

LORRAINE MAGAZINE

#26

du 16 au 29 avril

GRATUIT



OUVERTURE
18
AVRIL
2014

MUSÉE
DE LA GUERRE DE 1870
ET DE L'ANNEXION

GRAVELOTTE

Un Site Moselle Passion du Conseil Général de la Moselle

Alsace Moselle / Allemagne :
une histoire partagée



www.musee-gravelotte.fr - www.mosellepassion.fr

Tél. 03 87 33 69 40

<https://www.facebook.com/Museedelaguerrede1870Gravelotte>



Réussir ensemble !

Contrat Climat Energie...

... le plus sûr
chemin vers
les économies
d'énergie



Avec le Contrat Climat Energie (CCE), le Conseil Régional de Lorraine vous accompagne étape par étape pour vous garantir la réussite de la rénovation thermique de votre maison :

- 1-Vous bénéficiez gratuitement de l'assistance d'un Conseiller Info Energie durant les différentes phases clés de votre projet,
- 2-Vous pouvez bénéficier d'une aide financière du Conseil Régional de Lorraine pour réaliser votre projet, sous certaines conditions.



S'informer



Concevoir



Réaliser



Bien utiliser

Pour plus d'information, contactez un Conseiller Info Énergie

N°Azur 0 810 422 422

DU LUNDI AU VENDREDI DE 10H À 12H
ET DE 13H30 À 17H30

#26
du 16
au 29 avril

Prochaine parution le
30 avril

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
Pauline Creusat • Alice Cimiez

Crédits photos
"La bataille de Mars-La-Tour - Vionville,
charge de la brigade Bredow", huile sur
toile, Christian Sell, 1878 - photo : Conseil
Général de la Moselle / Estelle Rebourt
(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

Retour vers le passé

« Pour parler de la guerre, il n'y a que des larmes », écrivait la poétesse brésilienne Henriqueta Lisboa. Cent quarante-quatre ans après, celles de la guerre de 1870 se sont effacées, ont laissé la place à d'autres larmes, engendrées par d'autres conflits plus dévastateurs. Pour autant, la mémoire collective doit conserver une trace de ce qui s'est passé, des hommes fauchés sur le champ de bataille, des familles déchirées, des populations brisées. La guerre de 1870 a marqué considérablement l'Europe. La France, à l'issue des hostilités, s'est métamorphosée. Dépossédée de deux de ses territoires, l'Alsace et la Moselle, le pays a aussi mis fin à l'Empire et a consacré la IIIème République. Le musée de Gravelotte retrace ce pan de l'histoire. Il redonne vie aux personnages, célèbres ou anonymes, pris au cœur des événements. Fermé pendant plusieurs années, le musée de Gravelotte revient avec un projet plus ambitieux : traiter de la guerre de 1870 mais aussi de ses conséquences avec l'annexion de l'Alsace-Moselle et la soif de revanche qu'elle fait naître. Alors que nous commémorons le centenaire de la Première Guerre Mondiale, il est bon de connaître une partie de ses origines.

Conservé une trace, c'est aussi ce qu'ont voulu faire Émeline Curien et Patrick Gratien-Marin. Ils sont allés se promener sur les coteaux de Malzéville et ont découvert un trésor : des cabanes. Les photographies qu'ils ont rapportées nous ramènent en enfance. En construisant ces abris, leurs propriétaires ont insufflé une part de leur imagination, de leurs rêves dans un espace à part, à la marge de la ville et de la campagne.

Mais la trame du souvenir lie aussi étroitement passé, présent et futur. Le marché des potiers en est l'exemple. Les 20 et 21 avril, sur la place de la Carrière, des céramistes viendront montrer comment ils réinventent des savoir-faire ancestraux. À Sion, les sillons du passé ont laissé une trace dans le paysage de la Colline : roches, fossiles témoignent de l'histoire de la Lorraine quand la mer y était encore.

À travers ces pages, voyagez dans le temps, souvenez-vous et peut-être vous sera-t-il possible de mieux comprendre qui vous êtes...

