe ont pris la succession de leur père Jean-Claude avec passion au marché central. Dans leurs grandes vitrines, que du beau et du bon. « Toutes nos viandes sont labellisées et choisies avec soin », explique fièrement Christophe. Le bœuf, Charolais, forcément, vient du Centre de la France. « Pourquoi l'acheter ailleurs, le savoir-faire des éleveurs du Centre est incomparable et le terroir compte aussi pour beau-



AU JARDIN D'EDEN



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

Marché central
& Marché d'Haussonville

coup dans la qualité de viande. » Au dessus de l'étal, les médailles s'alignent et chaque viande - veau fermier élevé sous la mère, porc fermier du Sud-Ouest- est marquée du Label Rouge ou d'une IGP pour l'agneau du Limousin. Les deux frères ont le même amour du travail bien fait. La quasi totalité de leur charcuterie est fabriquée dans leur atelier de Varangéville où ils détaillent également leurs viandes et abats. Knacks, fuseau et saucisson lorrain, jambon blanc et fumé, terrines de campagne, andouillettes, fromages de tête... font de l'œil aux gourmands sur les 22 mètres de rayon. Pour les fêtes, les classiques feront un peu de place à des nouveaux délices : foie gras, escargots, saumon fumé, ballotins, galantines, bouchées à la reine, volailles fermières et tendres porcelets. A vos marques, prêts, commandez !

Leur recette de fête

"Gigot d'agneau le Baronet du Limousin de 5 heures au confit d'ail rose"

- Préparation : 30 mn
- Cuisson : 5h40mn
- Pour 8 à 10 personnes : 1 gigot le Baronet du Limousin de 2,5 à 3 kg, 5 têtes d'ail et 1 gros oignon, 3 branchettes de thym et 2 feuilles de laurier, 3 clous de girofle, 1 bouquet de persil, huile d'olive, 2 cuillère à soupe de cognac, une bouteille de Loupiac, sel et poivre du moulin.



- Entourez l'os du gigot d'une solide ficelle pour faire office de poignée.
 - Remplissez la marmite de 4 litres d'eau, ajoutez l'oignon coupé en 4 et piqué des clous de girofle, le thym, le laurier et le persil. Portez à ébullition pendant 20 mn pour que l'eau soit parfumée.
 - Épluchez les gousses d'ail, laissez-les entières.
 - À grande ébullition, plongez le gigot pour 15 mn, puis retirez-le à l'aide de la ficelle.
 - Épongez soigneusement et faites-le revenir dans la cocotte avec l'huile, sur toutes les faces. Lorsqu'il est bien doré, flambez-le avec l'alcool.
 - L'alcool éteint, retirez la cocotte du feu, entourez le gigot des gousses d'ail, arrosez avec la bouteille de vin, salez et poivrez.
 - Fermez hermétiquement la cocotte, enfournez à feu très doux (150°C ou th 5) et laissez cuire pendant 5 heures sans ouvrir les bords. Pour mieux emprisonner la vapeur, vous pouvez luter avec un boudin fait de farine et d'eau.
- Pour donner à ce plat un air de fête, vous pouvez remplacer le cognac par un marc de raisin et l'huile par de la graisse d'oie ou de canard. Servez avec des haricots, des fèves ou une purée de pommes de terre.
- Plus d'infos sur www.boucherie-meline-etfils.com



Schaller, la mer en fête

Huîtres, langoustines, homards bleus, crevettes bouquet de Bretagne, oursins, coquilles Saint-Jacques, saumon fumé d'écosse... S'il y a bien un étal à ne pas négliger pour un réveillon réussi, c'est celui du poissonnier ! La poissonnerie Schaller, dans la halle centrale du marché est l'adresse incontournable pour des 🍷

Boucherie Charcuterie





Fabrication Maison

CHARCUTERIE TRADITIONNELLE

- Fromage de tête • Jambons blancs • Andouillette

CHARCUTERIE FINE

- Foies gras • Saumon fumé • Ballotine de volaille

Retrouvez nos viandes en Label Rouge :

- Bœuf Charolais du Centre • Veau fermier élevé sous la mère
- Porc fermier du Sud-Ouest • Agneau du Limousin I.P.G. "Le Baronet"



& pour vos fêtes nos sélections de Bœuf du Concours de Charole.


MARCHÉ CENTRAL - NANCY - 03 83 32 09 94



Les produits de la mer c'est l'affaire à

SCHALLER

Tous les produits de la mer à deux pas de chez vous !



Composez vos plateaux de fruits de mer selon vos envies !

www.poissonnerieschaller.com



produits de la mer de qualité. Schaller c'est 35 tonnes d'achats par semaine, 11 points de vente détail dans le quart Est, un rayon traiteur, plus de 600 clients restaurateurs, revendeurs, traiteurs ou collectivités. Entre le moment où le poisson est pêché et celui où il est installé sur la glace de la boutique, tout est fait pour préserver sa fraîcheur. En décembre, la qualité et le choix sont exceptionnels. Difficile donc de choisir la star parmi les stars. « Chacun ses goûts et son budget, explique Michel Mathieu, responsable du magasin du marché central. Une chose est sûre on peut se faire plaisir à tous les prix. Autant avec de bonnes crevettes qu'avec des produits plus rares et donc plus chers comme le homard ou les Saint-Jacques. » Noël c'est aussi le moment de se faire plaisir avec des plateaux de fruits de mer ou des huîtres. Les commandes sont déjà ouvertes et seront prises en compte jusqu'au 22 décembre pour les plateaux et jusqu'au jour J pour les huîtres. Ouvertes ou non...

Leur recette de fête

"Bar sauvage simplement cuit au four"

- Pour 4 personnes : 1 bar sauvage d'1,5 à 2kg, huile d'olive, sel et poivre du moulin
- Cuisson : 20mn

Préchauffez le four à 280 °C, quand il atteint cette température baissez à 180 °C et enfourner le bar sauvage, salé et poivré, arrosé d'un filet d'huile d'olive. Cuire environ 20 minutes, sans ajouter ni vin blanc et oignon - qui prendraient le pas sur le goût très fin du bar sauvage. Servez accompagné d'une jardinière de légumes frais, de quelques pommes de terre vapeur, ou des carrés de polenta frits.

Plus d'infos sur www.poissonnerieschaller.com



Masy Fruits, du soleil en hiver

Virginie et Anthony ont repris il y a une dizaine d'années la boutique de leurs parents installés au marché depuis plus de 30 ans. Impossible de rater leur étal qui est un festival de couleurs et de saveurs. Pendant que Virginie dispose les grappes de raisins dans un grand panier rond, Anthony place une à une les clémentines pour créer une pyramide parfaite. « On essaye de rendre encore plus beau ce qui est bon, explique la très dynamique Virginie. A cette période l'année, nous avons beaucoup de fruits exotiques mais le reste de l'année nous essayons de proposer un maximum de fruits et de légumes de producteurs lorrains. » Toute l'année, les deux jeunes commerçants proposent une belle sélection de fruits confits qui s'étouffe encore plus en période fêtes. En provenance directe d'Apt - capitale mondiale du fruit confit - les fruits deviennent de véritables bonbons, moelleux, tendres ou secs. Déguster fraises, melons, cerises, abricots, figues... c'est possible, même en hiver à Nancy ! Pour les amateurs de douceurs, la famille Masy propose aussi du miel, des loukoums, des fruits secs et composer ses corbeilles comme des bouquets.

Maison GRÉGOIRE

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



Yves GRÉGOIRE, fils de boucher, 40 ans d'expérience.

Pour Noël et Nouvel An,

la Maison GRÉGOIRE a élaboré une carte traiteur :

- ★ Entrées froides et chaudes, plats et desserts
- ★ Foies gras d'oie et de canard
- ★ Saumon fumé au bois de hêtre et sel de Guérande
- ★ Boudin blanc truffé ★ Escargots de Bourgogne
- ★ Galantines et suprêmes ★ Volailles de Bresse
- ★ Volailles fermières ...

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

MARCHÉ COUVERT-ALLÉE SUD-03.83.32.00.85



Leur produit star

Les fruits confits et exotiques. Ananas Victoria, mangues, agrumes... On a l'embarras du choix. Idem pour les fruits confits, de la très classique angélique aux très à la mode baies de goji, c'est l'idéal pour ensoleiller les papilles.



Le Comptoir Lorrain, produits rares et régionaux

Depuis 2 ans, François Muller partage avec bonne humeur sa passion pour les produits « made in Lorraine ». Autour d'un petit noir au comptoir, le jeune homme met en lumière la production d'une quinzaine de producteurs lorrains. Des classiques incontournables comme les madeleines de Liverdu ou les Bergamotes de Nancy aux produits plus confidentiels comme le whisky de Lorraine, le vin de rhubarbe des Vosges ou le miel d'un apiculteur de Meuse, François Muller sait pousser les murs de sa petite boutique pour faire rentrer ses ceps de cœur. « Comment je sélectionne mes produits ? C'est mon palais qui s'en charge ! Je ne peux vendre que des choses que j'aime. » En juin dernier, le dénicheur de saveurs 🍷

BOUTIQUE MASY FRUITS



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

MARCHÉ COUVERT - NANCY
03 83 32 29 01

Le Comptoir Lorrain



Saveurs Lorraines
Épicerie Fine

Découvrez nos produits typiques :

- *vin de fraise,*
- *perlé de mirabelle,*
- *whisky lorrain,*
- *eau de vie, liqueurs,*
- *madeleines, bergamotes...*



>>> COFFRETS CADEAUX <<<

MARCHÉ CENTRAL - NANCY
 François Muller • 06 67 50 08 06

s'est transformé en gardien de la tradition en accueillant les produits gourmands de l'indémoudable et célèbre épicerie Gaulard. Les Sardines La Quiberonnaise, les confitures artisanales la Création de Haute-Savoie, les gaufrettes amusantes, les boules de gomme dans leur bonbonnière ancienne, les moutardes et le champagne Suenen ont changé d'étagères et continuent d'être ardemment défendus. Pour Noël, François Muller promet des produits exceptionnels comme les mendiants et les orangettes du chocolatier Cluizel ou encore la très vieille mirabelle (25 ans d'âge) de Rozerieulles. Et si vous êtes en panne d'idées cadeaux, le jeune homme propose des jolis coffrets gourmands à partir de 9,90 €.

Son produit coup de cœur



Le vin de fraises du Cellier de Revigny dans la Meuse.

Il est le seul Nancy à proposer ce vin moelleux de fraises, fabriqué dans la Meuse avec des fraises fraîches cueillies à maturité. Elaboré de manière artisanale, dans un véritable chai, c'est un « vin » pas trop sucré, délicat qui se marie aussi bien avec un foie gras qu'avec un dessert chocolaté. Il existe aussi en version pétillante, un délice !

Plus d'infos sur : www.lecomptoirloirrain-nancy.com



Prim'délices, l'exotisme sous le sapin

Marâchers à Bosserville, les parents de Frédéric Humbert vendaient déjà leur produits sur le marché central. Lorsqu'il a repris l'étal il y a 22 ans, Frédéric s'est concentré sur la vente des fruits et légumes qu'il sélectionne avec attention. « Je vais à Rungis tous les mercredis pour sélectionner les meilleurs produits. Quand j'ai commencé il y a 22 ans, il y avait nettement moins de choix, aujourd'hui on peut proposer beaucoup de fruits, beaucoup de légumes sans transiger sur la qualité. » En 22 ans, Frédéric Humbert a vu les demandes des clients évoluer. « Avant à Noël on mangeait des crosnes et des airelles, aujourd'hui on ne m'en demande presque plus. C'est une question de mode. » Et la mode en 2013 est aux champignons et aux fruits gorgés de soleil. Ananas Victoria, clémentines, litchis et même cerises sont les stars incontestées des tables du réveillon. « Nous proposons des corbeilles de fruits qui amènent couleurs et goûts exotiques pour finir le repas en beauté et en légèreté. » Une idée cadeau à retenir avec des fruits aussi beaux que précieux.

Son produit star

Le litchi de la Réunion. Attention il y a litchi et litchi... Celui de la Réunion, présenté en bouquet, est le top du top. Un petit noyau, une chair sucrée au délicat parfum de rose, « il faut le goûter pour le croire, après on ne peut plus manger que celui là. » La saison est courte – de novembre à février – il faut donc en profiter. Pour Frédéric Humbert, ce fruit venu de l'hémisphère sud est la star de l'hiver.



Bom Dia Portugal
By TopAinho
PRODUITS du Portugal, Espagne & Brésil



*Morue spécial Noël • Poulpe • Bolo Rei / Paô de Ló
Charcuteries • Jambon Serrano • Fameux jambon Pata Negra
Fromages Manchego, Seia (brebis-chèvre-vache)
Beignets de morue • Rissolés de viande ou crevettes
Vins • Porto • Bières
Produits frais : natas, grelas, pencas, fruits, broa, cabrito, leitão...*

Service traiteur : PLATS PRÉPARÉS & À EMPORTER

Présent au marché de Vandœuvre le dimanche

Magasin principal : 4, Rue Foller - Nancy

MARCHÉ COUVERT - NANCY

03 72 14 70 59

LIVRAISON POSSIBLE SUR LA LORRAINE SOUS CONDITION

L'empire des sens et des saveurs

Tout récemment se sont installés des commerces dédiés aux denrées de notre région mais également aux mets japonais et aux sardines.

Au marché Central, chacun retrouve les senteurs et les images de son enfance. L'endroit est un empire des sens. Les consommateurs s'y croisent, s'arrêtent, tapent la discute. De la proximité et du lien humain. Le client, outre des produits frais et de qualité, bénéficiera d'une parole, d'un service en plus et d'un sourire qui confèrent au Marché Central un aspect si apprécié.

L'esprit de Noël va draper de son manteau le lieu ces prochains jours. Animations spécifiques, recettes de cuisine, démonstrations d'artisans, dégustations..., les surprises seront légion.

A noter que **les commerçants du Central offrent des tickets de parking gratuits** pour faciliter l'accessibilité. Passants et gourmands sont attendus au Marché Central qui sera ouvert toutes les journées des dimanches de fêtes. De bonnes occasions de prendre son temps pour trouver de beaux et bons produits.



Une escapade au Marché Central est donc vivement recommandée comme une indispensable mise en bouche avant cette lumineuse période de fête. La tradition, le terroir mis en valeur, le partage, les sourires, les chants étoilés, les agapes, les cadeaux...

Tout cela, c'est pour vous. Arrêtez-vous sans hésiter ! ■ Alice CIMIEZ

Prim' Délices Chez Frédéric (Direct de Rungis)



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

MARCHÉ COUVERT - NANCY
03 83 30 01 08



MARCHÉ COUVERT - NANCY - 03 83 32 65 47

LE CAPU S'INVITE POUR NOËL

Quand une des meilleures tables de Nancy décide de jouer la carte de Noël, c'est la gastronomie nancéienne qui est à la fête. En renouvelant son offre de cartes cadeaux pour offrir un repas ou un cours de cuisine, le Capucin Gourmand s'invite sous le sapin, et sur vos tables en proposant pour la première fois des plats traiteurs pour les fêtes.

Qui n'a jamais rêvé d'emporter un peu du Capu chez soi ? Après quelques essais réussis l'an dernier, le chef Hervé Fourrière a décidé de mettre son talent et sa créativité à la disposition du plus grand nombre avec une nouvelle activité temporaire de traiteur.

Les amateurs de belle cuisine pourront ainsi passer leurs commandes jusqu'au 22 décembre - pour le repas du réveillon - et jusqu'au 28 décembre pour celui de la Saint-Sylvestre. Et pour s'inviter chez vous, Hervé Fourrière a laissé parler son savoir-faire, proposant une cuisine à la hauteur de celle qui est servie dans le restaurant de la rue Gambetta. Par exemple, le foie gras se décline sous différentes formes, en marbré de foie gras à l'ananas, en duo de foie gras et chocolat noir ou en nougat de foie gras avec des fruits confits. Les clients fidèles retrouveront ici, le goût du chef pour le mariage sucré-salé. La célèbre tourte à la grenouille, qui fait la réputation de la maison est aussi proposée en service traiteur.

Mais là où le Capu se démarque est sans aucun doute dans sa proposition de plats à faire simplement réchauffer pour le soir de réveillon. Une façon simple, voulue par Hervé Fourrière et son épouse Laurence, de rehausser le repas traditionnel pour les familles, sans avoir à trop se compliquer la tâche. On imagine déjà la table familiale accueillant cette Papillote de homard avec ses petits légumes et beurre blanc au champagne, ou cette Montgolfière feuilletée de volaille en sauce suprême.

Et pour fêter Noël, comme les autres années, la Capu Box, pourrait bien être le cadeau préféré des gastronomes curieux. Au choix, cette élégante pochette de la mai-

son, contient soit une invitation pour deux personnes à un repas au Capu, soit un cours de cuisine animé par le chef lui-même pour les adultes mais aussi pour les enfants, toujours bienvenus dans l'établissement. En décembre, on pourra ainsi apprendre à cuisiner les plats de fêtes à commencer par le foie gras ou la noix de Saint-Jacques.

Depuis plusieurs années, le Capu se distingue notamment par son incontournable brunch du dimanche. Dans une ambiance décontractée et familiale, le restaurant propose une large palette de saveurs. Viennoiseries, salades, verrines, saumon, huîtres, foie gras, puis un plat chaud pour suivre et un grand buffet de fromages et de desserts, la meilleure façon de commencer son dimanche ou de prolonger son week-end dans un cadre chic, sobre qui met à l'honneur autant la tradition que la créativité de son chef. ■



Plus d'infos sur www.lecapu.com
Le Capu - 31 rue Gambetta - Nancy
Tél. 03 83 35 26 98



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



L'ART NOUVEAU POUR TOUS

La boutique Aujourd'hui 1900 perpétue l'esprit de l'Art Nouveau nancéien en proposant un vaste choix de luminaires, vases, boîtes, bijoux et autres créations artistiques.

La volonté de la boutique située rue du Sergent Blandan est simple : perpétuer l'esprit de l'Art nouveau, de ce style qui a fait la réputation de Nancy à la Belle Epoque, et proposer un vaste panel de créations à des prix accessibles.

Mise au point

Ne parlez pas de copies ! On est dans l'inspiration d'une époque, dans la poursuite d'un style. Les différentes pièces exposées sont l'œuvre d'artisans-artistes reconnus, qui ne sont en rien des faussaires. Leur travail s'inscrit dans une production actuelle, qui subit les influences de notre société et qui s'adapte au goût du jour. La tradition est maintenue, les techniques préservées, mais rien n'est figé.



Du choix !

Le choix est impressionnant. Tout d'abord en termes de bijoux : des broches, des

colliers, des pendentifs (qui enserrent parfois des créations en pâte de cristal), des bagues... on retrouve le talent de bijoutiers de talent, notamment Jacky Schwartz. Les matières sont variées, du métal doré au vermeil, en passant par l'argent, afin de permettre à chacun de trouver son bonheur. La boutique perpétue aussi la tradition du bijou régional avec croix de Lorraine et chardons.

Pour ce qui est de la verrerie, les deux grande techniques (multicouches nuagées et multicouches gravées à l'acide) sont bien représentées. On y trouve aussi une nouveauté signée Laflor : du verre nuagé rehaussé de décor végétal peint à l'émail. Une décoration délicate et aérienne, qui est très séduisante. C'est d'ailleurs cette technique que l'on retrouve sur les boules de Noël 2013 que propose la boutique. A découvrir sans tarder ! ■

P.S. : n'oubliez pas l'important service de réparations proposé pour « sauver » les pièces cassées ou abîmées.

► Boutique Aujourd'hui 1900 - 29 rue du Sgt Blandan - Nancy 03 83 90 73 68 • www.laflor1900.fr



PUBLI-REPORTAGE - Photos © Etienne Martin 2012



Aujourd'hui 1900

NANCY



sur tout le magasin jusqu'au 24/12

L'Esprit d'une Époque !



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

- ⇒ Créations personnalisées
- ⇒ Restauration de luminaires



HORAIRES SPÉCIAUX FÊTES

Ouvert : LUNDI 16 et 23 déc. >13h30/18h45 - MARDI 17 déc. >10h/18h45 - MARDI 24 déc. >10h/18h

Ouverture du mercredi au samedi de 10h à 18h45 • Le dimanche de 10h à 18h

29 rue du S^gt Blandan - Nancy (Face Musée de l'École de Nancy - Parking Thermal)

Tél./Fax 03 83 90 73 68 • www.laflor1900.fr



← Boucles d'oreilles arum - Jacky Schwartz © Pôle Bijou

↓ Bracelet Aphrodite - Marion Faye © Pôle Bijou



meurthe-et-mosellan Jacky Schwartz, seul joaillier habilité à estamper ses bijoux « École de Nancy », inspirées par la nature et les formes végétales associant délicatement le métal à la pâte de verre... ■ **Simon ANHEIM**

◆ Renseignements : Marché de Noël jusqu'au 31 décembre, tous les jours sauf lundis et mardis.

Pôle bijou de Baccarat, Tél. : 03 83 76 06 99, info@polebijou.com, www.polebijou.com

Entrée gratuite.

LA MAGIE DE NOËL INVESTIT LE PÔLE BIJOU À BACCARAT

C'est dans la très belle galerie du Pôle Bijou de Baccarat que 30 créateurs de bijoux venus de toute la France et d'un peu plus loin présentent et proposent à la vente leur production originale. A découvrir.

Pour la troisième année consécutive, la salle d'exposition du Pôle Bijou se transforme en immense hotte du Père Noël à l'occasion des fêtes de fin d'année. Tout au long du mois de décembre la galerie se transforme en marché de Noël dédié aux bijoux de créateurs. Qu'ils travaillent le métal, la céramique, le bois, le verre ou les matériaux de récupération, les 30 créateurs invités cette année ont tous en commun de façonner des bijoux originaux. Vous pouvez retrouver et acheter leurs pièces uniques durant ces quelques semaines pour les fêtes de fin d'année.