À LA UNE

Le musée de Gravelotte renaît de ses cendres 4

À DÉCOUVRIR

La poterie montre ses multiples visages 8

PORTRAIT

Stéphane Favier cuisine l'art 10

À FAIRE

La tête et les jambes 12

Le ciel, le soleil et la mer 13

À VOIR

Des cabanes pas comme les autres 14

La mode et ses métiers d'art d'exception 16

GASTRONOMIE

Le meilleur du terroir sur un plateau 19

La pâtisserie en tenue d'Adam ! 20

Les Domaines : collection printemps-été 22

VOYAGE

D'île en île, dans la lagune vénitienne 24

HABITAT

Les vérandas, en toute transparence 28

Le Véraldiste vous ouvre ses portes 29

Aussi beau à l'intérieur qu'à l'extérieur 30

À l'ombre des palétuviers 32

À chacun son bassin de jardin 34

Les bêtes du jardin 36

Tout savoir sur la baignade biologique 38

La miniferme urbaine prend son envol 42

ET TOUJOURS ...

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

L'audition, c'est entendre

N'attendez pas pour découvrir nos solutions auditives ! www.entendre.com

renouer le contact

4

ANS GARANTIE

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



◆ Perspective de l'espace La guerre © LouKat-Arnaud Madelénat-Pierre

LE MUSÉE DE GRAVELOTTE RENAÎT DE SES CENDRES

Après deux années de travaux, le musée de Gravelotte en Moselle rouvre ses portes le 18 avril prochain. Au fil de ses 900 m² d'exposition permanente, tout un pan de l'histoire de l'Alsace-Moselle est à redécouvrir : de la guerre de 1870 et ses conséquences jusqu'à la première guerre mondiale.

Comme les chats, le musée de Gravelotte a plusieurs vies. Créé en 1875 par M. Victor Erpeldinger, un collectionneur de vestiges de guerre lorrain, il a connu ensuite bien des revers à l'image de la ville qui l'héberge : destruction, reconstruction, changement de propriétaire ou de tutelle. En 1998, il passe aux mains du conseil général de Moselle. Ce dernier a en tête un projet plus vaste que le cabinet d'objets militaires récupérés du début : un pôle retraçant l'histoire des Mosellans de la guerre de 1870 à 1914, de l'annexion à la libération. Redessiné par l'architecte Bruno Mader, repensé par le muséographe Pierre Verger, le bâtiment renaît pour la troisième fois sous un jour nouveau. Cet espace de 2500 m² accueillera à la fois des expositions, permanentes et temporaires, un service pédagogique et une bibliothèque.

Une mine de collections

Avec plus de sept cents documents présentés, le musée balaye de façon méthodique et précise ces trente-cinq années séparant 1870 de 1914. Grâce à des collections issues de musées français et allemands, militaires

et civils, Gravelotte s'est enrichi d'objets, de journaux, de caricatures, de lettres et de tableaux. Ce souci du détail dans la muséographie couplé à un sens pédagogique offre au visiteur de saisir les rouages complexes de l'histoire. L'approche du musée se veut multimédia : elle varie les supports, propose aussi bien des films que des photographies ou des peintures. Ainsi la guerre de 1870, et l'annexion qui a suivi, sont disséquées sur différents niveaux : sociologique, littéraire, militaire, stratégique, pictural... Un espace est dédié entièrement au Panorama de Rezonville qui permet de découvrir en images les détails d'un champ de bataille. Par ailleurs, une part importante de l'exposition permanente est consacrée au « Reichsland », les territoires annexés d'Alsace et de Moselle.

Gravelotte, plus qu'une expression

Pour nous faire revivre ces événements, le musée a décidé de s'adresser aux sens du visiteur et à ses émotions. Il commencera par s'immerger complètement dans le monde froid et violent du champ de bataille. À travers la présentation d'objets défigurés par la

guerre, comme cette armure cabossée par les impacts de balle, le musée met les spectateurs dans la peau d'un soldat. Deux poèmes, *Le Dormeur du Val* d'Arthur Rimbaud et *Die Trompete von Gravelotte* de Ferdinand Freiligrath, redistillent un peu d'humanité dans le chaos des combats. Il est ensuite possible de remonter aux racines de ce conflit, comprendre comment il a démarré et ce qu'il a généré. L'objectif du musée est de rendre plus vivant ces morceaux du passé parfois effacés par l'horreur des deux conflits mondiaux de 14-18 et 39-45. Des combats de 1870, il ne reste que l'expression : « ça tombe comme à Gravelotte ». Derrière celle-ci, se dissimulent les douleurs des soldats tombés sur le champ de bataille, mitraillés, décimés. Prussiens, Français, tous réunis dans le sang. Surtout, la guerre de 1870 est le point de départ d'une haine franco-allemande tenace car elle sera l'étincelle qui avivera le feu de 14-18. Toutes ces souffrances s'inscrivent même dans l'architecture de Bruno Mader avec la figuration de « déchirures » sur le toit et le plafond du hall d'accueil. Mais le musée de Gravelotte n'est pas qu'un beau bâtiment. Il faut également découvrir l'intérieur... ■ **Pauline CREUSAT**