Parmi les joailliers lorrains sélectionnés, il est par exemple offert de découvrir le travail de la messine Marion Faye, qui diplôme BTS Design de mode en poche, prend la route de l'Afrique de l'Ouest pour 8 mois de vadrouille. En parcourant le Sénégal, le Mali, le Burkina Faso, elle s'arrête chez des artisans pour apprendre les techniques de teinture, la fabrication de perles et de bijoux (graines, bois...), ou encore la fonte à la cire perdue. Un savoir-faire qui l'amène aujourd'hui à façonner des pièces uniques en utilisant seulement des matières naturelles. A noter aussi les créations du

UN PROGRAMME DE FIN D'ANNÉE FESTIF À TOUL



Défilé de Saint-Nicolas et marché de Noël, les fêtes de décembre s'annoncent prometteuses à Toul.

Décembre est un mois très chargé pour l'évêque de Myre, Saint Patron de la Lorraine et ami de tous les enfants (enfin, ceux qui sont sages...). Star du moment, on le verra sur tous les fronts, accompagné du boucher, du redouté père Fouettard et de son fidèle âne. En musique et sur son char, il ouvrira tout d'abord cette période des festivités toute la journée du mercredi 4 décembre en ville haute. Puis, dès 16h le samedi 7 une animation musicale égayera le centre-ville, suivie par le traditionnel défilé qui partira à 17h15 du cours Raymond Poincaré. Le cortège parcourra les rues de la cité avant d'arriver à 18h à l'hôtel de ville avec embrassement de la façade et feu d'artifice.

Le marché de Noël s'installera en centre-ville

Du 14 au 23 décembre. Organisé en partenariat avec l'Union des Commerçants et Artisans du Toulais (UCAT), il sera l'occasion pour les visiteurs de découvrir la ville du haut d'une grande roue de 30 m cours Raymond Poincaré du 1er décembre au 5 janvier. Mais aussi de flâner au centre-ville paré pour l'occasion de ses plus beaux atours, de déguster un vin et des marrons chauds, d'y rencontrer le

PUBLI-REPORTAGE - Photos © Florence Reich/Ville de Toul 2012

PRODUITS DU TERROIR EN DIRECT DES PRODUCTEURS LORRAINS



**NOUVEAU
COMMANDE & LIVRAISON**

C'EST LES FÊTES AUX TEMPLIERS !

- ★ FOIE GRAS ★
- ★ GIBIER ★
- ★ VOLAILLES DE FÊTES ★
- ★ SAUMON FUMÉ ★
- ★ ET TOUJOURS NOS ★
- ★ SPÉCIALITÉS BOVINES ! ★
- ★ PANIERS GARNIS ★

**EN DÉCEMBRE,
OUVERTURES EXCEPTIONNELLES !**

- ★ DIMANCHES 8 ET 15 AU MATIN
- ★ DIMANCHES 22 ET 28
- ★ LUNDIS 23 ET 29

950 ROUTE DE VOISEL – 54200 BRULEY

TÉL MAGASIN : 07.71.06.98.69

TÉL BUREAU : 07.71.02.71.31

WWW.LEDOMAINEDESTEMPLIERS.COM

**SALLE DE RÉCEPTION ET SÉMINAIRE
SPÉCIAL GROUPE SUR RÉSERVATION**

LE DOMAINE DES
TEMPLIERS



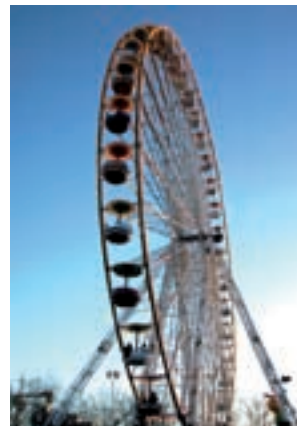


père Noël, et pour les retardataires d'y faire les dernières emplettes pour les fêtes dans les chalets garnis d'idées cadeaux, installés place des Trois Évêchés, place Fontaine Curel et sur le Cours Raymond Poincaré.

Du 19 au 24 décembre, participez également à la tombola de Noël «la hotte du commerçant», qu'organise l'UCAT. De nombreux lots y seront à gagner ! Un tirage au sort se déroulera tous les jours à 18h15 à la Fontaine Curel avant un ultime tirage le jour du réveillon à 11h30. ■

📍 Renseignements :

Hôtel de Ville de Toul, Tél. 03 83 63 70 00
www.toul.fr



GRANDE ROUE

Découvrez Toul à 30 mètres de hauteur !

Du 1^{er} décembre 2013 au 5 janvier 2014

Cours Raymond Poincaré

Des places gratuites sont à retirer chez vos commerçants du 7 décembre 2013 au 5 janvier 2014 !

Toul
VILLE DE
www.toul.fr

ça se passe à Toul...

Union Commerciale et Artisanale

Touloise

s'adhère

Du 1^{er} déc. 2013
au 05 jan. 2014
Cours R. Poincaré

Grande Roue

Découvrez Toul
à 30 mètres
de hauteur !

04 déc. 2013 / Ville Haute
07 déc. 2013 / Centre-Ville

Saint Nicolas

Du 14 au 23 déc. 2013
Centre-Ville

Marché de Noël

AIRS DE FÊTE À LUNÉVILLE



Défilé de Saint-Nicolas, illuminations, marché de la Saint-Nicolas, patinoire, déambulation du Père Noël, show laser... : en décembre, la ville s'anime, pour le bonheur des petits et des grands.

- **Samedi 7 décembre** : défilé de Saint-Nicolas (sur le thème des inventions), organisé par l'Office des Fêtes. Départ de la place des Carmes à 16h30. Feu d'artifice tiré depuis le Champ de Mars à 18h30.

- **Du 7 décembre au 6 janvier** : illuminations des rues de la cité.

- **Du 11 décembre au 5 janvier** : patinoire de la Ville sur la place Léopold. 2€ l'entrée (avec la fourniture des casques et patins, assurée par le Ski club Lunéville Antivol).

- **Du 12 au 24 décembre** : marché de Saint-Nicolas sur la place Léopold, organisé par l'association Les Vitrines de Lunéville. Inauguration le 12 décembre, à 18h30.

Les animations autour du Marché de St-Nicolas

- **Samedi 14 décembre** : orgue de barbarie de Michel Clément, toute la journée.

- **Dimanche 15 décembre** : Ypsilon le Baladin, sculpteur sur ballons en déambulation, de 14h à 18h.

- **Mercredi 18 décembre** : dans l'après-midi, "le Père Noël" (spectacle en déambulation avec traîneau) / de 14h à 18h, Ypsilon le Baladin.

- **Samedi 21 décembre** : Ypsilon le Baladin, de 10h à 12h, 14h à 18h et 19h à 21h / arrivée du Père Noël à 13h30 / concert de la chorale de Chanteheux à 14h / représentation du DJ Sébastien Volfart de 15h à 19h / show laser sur patinoire de 17h à 21h / toute la journée : structures gonflables, orgue de barbarie, maquillage pour enfants.

- **Dimanche 22 décembre** : Ypsilon le Baladin, de 10h à 12h et de 14h à 18h / show laser sur patinoire de 14h à 19h / représentation DJ de 15h à 19h / toute la journée : structures gonflables, orgue de barbarie, maquillage pour enfants.

- **Mardi 24 décembre** : Ypsilon le Baladin de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Un manège pour enfants accueillera les p'tits bouts jusqu'au 24 décembre. ■

La Ville de Lunéville présente

Les animations de fin d'année

Du 7 décembre 2013 au 5 janvier 2014
place Léopold - Lunéville

Les animations de fin d'année à Lunéville

Informations :
service Fêtes et Manifestations
03 83 76 23 75

Suivez l'actualité de votre ville sur : www.luneville.fr



FESTIVAL DES BULLES AUX BRASSERIES



Du 3 au 19 décembre se tiendra une exposition autour du pop-up. De nombreuses pièces rares seront présentées et accompagnées de panneaux expliquant l'histoire et la fabrication de ces livres à mécanismes.

Après une exposition consacrée à la bande-dessinée muette l'année dernière, la Mairie de Maxéville organise une nouvelle édition « Des Bulles aux Brasseries », série de manifestations consacrées à la bande-dessinée et à l'illustration. Le Préau des Arts de l'ESPE de Maxéville (ex-IUFM) accueillera ce nouvel événement. Du 3 au 19 décembre se tiendra une exposition autour du pop-up. De nombreuses pièces rares seront présentées et accompagnées de panneaux expliquant l'histoire et la fabrication de ces livres à mécanismes. Sylvie Bessard sera mise à l'honneur avec son livre « Paris » et exposera des travaux préparatoires et des dessins originaux ayant servis à l'élaboration de son livre. L'exposition est en accès libre du lundi au vendredi de 8h à 18h.

Une journée spéciale aura lieu le 7 décembre de 14h à 19h avec des animations autour de la thématique et de Sylvie Bessard. L'auteur fera une démonstration de sa méthode de travail puis participera à une rencontre avec le public (elle répondra aux questions du public et de l'animateur

de l'entretien). Une dédicace de son livre « Paris » clôturera la journée.

Des ateliers sont prévus pour tous les âges, conduits par Amandine Meyer, artiste plasticienne. Il s'agira d'apprendre à réaliser ses propres pop-up et de construire des cartes animées.

En marge des ateliers, d'autres activités sont proposées : coin lecture, coloriages, goûter. ■

► Renseignements :

www.desbullesauxbrasseries.fr
5 Rue Paul Richard
Préau des Arts 54320 Maxéville
Tél. 03 83 32 30 00

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

**COUP DE BALAI
CHEZ LES
ARTISTES!**

IDEES
GADEAUX

14-15 décembre 2013

Entrée libre 10H - 18H

Messein - salle de l'Acquêt d'Eau

Association Peinture et Patrimoine Lorrain
www.peinture-patrimoine-lorrain.fr



17^E «MARCHÉ DE NOËL D'AUTREFOIS» DE PLOMBIÈRES-LES-BAINS

Devenu célèbre dans le grand Est de la France, le «Marché de Noël d'Autrefois» est à (re)découvrir tous les week-ends jusqu'au 22 décembre à Plombières-les-Bains.

Les visiteurs restent toujours émerveillés par les décorations qui ornent et illuminent les rues de la ville «aux mille balcons» et dont le thème change chaque année. Le «Marché de Noël d'Autrefois» offre une ambiance et un charme unique. Le patrimoine urbain, ce véritable livre d'histoire à ciel ouvert, les sources ther-

males les plus chaudes d'Europe et leurs fumerolles, les animations exceptionnelles mises en place par les Plombinois, les bénévoles et les associations expliquent ce succès. Une véritable symbiose entre un lieu et un événement !

Cette année encore, cette animation ne sera pas en reste. Elle pourra notamment compter sur la présence de l'humoriste SMAIN avec son spectacle «Mon dernier avant... le prochain» le samedi 7 décembre à 20h30.

Chaque week-end depuis le 30 novembre jusqu'au 22 décembre sera agrémenté d'un thème différent, proposant aux visiteurs, d'ap-

PUBLI-REPORTAGE - Photo © Mairie de Plombières-les-Bains

LE SURPLUS

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



-50%
SUR TOUT
L'HABILLEMENT
JUSQU'À ÉPUISEMENT
DU STOCK

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

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

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



précier aussi bien le traditionnel défilé de Saint-Nicolas, les animaux de la ferme, la crèche de Noël, les vieux métiers et recettes d'antan. Le tout au rythme des groupes musicaux, fanfares, batucadas... qui enchanteront de leurs musiques les rues de la ville. L'événement proposera aussi de nouveau un espace jeunesse, regroupant manège, contes et ateliers pour les petits et grands. La nouveauté sera la création de la maison du Père Noël où il sera possible de découvrir, au coin du feu, le Père Noël préparer les cadeaux pour les enfants. Une photo souvenir en sa compagnie s'impose ! ■

📍 Renseignements : Mairie de Plombières-les-Bains
Espace Socioculturel • Tél : 03 29 66 60 16 • esc@plombieres.fr
www.plombiereslesbains.fr



RESTAURANT



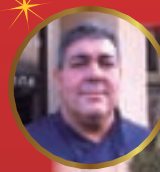
➤ Le Petit Comptoir Cuisine de terroir revisitée

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

La Marmite de la Parisienne

Au calme... dans un cadre raffiné...
Venez déguster notre cuisine de tradition



Soirée Nouvel An sur réservation

Menu gastronomique
avec vins à discrétion : 82€

Tous les midis

Plat du jour à 9,50€ / Menu : entrée, plat et dessert à 14,50€
du lundi au vendredi

Menus : 18,50€ / 24,50€ et carte

Séminaire • Repas de famille

4, Rue Braconnot - Nancy - Tél 03 83 29 77 86



NOËL MERVEILLEUX À MALBROUCK

DU 1^{ER} AU 15 DÉCEMBRE 2013

Le Conseil Général de la Moselle vous propose de découvrir le festival hivernal du château de Malbrouck, "Noël Merveilleux à Malbrouck", du 1^{er} au 15 décembre 2013 dans le cadre de l'opération départementale "Noëls de Moselle".

Fort du succès rencontré l'an passé, ce monument historique exceptionnel accueille à nouveau la fabrique de jouets du Père Noël... Il offrira le gîte à ses rennes et à ses lutins pendant toute la durée de leurs préparatifs, dans un décor magnifié par la présence d'automates, d'un traineau, d'un tambour géant... La cour du château est véritablement métamorphosée.

Les enfants seront au cœur de la fête ! Ils pourront transmettre leur commande de jouets au Père Noël et participer à de nombreux ateliers dont un atelier d'écriture d'une lettre au Père Noël.

Un parcours ludique permettra de (re)découvrir l'exposition "Lumière" accueillie au château jusqu'au 15 décembre 2013. Le solstice d'hiver sera éblouissant et lumineux !

Chaque week-end, les voix des chanteurs issus de chorales du département viendront s'ajouter à cette féerie pour en faire un véritable moment de fête et de partage. Des spectacles sont programmés les samedis 7 et 14 décembre à 15h ainsi que les dimanches 1er, 8 et 15 décembre à 14h30 et à 16h.

Le festival "Noël merveilleux à Malbrouck" s'inscrit dans le cadre d'une collaboration avec la commune de Sierck-les-Bains qui accueille le village du Père Noël. ■

📍 Côté pratique :

Du dimanche 1^{er} décembre au dimanche 15 décembre 2013.

Le lundi de 14h à 17h, du mardi au vendredi de 10h à 17h et le samedi et le dimanche de 10h à 18h.

Entrée 7€, Tarif réduit : 5,50€ et tarif famille : 12€.

Château de Malbrouck

03 87 35 03 87 et malbrouck@cg57.fr



ADAM

Le St Epvre®

Pâtissier • Chocolatier • Confiseur



Le St Epvre®

Meringue aux Anandes
Crème Vanillée
Nougatine pilée

En forme de **Bûche pour Noël**

En forme de **Calendrier pour Nouvel An**

Ou dans sa forme **Traditionnelle**

Le seul, l'authentique !

Le St Epvre®, marque déposée depuis 1907

Spécial Noël & Nouvel An

Bûche L'Impératrice

création
2013

Biscuit roulé, mousse praline, compotée mandarine

Pour vos cocktails

- Plateau de 24 ou 48 réductions (Réductions salées et sucrées)
- Petits fours salés ou sucrés
- Pain surprise assorti (24 ou 42 toasts)
- Pain surprise saumon (24 toasts)

Pour vos entrées

- Pâté lorrain • Tourte lorraine
- Quiche lorraine • Quiche aux légumes
- Quiche saumon épinards
- Tourte cuisses grenouilles
- Tourte escargots • Tourte morilles
- Feuilleté St Jacques aux petits légumes

Bûches & Calendriers

Bûches

- ÉCLAT D'OR • 3 CABOSSES • FRUCTIDOR • L'IMPÉRATRICE création 2013
- FORESTIÈRE • TENTATION • ROULÉE FRAMBOISES

Calendriers

- DUC DE PRASLIN • FRUCTIDOR • OPÉRA • NOIR INTENSE
- TENTATION • L'IMPÉRATRICE création 2013



3 place Saint-Epvre • Ville Vieille • NANCY
Tél. : 03 83 32 04 69 • patisseriesainteepvre@wanadoo.fr

Ouverture : du mardi au samedi de 8h à 19h30 et le dimanche de 8h à 18h

**OUVERTURES
EXCEPTIONNELLES**

- Les lundis 23 et 30 décembre de 9h à 18h
- Les mardis 24 et 31 décembre de 8h à 18h
- Les mercredis 25 décembre et 1^{er} janvier de 9h à 12h

Toute l'équipe
de La Pâtisserie ADAM
vous remercie de votre confiance et
vous souhaite de bonnes fêtes 2013
et une bonne année 2014 !

Cadeau de fin d'année : et si vous innoviez ?



Gourmand

1200 produits

pour tous les goûts
lorrains... ou pas.

Pas gourmand

500 objets

sur le thème



j'aime la Lorraine

Nous allions
les deux.
Succès assuré !

4, Place Vaudémont 54000 NANCY
03 83 20 28 21
www.epicerie-du-goût.fr

91, Grande Rue 54000 NANCY
03 83 20 54 95
www.la-melie.com



Du mardi au vendredi : 10h à 13h - 15h30 à 20h • Samedi : 10h à 13h - 14h30 à 20h
Les dimanches de décembre : 14h 30 à 18h30 • Samedi 7 décembre : 10h à 18h
Mardi 24 décembre : 10h à 18h • Mardi 31 décembre : 10h à 17h



FÊTE DU FOIE GRAS À PHALSBOURG



Créée en 1996 à l'initiative des restaurateurs phalsbourgeois et de l'Office de Tourisme, la Fête Régionale du Foie Gras est LE rendez-vous de la gastronomie et des produits du terroir.

Durant 2 week-ends, producteurs et fabricants alsacien et lorrain présentent, font déguster et vendent leur production. Véritable fête de la gastronomie, la Fête Régionale du Foie Gras est devenue au fil des éditions le rendez-vous incontournable des gourmets de la région.

Chaque année depuis près de vingt ans, le foie gras est mis à l'honneur par la ville de Phalsbourg et rassemble de nombreux artisans venus dévoiler leurs savoir-faire à un public conquis, dans la plus pure tradition mosellane et alsacienne. Le vendredi, le chef Georges Schmitt (Au Soldat de l'An II) et de nombreux cuisiniers mosellans initieront les visiteurs à leurs petits secrets de cuisine. Un second marché égayera la place d'Armes décorée pour l'occasion et proposera aux visiteurs de prendre de la hauteur à bord de sa grande roue pour admirer la patinoire bordée d'une forêt éphémère qui s'étendra au pied de son petit village de chalets, recréant ainsi une authentique ambiance de Noël pour le plus grand plaisir des petits et des grands.

◆ Vendredis 13 et 20 décembre de 14h à 19h, samedi 14, dimanche 15, samedi 21 et dimanche 22 décembre de 10h à 19h.
Renseignements : Office de tourisme de Phalsbourg - 03 87 24 42 42 - Salle Vauban, Salle des fêtes, Place d'Armes, Hôtel de Ville.

Un marché de Noël sur la place d'Armes

La Place d'Armes, outre sa magnifique décoration de Noël, accueillera une vraie patinoire, un "Village de chalets" où des exposants proposeront produits du terroir, marrons chauds, friandises, Musique, vin chaud et petits délices seront réunis pour agrémenter votre visite.

Le foie gras est au cœur de la fête, mais bien d'autres produits du terroir sont proposés dans une atmosphère chaleureuse : vins,

mirabelles, fromages, farines, truffes, pains, chocolats, salaisons, huiles, miels, produits de la ferme et également huîtres de premier choix... Dans une ambiance unique et un esprit de fête, une quarantaine d'exposants proposent et vous font déguster leurs produits issus des terroirs lorrains et alsaciens. ■

◆ A la salle Vauban de 10h à 19h et nocturne le Samedi 14 jusqu'à 22h.

FOCUS SUR LE FOIE GRAS UNE « INVENTION » MOSELLANE

Depuis des temps immémoriaux, les grecs et les romains utilisaient les foies d'oies pour confectionner des plats. En l'an 52 avant Jésus Christ, le consul Metellus Pius Scipio, beau-père de Pompée, faisait gaver des oies dans l'obscurité avec des figes afin d'obtenir des foies gras.

A la cour de Néron, il n'y avait pas de festin sans que le foie gras soit sur les tables. Au cours des siècles, on a fabriqué un peu partout des pâtés de foie, des pâtés de porc, de lièvre ou de gibier sous des formes différentes. Mais c'est sous les règnes de Louis XV et Louis XVI qu'apparaissent en France et dans un intervalle de quelques années des pâtés de foie d'oies sous des formes et des recettes nouvelles. C'est au pâtissier Jean-Pierre Clause né à Dieuze (Moselle) le 24 octobre 1757 que la Lorraine et l'Alsace doivent sa recette. âgé de 21 ans, il entra au service du Maréchal de Contades et y inventa entre 1779 et 1783 le pâté de foie gras en croûte devenu le roi des tables gourmandes alsaciennes et mosellanes.

A partir de l'histoire merveilleuse du foie gras de Marius VEYRE



Bleu Turquoise

UN CHOIX INCOMPARABLE DE BIJOUX FANTAISIE !

BRACELET
ACIER

24€

COLLIER ACIER

34€

BRACELET ACIER

24€

COLLIER ACIER

24€

NOUVEAU :
COLLECTION
ACIER À PRIX
TOUT DOUX !