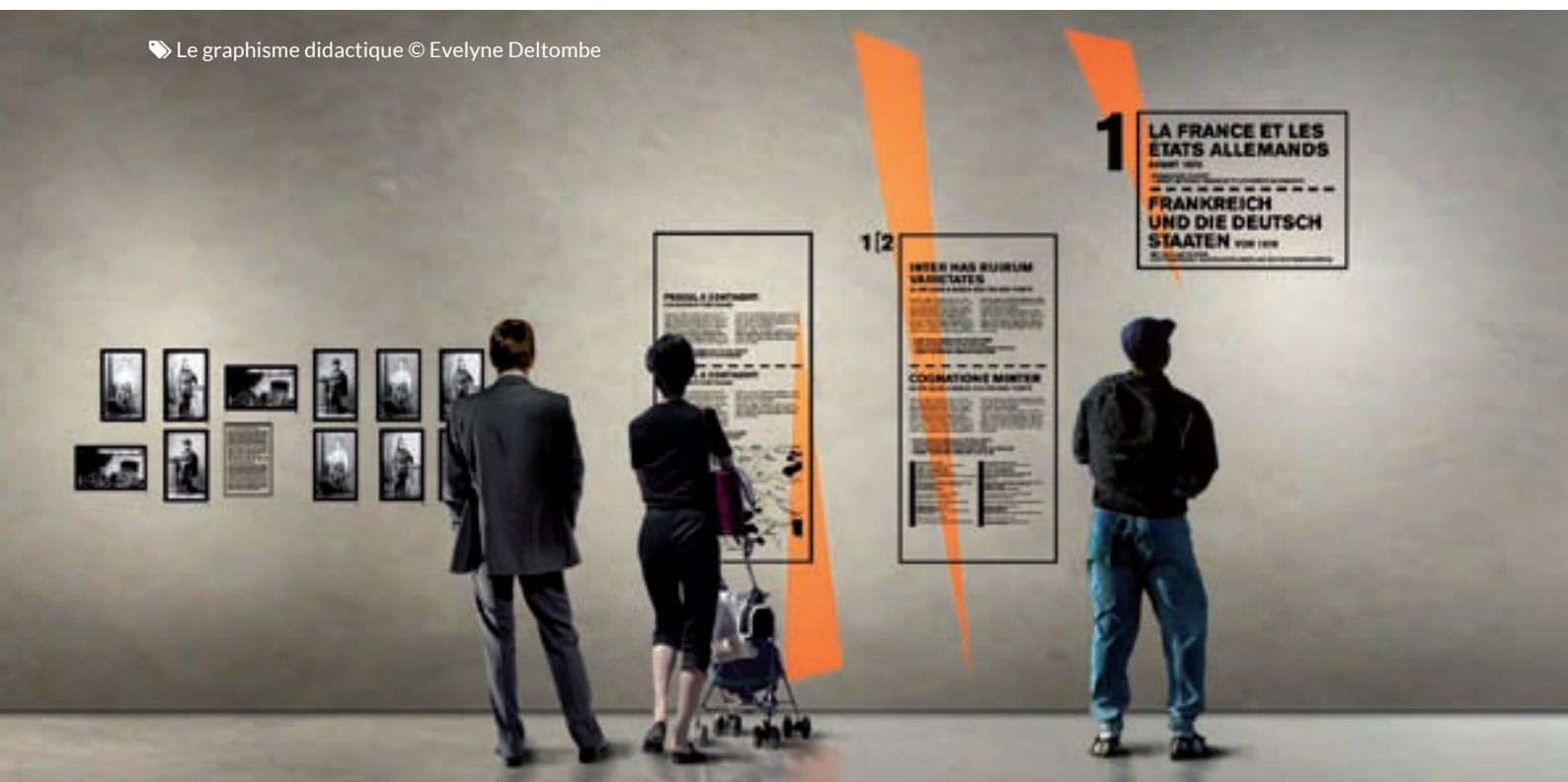
👁️ Perspective de la salle consacrée au panorama de Rezonville © LouKat-Arnaud Madelénat-Pierre

LE PANORAMA DE REZONVILLE

Le musée de Gravelotte a enrichi sa collection avec des peintures représentant des scènes de la bataille de Gravelotte. Neuf toiles du Panorama de Rezonville font partie de ces témoignages picturaux. Focus sur cette œuvre.