77 rue St Dizier **NANCY**
(Face Marché Couvert)

LE SPÉCIALISTE DE LA FOURRURE, DE LA PEAU LAINÉE ET DU CUIR

CUIRS & FOURRURES

PIERRE TOLLET
CREATIONS

1 Rue de Phalsbourg - NANCY
Tél. 03 83 28 46 43

Ouvert le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi
de 9h30 à 12h et de 14h à 19h

DÉCOUVREZ
LA NOUVELLE
COLLECTION
AUTOMNE-HIVER
2013-2014

WWW.FOURRURES-TOLLET.COM

ENTRETIEN
ET RÉPARATION
CUIRS & PEAUX

PHILIPPE
VALLEREUIL

CHRIST
Special Leather Fashion since 1884

STRAN
IDEA

Karen Ritzi


MANETTI
ITALIA

PARIS

Bill Kanner

MAGASIN OUVERT DIMANCHES 15 ET 22 DÉCEMBRE DE 14H À 18H





TERRES-LORRAINES
LA FERME DES FRUITIERS
LA CROIX DU JARD

*Pour vos fêtes
de fin d'année*

Avec les
**AGRICULTEURS
LORRAINS, goûtez
les saveurs du terroir!**



LA FERME DES FRUITIERS
COYVILLER à 5 km de St-Nicolas-de-Port
Tél. 03 83 46 74 55

LA CROIX DU JARD
Ch. Fleurfontaine à LAÎTRE-SOUS-AMANCE
Tél. 03 83 31 02 33

**Nous cultivons aussi
le sens de la proximité!**



MARCHÉ DE NOËL MÉDIÉVAL DE L'AVENT À RODEMACK

Cette nouvelle édition du Marché de Noël de Rodemack en Moselle, sur le thème des flammes et de la musique ne trouve nulle part son égale. Spectacles, contes de Noël, restauration, marché et bal médiéval seront de la partie pour une nuit qui s'annonce d'ores et déjà inoubliable.

A l'approche du solstice d'hiver et des belles fêtes de fin d'année, l'association des Amis des Vieilles Pierres pour la Sauvegarde de Rodemack s'emploie à organiser pour tous un nouveau voyage dans le temps, «Rodemack, Médiévales de l'Avent».

Durant la journée du 14 décembre, la citadelle du bourg devient le théâtre de comédiens et conteurs, jongleurs et cracheurs de feu...

Marché de Noël Rodemack : les Médiévales de l'Avent Samedi 14 décembre 2013, de 11h à 23h.

Basée sur le thème des flammes et de la musique, cette nouvelle édition s'annonce grandiose. La franche feste d'hiver ouvre les portes de son parc et de l'ancien château.

Spectacles et contes de Noël.

Damoiselles et damoiseaux peuvent trouver au détour des braseiros et des flambeaux, les joyeux ménestrels qui viennent égayer les oreilles et les yeux de chacun.

Conteurs et comédiens se relaient pour raconter aux petits comme aux grands les histoires qui ont bercées nos enfances. Non loin





d'eux les artisans d'art présentent le fruit de leur travail, mêlant précisions et dextérité...

Marché médiéval

Le parc de la citadelle accueille durant la journée un marché artisanal médiéval avec onguents, épées de bois, santons, ceintures de cuir, épices et parfums... Les marchands venus des quatre coins de France sont présents pour réveiller les sens du badaud venu leur rendre visite.

Restauration médiévale

Maître Georges et sa cuisine de marmitons vous proposeront au détour des chemins de la Citadelle : tartes flambées, soupes du chaudron, marrons chauds, pâtisseries...



Bal médiéval à partir de 20h

Le cellier de l'ancien château, quant à lui, se transforme à 20h en taverne où la musique médiévale retentit, faisant écho au vin chaud, à l'hypocras et au jus de pommes d'hiver au miel...

Spectacle de flammes et jongleries

Samedi 8 décembre, à la nuit tombée, les remparts s'embrasent par les spectacles de flammes et de jongleries. ■

◆ Citadelle de Rodemack 57570

Association des Amis des Vieilles Pierres.

Accès depuis la rue du château. Tel : 03 82 51 25 01

www.avp-rodemack.fr à 22h.

OUVERT LES DIMANCHES 8, 15 & 22 DÉCEMBRE

NE PENSEZ PAS

Futile

MAIS CADEAU

Utile



Linge de maison GRANDES MARQUES à prix magasin d'usine

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

LingoRama[®]
Le rendez-vous du beau linge

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

VIVEZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE, DÉCOUVREZ LES BALADES EN TRAINEAUX TIRÉS PAR DES RENNES.



L'hiver en Alsace, ce ne sont pas seulement les agréables soirées au coin du kachelofe (poêle en faïence typique), les bons plats roboratifs et les longues flâneries dans les villages enneigés. On y trouve également des activités surprenantes, comme les promenades en traîneau tirés par des rennes.

Chemins du Nord est une structure originale, spécialisée dans l'organisation et l'encadrement d'activités de loisirs, elle propose des balades avec des chiens de traîneaux et des rennes venus tout droit de Scandinavie. Anne-Lise et Frédéric Dubray ont créé "Chemins du Nord" en 2008, société spécialisée dans l'organisation et l'encadrement d'activités avec des chiens de traîneaux et des rennes. Installés en Alsace depuis maintenant 12 ans, ils ont progressivement constitué leur meute de Huskys de Sibérie. Fort d'une expérience professionnelle étroitement liée à la nature, Anne-Lise est accompagnatrice en moyenne montagne et spéléologue, et Frédéric est élagueur-grimpeur et bûcheron. Après diverses expéditions avec leurs chiens notamment en Suède, en Finlande, en Suisse et dans le Massif des Vosges, ils décident de faire

Photos © Gîte La Petite Finlande

L'Eau Vive

PARTAGEONS DU BIO
ET PLUS ENCORE

COMPOSEZ VOTRE MENU DE FÊTES
AVEC DE BONS PRODUITS BIO !



*Apéritif, huîtres,
saumon, boudins,
volailles fermières,
agneau, veau, bœuf,
porc, fromages,
bûches pâtisseries,
vins, chocolats...*

à VANDOEUVRE-LES-NANCY, ZAC ROBERVAL
(à côté de Leclerc Drive)
TÉL. : 03 83 44 10 33 / www.eau-vive.fr

10% DE REMISE
SUR TOUS LES PRODUITS COMMANDABLES
AVANT LE 10 DÉCEMBRE



découvrir leur passion au public, partager des moments privilégiés avec la nature, les animaux et les coutumes des peuples du nord. Chemins du Nord propose également des randonnées pédestres sur les sommets des crêtes vosgiennes, des balades en raquettes et plus originales des randonnées pédestres en cani-rando avec le chien attaché à la ceinture ou en pulka (petite luge d'origine scandinave). « Nous avons appelée notre ferme «La Petite Finlande», en souvenir de nos périples avec nos chiens de traîneaux ». Idéalement située sur les hauteurs d'Orbey dans les Hautes Vosges alsaciennes, elle se trouve à proximité de la station du Lac Blanc et de la ville de Munster. Le site est enchanteur avec une vue imprenable sur tout le Val d'Orbey. La visite de la ferme nordique, « La Petite Finlande » s'articule autour de 2 pôles : le chenil où vivent les chiens et le parc des rennes.

Le chenil

Actuellement la meute est constituée, de 19 Huskys de Sibérie. Toute l'année, ces chiens vivent à l'extérieur dans un chenil spécialement aménagé pour eux, où il est possible de les admirer et de les caresser. Animal très sociable, le Husky est un chien très attachant et affectueux. Lors de votre visite, Lise et Frédéric vous expliqueront l'histoire des chiens de traîneau, ainsi que la vie de la meute.

Le parc des rennes

5 rennes adultes venus tout droit de Suède. Sauvages et farouches à leur arrivée en Novembre 2007, ces rennes sont aujourd'hui domestiqués et éduqués pour le travail. L'hiver, il est possible de faire des balades en traîneau tiré par les trois mâles, "Choco", 🐾



**OFFREZ UN ABONNEMENT !
2 MOIS OFFERTS***
POUR TOUT ABONNEMENT ANNUEL

*OFFRE VALABLE JUSQU'AU 31 JANVIER 2014.



**L'ESSENTIEL
POUR VOTRE
FORME**



**MUSCULATION
CARDIO-TRAINING
FITNESS • UV • SAUNA**



33 BIS, RUE DE LAXOU • NANCY

03 83 28 77 00

[HTTP://ENERGYMAXNANCY.FR](http://ENERGYMAXNANCY.FR) • ENERGYMAXNANCY@HOTMAIL.FR

"Vicking" et "Comète". Le cheptel comprend également 2 femelles : "Michka" et sa fille "Noisette" née au Printemps 2011. Lors de la visite, il vous sera possible de caresser les 5 Magnifiques rennes, de leur donner à manger du lichen et de les voir travailler.

Découverte nordique

Le temps d'une journée ou d'une demi-journée, vous aurez la possibilité (sur réservation) de visiter la ferme et participerez à



l'une des activités les plus populaires : la cani-raquette. Diverses thématiques seront abordées à cette occasion : bien sûr, les chiens de traîneau et les rennes, mais aussi la faune du Grand Nord et la vie des peuples nomades.

La balade en traîneau tiré par des rennes

«Chemins du Nord» est une des rares entreprises en France qui propose des balades en traîneau tiré par des rennes. Cette activité, qui vient tout droit de Laponie, le pays du Père Noël, est possible au départ du site, ainsi que lors de manifestations exceptionnelles, tels que les Marchés de Noël alsacien. Les rennes de Lise et Frédéric seront présent le Week-end du 7 et 8 Décembre au Marché de Noël de Ottmarsheim (68). Le Père-Noël sera évidemment présent pour accompagner les enfants qui

Photos © Gîte La Petite Finlande

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

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





souhaiteront effectuer un baptême en traîneau tiré par un renne.

❖ C'est ou ? sur les hauteurs d'Orbey, non loin de la station de ski du Lac Blanc, à 20km de Munster et à 30km de Colmar.

Gîte, chambre d'hôtes

La petite Finlande vous propose 2 formules de séjours dans sa ferme nordique : la chambre d'hôtes et le gîte. L'originalité de votre séjour : une ambiance "Grand Nord" en Alsace, entouré par une vingtaine de chiens de traîneaux et par des rennes venus tout droit de Scandinavie.

La table d'hôtes

(uniquement sur réservation).

Apéritif au coin du feu ou au jardin dès les beaux jours. Les repas sont confectionnés par Anne-Lise avec des produits régionaux, issus pour la plupart de l'agriculture biologique.

3 formules possibles :

Le repas finlandais : recettes originales à base de poissons fumés et de baie sauvages

Le repas alsacien : recette typiques tels que la Choucroute, le Baeckeoffe, tourte/crudités

LerepasMarcaire: repastraditionnel des fermiers des Vosges composé de la tourte ou d'une soupe en premier plat et des roigabrageldi avec la palette fumée en second plat.

Pour les 3 formules, boissons et dessert compris /Tarif : 20 €/personne ■

❖ Infos et réservations :

La Petite Finlande & Chemin du Nord
290 Schoulzbach 68 370 Orbey
Tel / Fax : 03 89 71 00 37
Port : 06 20 06 39 15
www.lapetitefinlande.com
www.cheminsdunord.com

flunch Traiteur

Surprenez ceux que vous aimez.



www.flunch-traiteur.fr

flunch

**Restaurant Flunch
Nancy St-Sébastien**

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

SCULPTURE inspirée de 1897/1901, Chemin du Nord, 290A, ALBERT DUBOIS, REILLIEU, 54 71 71 31
© 2015 Flunch Traiteur - Tous droits réservés. Photo: M. G. / P. G. / P. G.





PUNTA CANA, 1^{ÈRE} DESTINATION TOURISTIQUE DE RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Punta Cana est une ville située au sud-est de la République Dominicaine, au climat subtropical avec des températures toute l'année aux alentours de 25-35°C. Principale destination touristique du pays, elle est célèbre pour ses grandes plages de sable blanc.

Avec ses centaines de kilomètres de plages de rêve, la côte orientale a vu s'implanter les plus grandes enseignes hôtelières internationales. Vous y trouverez des plages privées, réservées aux clients des hôtels, mais aussi des plages publiques avec de nombreuses activités nautiques pour les familles et les couples : balades en catamarans, hors-bords, kite boat, soirées sur l'eau avec dîner inclus, etc. Des bateaux à fond transparent permettent d'observer les beautés de la vie sous-marine. La côte est aussi l'endroit idéal pour la pêche en haute mer, la plongée, la plongée à l'air libre ou avec masque et tuba, le kiteboard, le surf et la planche à voile. Les nombreux taxis présents sur la côte vous permettront de vous rendre facilement sur les lieux touristiques ou au restaurant. Parmi les autres loisirs qui s'offrent à vous, il y a la balade en « bateau-banane », le kayaking, la voile, ou tout simplement une partie de beach volley. Une des plus célèbres attractions des alentours de Punta Cana est le Manati Park,

parc aquatique qui abrite des dauphins avec lesquels les touristes peuvent nager.

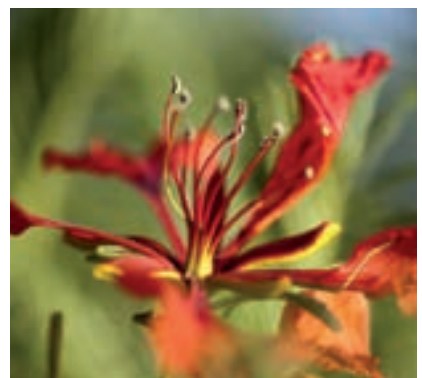
Faune et flore

Si vous aimez la nature, vous avez probablement entendu parler de la richesse de la faune et de la flore de République dominicaine. On y dénombre plus de 5 000 plantes différentes, dont de nombreuses espèces qu'on ne peut trouver nulle part ailleurs. Parmi ces espèces rares, qu'on nomme endémiques, se trouvent le palmier royal et le pin. Il existe également beaucoup d'espèces indigènes comme le tabac, l'ananas, le kapokier et l'acajou. Le pays possède également la plus riche faune de toutes les Antilles. On peut y observer 254 espèces d'oiseaux dont 22 sont menacées. On dénombre 1 411 espèces de reptiles dont le crocodile américain et l'iguane de Ricord. Enfin, il y

a près de 60 espèces d'amphibiens et de mammifères parmi lesquels le lamantin des Antilles, la baleine à bosse, ainsi que l'hutia (un petit rongeur) et l'almiquis (mammifère ressemblant à une grosse musaraigne).

Artisanat

En République dominicaine, vous pourrez acheter des objets d'art et d'artisanat que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Le mélange unique des cultures aborigène, européenne et africaine a donné naissance à un style artistique unique. Au fil des siècles, les différents savoir-faire se sont mêlés pour créer un nouveau melting-pot de techniques et de traditions propres à la République dominicaine. Les techniques artisanales les plus populaires dans l'île sont la vannerie, la poterie, la céramique et l'orfèvrerie à base d'ambre et de larimar récoltés dans l'île. ■



**FAITES COMME MOI,
PARTEZ EN VACANCES!**

Tout simplement partir.

Rép. Dominicaine dès **999 €**

Vol & 8 jours en hôtel de catégorie supérieure, chambre double avec formule tout inclus. Départs de Paris de décembre 2013 à avril 2014 (hors vacances scolaires).

Prix TTC par personne. Dans la limite des disponibilités.



Licence: 067950017

L'TUR Nancy

46 Rue Saint Jean

Tél. 03.83.48.11.00 · nancy@ltur.fr

L'tur
Tout simplement partir.

**C'EST NOËL AVANT L'HEURE
À L'AÉROPORT
METZ-NANCY LORRAINE !**



À GAGNER

- ✈ **UN SÉJOUR À MARRAKECH POUR 2 PERSONNES OFFERT PAR MARMARA**
- ✈ **DES BILLETS D'AVION POUR L'ALGÉRIE OFFERTS PAR AIR ALGÉRIE**
- ✈ **DES BILLETS D'AVION POUR CASABLANCA OFFERTS PAR JETAIRFLY**
- ✈ **DES BILLETS D'AVION POUR NICE OFFERTS PAR HOP!**
- ✈ **DES BILLETS D'AVION POUR MARSEILLE OFFERTS PAR TWINJET**
- ✈ **DES WALYDAYS 2014 OFFERTS PAR LE PARC WALYGATOR**
- ✈ **DES PETITS DÉJEUNERS & DÉJEUNERS VIP AVEC VISITE GUIDÉE DE L'AÉROPORT...**



RENDEZ-VOUS À L'AÉROPORT LE 19 DÉCEMBRE À 12H POUR VIVRE UN TEMPS FORT ET PARTICIPER AU TIRAGE AU SORT DE CE GRAND JEU CONCOURS. POUR PARTICIPER ET TENTER DE GAGNER L'UN DE CES NOMBREUX LOTS, IL VOUS SUFFIT DE REMPLIR LISIBLEMENT ET DE RENDRE LE BULLETIN CI-DESSOUS AVANT LE 18 DÉCEMBRE À : EPMNL BP 50178 GOIN 57 157 MARLY CEDEX

NOM

PRÉNOM

ADRESSE

TÉLÉPHONE



LE RÉGLEMENT COMPLET EST DÉPOSÉ APRÈS DE L'ÉTUDE D'UNISSERS DE JUSTICE A.C.A. 15 RUE DE SÈBRE - BP 15 128 - 57074 METZ. LE RÉGLEMENT EST CONSULTABLE LIBREMENT À L'ADRESSE SUIVANTE : WWW.LETUDACTA.FR

FERMOLOR : 9 AGENCES AU SERVICE DE VOTRE PROJET

Installée depuis plus de 30 ans, l'entreprise Fermolor a accompagné plus de 50 000 clients – particuliers et professionnels – dans la réalisation de leur projet de menuiseries PVC, volets roulants, portes automatiques, portes de garage, fenêtres ainsi que l'aluminium et fermetures du bâtiment. Une dixième agence devrait voir le jour en Moselle et s'ajouter aux 9 déjà bien installées dans toute la France. Pour toutes ces enseignes un seul mot d'ordre : qualité et professionnalisme.



PUBLI-REPORTAGE - Photos © Fermolor-54

Un problème de vitrage, de clôture ? Envie d'un nouveau portail, d'une porte d'entrée accueillante et sûre ? Pas toujours facile de faire le bon choix dans toutes les offres proposées sur le marché. Choisir Fermolor, c'est s'assurer d'équiper votre maison avec ce qui se fait de mieux en terme d'accompagnement, de qualité des matériaux et de respect des dernières normes.

Sur-mesure

Le showroom de l'agence Fermolor, première agence du groupe installée à Essey-lès-Nancy – donne une idée assez juste de la variété des produits proposés. Rustique, classique ou contemporain, ici pas de produits standardisés. « Chaque projet est conçu sur-mesure, explique son directeur Laurent Hanrion, tout est réalisable selon vos goûts, vos envies et votre budget. Nos produits sont tous certifiés (Cekal pour les vitrages, CSBAT pour les châssis en PVC), respectueux de l'environnement et à la pointe de la modernité. Nous ne laissons pas la place à l'improvisation. En la matière, mieux vaut faire appel à une société d'expérience et reconnue comme la nôtre quand on envisage de tels travaux. Les mauvaises surprises sont vite arrivées. Avec Fermolor, il n'y a pas ce risque. Plus de 30 ans d'expérience dans ce domaine, ça compte ! »

Pour vous accompagner dans votre projet, vous pourrez également bénéficier de l'expertise et de conseils d'une équipe de spécialistes présents avant, pendant et après sa réalisation. Depuis le devis - gratuit et sans engagement – jusqu'à sa finalisation. Cette même équipe en assurera par la suite l'en-

tretien, le remplacement et le dépannage de votre équipement. Un interlocuteur unique pour des réponses rapides et efficaces. Les installations sont assurées par des poseurs qualifiés pour qui le respect des délais et des règles d'installation sont primordiaux. De plus vous pourrez compter sur un service après-vente réactif, pour une intervention rapide. Fermolor intervient sur toute la Meurthe et Moselle ainsi que la Moselle. Le groupe compte également 2 agences dans les Vosges (Epinal et Saint-Dié), une en Haute-Marne (Saint-Dizier) et plusieurs dans le Sud : Clermont-Ferrand, Nîmes, Montpellier, Salon-de-Provence et Bergerac. Toutes ces agences sont toujours en interaction.

Raffinement et sécurité

« Nous ne nous reposons pas sur nos lauriers et sommes animés de cette priorité de proposer à nos clients les produits les plus en pointe, poursuit Laurent Hanrion. C'est le cas de cette nouvelle gamme de produits verriers pour les portes d'entrées, portes intérieures, parois de douche et toutes sortes de vitrages. » Ce concept alliant le sablage, la gravure, la colorisation et l'impression numérique allié à un large choix de modèles est déclinable à l'infini et permet de rendre votre maison vraiment unique, en utilisant, pourquoi pas, vos propres photos. Là encore esthétique rime avec sécurité. Les vitrages de portes sont systématiquement fabriqués avec un système anti effraction et isolent mieux qu'un classique panneau de porte. Avec Fermolor, laissez libre court à votre imagination et reposez-vous sur l'expertise d'une enseigne de confiance. ■

📍 Fermolor 54
Essey-lès-Nancy
12 rue des Maillys
ZAC La Porte Verte
Tel : 03 83 21 59 91





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



CETTE ANNÉE, LE CUIVRE EST PRÊT À BRILLER



© Fly



© Tom Dixon



© Mathieu Chalières

Vous voulez un bon tuyau ? Le cuivre est la matière phare de toutes nos envies décoratives. Les designers ont en effet eu l'idée brillante d'offrir à ce chaleureux matériau d'autres fonctions que la plomberie.

On pensait le cuivre réservé aux tuyauteries et aux casseroles destinées à la confiture. Depuis quelques années, il a pourtant su redorer sa patine et, après avoir investi les toits, il se glisse maintenant dans nos intérieurs pour réchauffer notre décoration. Ce métal coloré, aux reflets légèrement rosés, se marie sans fausse note avec les teintes pastel. Si les tons corail le mettent en valeur, il en est de même du noir, qui lui permet alors d'afficher un côté plus industriel. Ainsi, ce matériau peut trouver sa place aussi bien dans une maison de campagne à l'ancienne que dans un loft plus contemporain. Les tuyaux qui courent sur les murs ne sont donc plus si inesthétiques, au point que certains les réutilisent tels quels pour des pièces décoratives inédites. Les designers ne s'y sont pas trompés...

Mise en lumière

La lumière se reflète dans le cuivre et crée des jeux lumineux toujours changeants. Il n'est donc pas étonnant que de nombreux

fabricants l'aient choisi pour mettre en forme des luminaires. La pièce maîtresse de la saison est sans conteste la suspension Copper Shade de Tom Dixon : une fine couche de cuivre est apposée sur un globe en polycarbonate. La surface brillante agit presque comme un miroir. La compagnie britannique a d'ailleurs décliné son concept et la lampe suspendue peut maintenant se poser au sol, pour mieux varier les intensités lumineuses. Mais ce n'est pas la seule marque à faire la lumière sur le cuivre : la Light House de House Doctor s'apparente à une « cage à ampoule » en cuivre, le français Mathieu Chalières en fait une volière illuminée et remplie de « faux oiseaux en vraies plumes » et même les Scandinaves de Bloomingville en ont profité pour créer quelques nouvelles lampes. La décoration est donc mondiale, et le cuivre est partout.