Le Panorama de Rezonville est un ensemble de 115 tableaux peints par Édouard Detaille et Alphonse de Neuville. Au XIX^e siècle, les panoramas étaient un genre pictural très répandu. Les toiles qui les composaient étaient présentées dans une salle circulaire ou rotonde. Cette mise en scène particulière permettait aux spectateurs de suivre les différentes peintures comme les ima-

ges d'une bande dessinée. Le Panorama de Rezonville a, pour sa part, été exposé entre 1887 et 1896 à Paris. L'un des deux artistes, Édouard Detaille, a été soldat pendant la guerre de 1870 et restitue dans les détails son expérience des combats. Le style des tableaux est donc très réaliste, presque photographique. ■ P.C. (suite p6) 🗨️



👁️ Le graphisme didactique © Evelyne Deltombe



◆ Soldats allemands en manœuvre dans la région de Metz, carte postale 1910 © CRI Nancy

SALE TEMPS À GRAVELOTTE

« Ça tombe comme à Gravelotte ». L'expression est connue mais qui peut dire quelle histoire elle renferme ? Voyage dans le temps aux racines de ces cinq mots...

« Je m'empresse de vous écrire pour vous dire que je ne suis ni tué, ni blessé mais que je ne suis pas passé bien loin [...] ; c'était une bataille sanglante. Les balles pleuvaient comme la grêle, on aurait dit des bourdons qui volaient à côté de nous ». Le 14 août 1870, Palmyr Lanquetin, 22 ans, écrit à ses parents sa dernière lettre. Il disparaît le lendemain et son corps ne sera jamais retrouvé. Cette évocation crue et saisissante des affrontements entre Français et Allemands est la première ébauche de l'expression « ça tombe comme à Gravelotte ». Dans ces cinq mots sont résumés trois jours de combats intenses et meurtriers.

Le feu des canons

La bataille de Saint-Privat, plus connue sous le nom de Gravelotte, s'est déployée sur plusieurs villes et villages de l'axe Metz-Verdun. Le 14 août, les armées allemandes, composées de soldats des différents états allemands et de Prusse, affrontent l'armée française près de Metz. Au fur et à mesure les deux camps se déplacent et se retrouvent le 18 août à Gravelotte. Pendant les trois jours d'hostilités, les 14, 16 et 18

août, 75 000 soldats sont tués, blessés ou portés disparus. L'ampleur des pertes s'explique en partie par les moyens techniques militaires en usage en 1870. En plus des fusils affublés d'une baïonnette, l'artillerie française est dotée de mitrailleuses Reffye. Ces dernières peuvent tirer 130 coups par minute. Les 280 000 combattants allemands subissent un feu nourri et ravageur. Les Français, au nombre de 120 000, accusent également de lourdes pertes. Les troupes prussiennes et leurs alliés utilisent des canons Krupp à la portée ravageuse de 3000 m, bien plus que les canons adverses. Des deux côtés, les balles s'abattent sur les hommes et les corps tombent.

Une cuisante défaite

La tourmente de la guerre va ensuite quitter Gravelotte et Saint-Privat. À l'issue de ces combats, l'armée française en défaite se replie sur Metz le 19 août. Le piège se referme sur eux. Les militaires allemands encerclent la ville et en font le siège. Dans la capitale mosellane, les troupes et la population subissent cette situation pendant de long mois, souffrant la faim et l'attente. Tout autour, l'ennemi gagne du terrain. À

environ 130 km de là, à Sedan, l'empereur Napoléon III tente d'arrêter l'avancée des contingents allemands les 1^{er} et 2 septembre 1870. La bataille se solde par une cuisante défaite : Napoléon III capitule, le Second Empire s'écroule et l'Alsace-Moselle est engloutie par l'Empire allemand. À jamais liée aux atrocités de 1870, Gravelotte laisse une trace rouge indélébile dans l'histoire. Peintres, poètes, écrivains se chargeront de remettre sur les souffrances, des mots ou des formes. Ainsi Victor Hugo écrira dans « Nos Morts » un hommage à ces hommes sacrifiés : « On voit partout sur eux l'affreux coup du boulet, la balafre du sabre et le trou de la lance ; le vaste vent glacé souffle sur ce silence ; ils sont nus et sanglants sous le ciel pluvieux ». La guerre de 1870 emportera avec elle 286 000 hommes des deux côtés. Et pendant quarante-huit ans elle changera le visage de la France. ■ P.C.



FRANCE-REICHSLAND : VOYAGE ALLER-RETOUR

Suite à la guerre de 1870, la France est amputée d'une partie de son territoire. Le musée de Gravelotte décrit la vie des populations alsaciennes et mosellanes dans le « Reichsland ».