Chemins détournés

Si l'on peut toujours accrocher des casseroles cuivrées au mur par ordre de taille, la nouvelle manière de faire cherche plutôt à détourner cette matière de cet objectif culinaire. On prépare peut-être les meilleures soupes dans les vieilles casseroles, mais on peut les utiliser pour bien d'autres choses. Dans le coin bureau, des morceaux de tuyaux de différentes tailles soudés entre eux deviennent des pots à crayons (comme chez Ferm Living) ou des tabourets... qu'il

faudra agrémenter d'un coussin pour plus de confort. C'est une chance qu'il soit maintenant si aisé de trouver des taies brodées de fils cuivrés ! Quelques photophores, vases ou bougeoirs seront disposés dans le salon : contre un mur blanc, ils seront du plus bel effet. Ils sont d'ailleurs faciles à trouver : si les créatifs venus du Nord les aiment beaucoup, différents modèles de ces pièces sont aussi mis en vente dans de nombreux magasins de décoration partout en France. En cuisine, on le retrouve toujours pour des moules aux formes variées mais c'est dans la vaisselle qu'il s'illustre... même si c'est parfois juste par la couleur des assiettes et des verres, qui ne seront pas toujours en métal. Il est ainsi agréable d'accessoiriser son intérieur par autant de petites touches chaleureuses. Le cuivre a encore de beaux jours devant lui... Heureusement qu'il résiste aussi bien au passage du temps. ■ **Mélanie de COSTER**

💡 Astuce :

Le cuivre apporte une touche chaleureuse aux ambiances plus froides.

Réinventez votre intérieur !

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



- 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*

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

CHOISIR SON SAPIN DE NOËL

Pour Noël, le sapin reste vert au cœur de l'hiver et c'est la promesse de la vie qui continue. Oui, mais... que penser des trottoirs d'après-fêtes, transformés en cimetière pour épicéas ? Conseils écologiques.

Pour éviter les produits de synthèse et le coût énergétique du transport, mieux vaut acheter un arbre véritable issu d'une production de proximité. En favorisant la culture du sapin, vous participez à la réduction de l'effet de serre et au maintien d'emploi local principalement dans le Morvan et le Jura. Pas de souci pour la déforestation, les arbres sont cultivés pour le marché de Noël. Si vous avez l'espace, achetez un arbre avec ses racines et replantez-le dans votre jardin. C'est la proposition de l'Association genevoise pour la promotion des sapins de Noël recyclables. (www.sapinsgenevois.ch)



© Thinkstock

Préférez des objets artisanaux issus du commerce équitable aux décorations d'origine asiatique réalisées parfois dans des conditions de travail peu reluisantes. Vous pouvez aussi fabriquer avec les enfants vos décorations en pâte à sel ou en carton à peindre. Vous choisirez des guirlandes à LED et vous les monterez sur minuterie afin de minimiser la consommation électrique.

Ne jetez pas votre arbre sur le trottoir. Ikéa et l'ONF, par l'initiative « agir à la racine », proposent de récupérer le sapin acheté dans l'un des treize points de vente d'Ikéa France, dont celui de Metz, contre un bon d'achat et un don pour l'Office national des forêts. L'association WWF préconise de porter votre sapin dans une Déchetterie afin qu'il soit retransformé en compost. ■

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



FERME EXPO 800m²

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

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

DES SAPINS ET DES HOMMES

Chaque année, la concurrence est rude entre les tenues de fête des êtres humains et celles des sapins. En 2013, les arbres de Noël brillent toujours de mille feux.

Chaque année, en décembre, le même dilemme se pose : pour la décoration du sapin, faut-il utiliser les boules de l'an dernier ou le moment est-il venu de repartir de zéro ? Que vous soyez adepte des traditions ou que vous préfériez suivre la mode, connaître les tendances de l'année vous aidera à faire votre choix.

Blanc comme neige

Les couleurs blanches sont toujours de saison. On trouve donc des arbres déjà couverts de neige artificielle, des pompons duveteux en guise de boules et des photophores translucides à poser au pied des branches. Cette teinte évoque une ambiance cosy, confortée par de doux plaids polaires qui réchaufferont les soirées froides. Vous pourrez même



© Unvages

disposer une peau d'ours à la base de l'arbre ! Pour égayer un peu cet univers presque trop immaculé, vous pourrez toutefois piocher dans les décorations qui évoquent la nature, surtout quand elles sont réalisées en bois pâle. On y trouve des suspensions de toutes les formes, y compris animales. Cette

année, la chouette a de la concurrence et ce sont les écureuils qui cabriolent sur les épineux (et même sur la vaisselle). C'est l'occasion de compléter votre bestiaire.

En rouge et blanc

Les couleurs traditionnelles de Noël ne sont

**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

pas oubliées pour autant, et le rouge est toujours présent, dans une atmosphère plus nordique. Le Père Noël porte un pull tricoté, l'ours polaire n'oublie pas son écharpe écarlate et les motifs norvégiens côtoient les rennes au nez rouge. En faisant ce choix, vous privilégiez



© Linvosges

rez le dynamisme et la bonne humeur, ce qui n'est jamais inadéquat pour une période de fêtes.

Il faut que ça brille

Le doré et l'argenté sont de tous les réveillons. Présents sous forme de bougeoirs, d'accessoires décoratifs et, bien sûr, à table, ils s'accordent, selon leurs teintes, avec tous les univers choisis. Une guirlande grise sera à sa place dans un décor arctique et une étoile dorée guidera les regards en haut d'un arbre rougissant. Utilisés avec parcimonie, ces éléments ajoutent une touche glamour à votre présentation.



© Hôtel des Ormes

De votre temps

La dernière tendance, et non la moindre, associe les univers du vintage et du do-it-yourself. C'est l'occasion de récupérer les décorations qui traînent dans le grenier depuis plusieurs générations, même si elles peuvent paraître un peu kitsch, tout en mettant la main à la pâte. Choisissez une boule transparente et remplissez-la des objets de votre choix, découpez des étoiles dans du papier aluminium, collez une photo en noir et blanc sur un cercle de contreplaqué... Toutes les options sont possibles. N'oubliez pas, d'ailleurs, que la décoration n'est pas obligée de se limiter au sapin : toute la maison peut accueillir vos idées créatives. Grâce à la magie de Noël, votre œuvre sera, de toute manière, la plus belle ! ■

miroirs 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

MIROITERIE
PETITJEAN
Depuis 1860

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

LE TOUR DU MONDE EN TRAÎNEAU

Si l'on célèbre Noël à grand renfort de cadeaux un peu partout dans le monde, il n'y a guère que là-dessus que nous sommes d'accord. Savez-vous comment nos voisins proches et lointains préparent le grand soir ?

1/ La fête de Noël n'est arrivée que récemment au Japon. Que mange-t-on à cette occasion ?

- a. Une soupe à base de méduse
- b. Une dinde aux marrons
- c. Du poulet frit

2/ Si l'on en croit les Américains, quel est le vrai nom du père Noël ?

- a. Kris Kringle
- b. Johnny Smith
- c. Hans Trapp

3/ À l'origine, quelle était la couleur du costume du père Noël ?

- a. Rouge
- b. Bleu
- c. Vert

4/ Le père Noël est l'héritier de saint Nicolas, qui continue à rendre visite aux enfants sages en Lorraine et en Alsace. D'où est-il originaire ?

- a. De Turquie
- b. D'Italie
- c. De Lorraine

5/ Combien y a-t-il de pères Noël en Islande ?

- a. 1
- b. 6
- c. 13

6/ Où vit le père Noël ?

- a. En Finlande
- b. Au Canada
- c. Sur l'île Christmas

7/ En Russie, le père Noël ne vient pas seul. Quand il apporte les cadeaux, il est accompagné par ?

- a. Sa femme
- b. Sa fille
- c. Son fils

8/ Aux États-Unis, au Canada ou encore en Australie, le lendemain de Noël est traditionnellement consacré aux bonnes œuvres. Comment s'appelle ce jour ?

- a. Thanksgiving
- b. Black Friday
- c. Boxing Day



Photos © Thinkstock



9/ En Provence, on trouve traditionnellement treize desserts sur la table de fête. Lequel n'en fait pas partie ?

- a. Les calissons
- b. La bûche
- c. La pompe à l'huile

10/ Dans le Sud de l'Allemagne, ce n'est pas le père Noël qui apporte les cadeaux aux enfants. Qui se charge de cette tâche ?

- a. Christkind
- b. Le père Fouettard
- c. Saint Nicolas

1/ Réponse c : Du poulet frit, mais pas n'importe lequel : les Japonais commandent leur poulet au fast-food. Cette tradition remonterait aux années soixante-dix : c'était alors le seul endroit où les Occidentaux vivant à Tokyo pouvaient trouver un repas de Noël.

2/ Réponse a : À l'origine, ce nom vient d'un film de 1947, *Le Miracle de la 34e rue*. Le dénommé Kris Kringle tentait de prouver qu'il était le père Noël.

3/ Réponse b : Ce costume s'inspirait de celui de saint Nicolas. C'est une campagne de publicité de Coca-cola qui a popularisé le costume rouge et blanc, devenu incontournable.

4/ Réponse a : Né à Patara, Nicolas de Myre était un évêque de l'empire d'Orient

5/ Réponse c : Il s'agit des Yule Lads, 13 frères s'introduisant chez les Islandais pour leur jouer de vilains tours.

6/ Réponses a, b et c : Tous ces lieux, et d'autres encore, comme la Suède, la Turquie ou la Norvège, revendiquent ce célèbre habitant. Située dans le Pacifique, l'île Christmas ne prétend abriter que sa résidence secondaire.

7/ Réponse b : Sa fille Sniegourotchka. Elle est également l'héroïne d'un conte, *La Petite Fille des neiges*. Quant au père Noël russe, il porte le nom de Ded Moroz, ce qui signifie « le vieux bonhomme Gel ».

8/ Réponse c : Le Boxing Day, ou « jour des boîtes ». À l'origine, il s'agissait de distribuer des cadeaux aux pauvres. Aujourd'hui, c'est avant tout un jour de déstockage massif, les commerçants soldant leurs articles de Noël.

9/ Réponse b : La liste des desserts est propre à chaque famille. On y trouve en général des noix, des amandes, du nougat, des figues, des dattes, des pommes, mais pas de bûche.

10/ Réponse a : Christkind représente l'Enfant Jésus. Pourtant, sa robe blanche et sa couronne de bougies rappellent les anciennes célébrations de sainte Lucie. C'est en général une fille qui incarne le rôle.

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

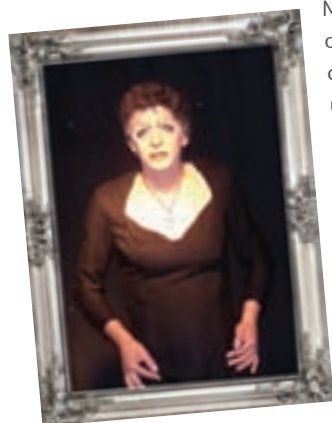
À partir de
48,50 €
repas + spectacle

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



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 !



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.

Biomimétisme - le génie naturel, quand la nature inspire l'homme

Renseignements : Maison de la Nature - Parc Sainte-Marie
03 83 28 60 45



Vous découvrirez comment la recherche spatiale, l'architecture, l'agriculture ou encore l'écologie industrielle s'inspirent de la nature.



Feux Croisés, Présentation de verreries contemporaines

Ouvert du mercredi au dimanche, Fermé les 25 décembre et 1^{er} janvier.
Musée de l'École de Nancy

Confrontation surprenante des verreries d'Emile Gallé, conçues au même endroit, il y a un peu plus de cent ans.

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





Casse-tête chinois

Sortie: 04/12/13 - (1h54) - Film Français
 Romance **Réalisé par:** Cédric Klapisch
Avec: Romain Duris, Audrey Tautou, Cécile de France
Synopsis: Xavier a maintenant 40 ans. On le retrouve avec Wendy, Isabelle et Martine quinze ans après L'Auberge Espagnole et dix ans après Les Poupées russes. Désormais père de deux enfants, son virus du voyage l'entraîne cette fois à New York, au beau milieu de Chinatown. Dans un joyeux bordel, Xavier cherche sa place en tant que fils, en tant que père... en tant qu'homme en fait ! Séparation. Famille recomposée. Homoparentalité. Immigration. Travail clandestin. Mondialisation. La vie de Xavier tient résolument du casse-tête chinois !



Henri

Sortie: 04/12/13 - (1h47) - Film Français
 Comédie dramatique **Réalisé par:** Yolande Moreau
Avec: Pippo Delbono, Miss Ming, Jackie Berroyer
Synopsis: Henri, la cinquantaine, d'origine italienne, tient avec sa femme Rita un petit restaurant près de Charlevoix, "La Cantina". Une fois les clients partis, Henri retrouve ses copains, Bibi et René, des piliers de comptoirs ; ensemble ils tuent le temps devant quelques bières en partageant leur passion commune, les pigeons voyageurs. Rita meurt subitement, laissant Henri désespéré. Leur fille Laetitia propose alors à Henri de se faire aider au restaurant par un "papillon blanc", comme on appelle les résidents d'un foyer d'handicapés mentaux proche de "La Cantina"...



The Lunchbox

Sortie: 11/12/13 - (1h42) - Film Indien
 Romance **Réalisé par:** Ritesh Batra
Avec: Irrfan Khan, Nimrat Kaur, Nawazuddin Siddiqui
Synopsis: Ila, une jeune femme délaissée par son mari, se met en quatre pour tenter de le reconquérir en lui préparant un savoureux déjeuner. Elle confie ensuite sa lunchbox au gigantesque service de livraison qui dessert toutes les entreprises de Bombay. Le soir, Ila attend de son mari des compliments qui ne viennent pas. En réalité, la Lunchbox a été remise accidentellement à Saajan, un homme solitaire, proche de la retraite. Comprenant qu'une erreur de livraison s'est produite, Ila glisse alors dans la lunchbox un petit mot, dans l'espoir de percer le mystère. *Coup de cœur "Semaine de la critique", Cannes 2013.*



A Touch of Sin

Sortie: 11/12/13 - (2h10) - Film Chinois
 Drame **Réalisé par:** Jia Zhang Ke
Avec: Wu Jiang, Wang Baoqiang, Zhao Tao
Synopsis: Dahai, mineur exaspéré par la corruption des dirigeants de son village, décide de passer à l'action. San'er, un travailleur migrant, découvre les infinies possibilités offertes par son arme à feu. Xiaoyu, hôtesse d'accueil dans un sauna, est poussée à bout par le harcèlement d'un riche client. Xiaohui passe d'un travail à un autre dans des conditions de plus en plus dégradantes. Quatre personnages, quatre provinces, un seul et même reflet de la Chine contemporaine : celui d'une société au développement économique brutal peu à peu gangrenée par la violence. *"Prix du scénario", Cannes 2013.*

JEU-CONCOURS

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité Ludres

GAGNEZ VOS PLACES*

pour l'Opéra

« *La belle au bois dormant* »

Lundi 16 décembre

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 !

Viva l'Opéra!
 dans les cinémas UGC



Jouez sur lorrainemag.com

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



OUVERT 7/7j

LE BOWLING
 V A N D O E U V R E

*16 Pistes - Billards - Bar-Restaurant
 Organisation de soirées*



Spécialiste de la formule
REPAS + BOWLING

Rejoignez-nous sur Facebook

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

Bélier (du 21 mars au 20 avril)

Amour: Pour les célibataires, les amours seront ce qu'ils en feront.
Travail-Argent: Vous aurez la possibilité de consolider votre situation professionnelle sans pour autant avoir à fournir trop d'efforts. Ce sont vos finances qu'ils faudra surveiller. **Santé:** Dépensez-vous physiquement, car vous aurez besoin de dissiper votre nervosité.



Taureau (du 21 avril au 20 mai)

Amour: La sérénité plane sur votre vie affective. Serait-ce le calme avant la tempête ? **Travail-Argent:** Mieux vaudrait ne pas prendre de décisions importantes. Laissez-vous guider. **Santé:** Si vous souffrez de problèmes respiratoires, ceux-ci risquent de s'accroître.



Gémeaux (du 21 mai au 21 juin)

Amour: Votre partenaire aura parfois du mal à comprendre vos réactions et il y aura de l'électricité dans l'air, mais vous vous débrouillerez toujours pour désamorcer sa colère. **Travail-Argent:** Vous avez l'impression de vous être engagé dans une voie qui ne vous correspond pas vraiment. **Santé:** N'oubliez pas de prendre du repos.



Cancer (du 22 juin au 23 juillet)

Amour: Vous ne compterez ni votre temps, ni votre énergie pour le bien-être de votre petite famille. **Travail-Argent:** Pourquoi se contenter de peu quand on peut avoir mieux ? Vous avez décidé d'approfondir vos connaissances, d'évoluer. **Santé:** Vous faites travailler votre tête, mais pas assez votre corps.



Lion (du 24 juillet au 23 août)

Amour: L'amour illuminera votre vie. Pour les amoureux de fraîche date, l'euphorie sera au menu. **Travail-Argent:** Vous aurez la possibilité de concrétiser certains de vos projets professionnels grâce à votre détermination et à une certaine chance. **Santé:** Vous serez dans une forme excellente.



Vierge (du 24 août au 23 septembre)

Amour: Vous vivez les petits bonheurs quotidiens, et les joies de la sécurité affective. **Travail-Argent:** Suivez vos intuitions, même si elles contredisent les avis de votre entourage. **Santé:** Soyez plus zen.



Balance (du 24 septembre au 23 octobre)

Amour: Vos sentiments s'enflammeront au contact de votre bien-aimé(e). Que votre amour soit tout nouveau ou moins récent, vous vivrez d'intenses moments. **Travail-Argent:** Prendre des initiatives ? Oui, mais assurez-vous d'abord que vous pourrez mener votre projet à son terme. **Santé:** Recrudescence des troubles d'origine allergique.



Scorpion (du 24 octobre au 22 novembre)

Amour: Vous ferez une rencontre surprenante ou insolite. **Travail-Argent:** Les démarches que vous entreprendrez, les contacts sociaux que vous aurez, vous donneront entière satisfaction. **Santé:** évitez les plats trop épicés et riches en graisse.



Sagittaire (du 23 novembre au 21 décembre)

Amour: Un être proche de vous affectivement pourrait vous demander de l'aide. Vous répondrez présent. **Travail-Argent:** Soyez vigilant. Dans votre entourage professionnel, on pourrait vouloir vous mettre des bâtons dans les roues. **Santé:** Prenez rendez-vous avec l'ophtalmologue pour un examen de votre vue.



Capricorne (du 22 décembre au 20 janvier)

Amour: Une forme de plénitude s'installe dans votre vie de couple. **Travail-Argent:** Certaines démarches peuvent aboutir à une collaboration sérieuse. Vous vous sentez pousser des ailes. **Santé:** Ne vous exposez pas trop au soleil.



Verseau (du 21 janvier au 19 février)

Amour: Si l'amour peut venir de façon soudaine, il pourra aussi partir de la même manière. **Travail-Argent:** Vous vous montrerez sans doute beaucoup mieux organisé et plus prévoyant que d'habitude. Ce n'est certes pas votre banquier qui va s'en plaindre ! **Santé:** Vous pourriez passer par une courte phase d'insomnie.



Poissons (du 20 février au 20 mars)

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



**MARCOTULLIO
LE CASIER AUX SAVEURS**

15 rue Stanislas 54000 Nancy
03 83 35 52 27 • dominique@marcotullio.fr
lecasierauxsaveurs.com



**MANDARINE
DE FOIE GRAS
REVISITÉE**

Ingrédients pour une mandarine

- Une mandarine de calibre moyen
- 70gr de foie gras de canard en terrine
- 1 tranche de pain d'épices taillée en disque
- Quelques éclats de truffes du Périgord
- Une feuille de laurier

La mandarine, produit emblématique des fêtes de fin d'année, particulièrement en Lorraine au moment de la Saint Nicolas, revisitée par les équipes de Marcotullio Réceptions.

L'explication du chef

La mandarine est un produit de saison, pleine de saveur en décembre. L'originalité de ce plat tient dans le fait que la peau de la mandarine se déguste en accompagnement du foie gras.

La mandarine est confite longuement dans un sirop fait de sel et sucre... puis la chair est retirée pour en confectonner un chutney (qui sera disposé au fond de l'assiette).

Ensuite, le fruit est garni de foie gras à bonne température pour éviter les trous d'air, puis laissé reposé. Une feuille de laurier fraîche pour la reconstitution et le tour est joué !



Retrouvez cette entrée dans notre carte des fêtes de fin d'année !

**DEMANDEZ LA CARTE
DES FÊTES NOËL &
NOUVEL AN
2013 - 2014**

*Donnez du goût
à vos émotions de fin d'année*

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



Profitez de nos
Offres en ligne !



© Photo : Philippe Gisselbrecht / Office de Tourisme Metz

**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**

Tarif enfants

33€*

Tarif adultes

40€*

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



**Ski'n
Pass
GÉRARDMER**

41€*

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

**Snow'n
Pass
GÉRARDMER**

50€*

Votre billet TER
Métrolor A/R
+ chaussures
+ snowboard
+ remontées.



GÉRARDMER**

SAMEDI OU DIMANCHE

**SUIVANT ENNEIGEMENT ET CALENDRIER DE L'OFFRE
À PARTIR DE JANVIER 2014

**PASS TOUCHOUSSSS
LA BRESSE****

SAMEDI OU DIMANCHE

**SUIVANT ENNEIGEMENT ET CALENDRIER DE L'OFFRE

**Boutique
en ligne**

mon ter en un clic

DÉCOUVREZ LA LORRAINE
EN TER MÉTROLOR

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



www.ter-sncf.com/lorraine

VENTE ET DESCRIPTION DES OFFRES



La Région
Lorraine