Le 18 janvier 1871, dans la Galerie des Glaces à Versailles, l'Empire allemand prend vie. Les cendres du Second Empire français et du règne de Napoléon III sont encore chaudes. La France, en position de faiblesse, se voit dépossédée de l'Alsace-Moselle à l'issue du traité de Francfort, le 10 mai 1871. Pour les populations annexées, la vie se transforme brutalement. Tout ce qui rappelle la France est banni : la langue est la première sacrifiée. La germanisation commence tôt, à l'école, comme le montrent les livres scolaires retrouvés et présentés au musée de Gravelotte. Certains remontent aux premières années de l'annexion, un des livres ayant été édité en 1875.

Loin des yeux, près du cœur

L'assimilation, ou l'acculturation, s'emparent d'autres domaines. L'architecture de certaines villes est remodelée. La vie économique, culturelle, sociale suit le mouvement de germanisation. Surtout, l'annexion est physique : l'armée allemande occupe le territoire, les soldats de l'Empire envahissent les villes, les villages, dans des casernes ou des forts construits spécialement pour eux. Pourtant, si la France semble loin des yeux, elle demeure pendant quarante-huit ans dans le cœur des populations annexées. En 1918, le temps de la réparation a sonné. L'Alsace et la Moselle redeviennent françaises mais les souffrances de l'annexion, elles, sont restées indélébiles. ■ P.C.



Portrait équestre de Guillaume I^{er}, Carl Steffeck
© Estelle Rebourt



Choppe du réserviste
© Département de la Moselle

LA POTERIE MONTRE SES MULTIPLES VISAGES

Pour la quatrième année, le marché des potiers s'installe place de la Carrière à Nancy les 20 et 21 avril. Entre démonstrations et vente, quarante-cinq professionnels de France et d'Allemagne mettent en valeur leur savoir-faire.

Organisé par l'association Chœur d'artisans, le marché des potiers de Nancy est devenu le rendez-vous incontournable du printemps. Dans la lignée des journées européennes des métiers d'art et avant les célébrations de « La Lorraine est Formidable », la manifestation des 20 et 21 avril est un nouveau coup d'œil au patrimoine artistique lorrain. « On est dans une région où il y a beaucoup de faïenceries : Lunéville, Niderviller, Longwy. On souhaite sauvegarder ces savoir-faire », explique Anaïs Stutzmann, organisatrice de l'événement. Chœur d'artisans veut montrer que l'artisanat d'art est bien vivant et

réaliser à la main et c'est assez rare parmi les métiers d'art », assure Anaïs Stutzmann, artisan depuis 2005. L'utilisation de la terre comme matière de base est presque le seul point commun qui relie tous ces céramistes. Les techniques utilisées pour la modeler, la cuire varie du simple modelage avec les mains au montage à la plaque, sans oublier le tournage. La finition y est aussi pour beaucoup dans la diversité des créations avec le vernissage, la pose d'enduit... Certains potiers se sont spécialisés dans le raku, une technique de cuisson rapide permettant d'obtenir des craquelures sur l'émail. Aujourd'hui de plus en plus de céramistes ajoutent aussi à leurs compétences celle de plasticien : ils façonnent l'argile et la mélangent avec d'autres matières. Pour Anaïs Stutzmann, ce travail de la terre s'est concrétisé par la création de sculptures animales : des moutons, des chats, des pingouins qui semblent tout droit sorti d'un film d'animation à la « Wallace et Gromit ».



en perpétuelle évolution, en fonction des techniques utilisées par chacun. Chaque année des potiers français et allemands font le déplacement pour montrer la richesse et la diversité de leur profession. Sculptures classiques ou contemporaines, vaisselle fantaisie avec motifs ou inclusions, tous les styles seront présentés.

La terre au doigt et à l'œil

« La terre est un des seuls matériaux qui peut se travailler sans outils. Tout peut se

Place de la Carrière, les 20 et 21 avril prochain, les visiteurs pourront découvrir les multiples visages de la profession de potier et repartir avec des souvenirs uniques. ■


Pauline CREUSAT

► Place de la Carrière à Nancy les 20 et 21 avril.



Hervé et
Laurence Fourrière
vous accueillent du
lundi au dimanche midi

restaurant
Le Capu
à Nancy

La réussite du 
Brunch

Instant magiques de convivialité
entre amis - famille
tous les dimanches
midi

Cuisine spontanée,
créative et respectueuse
des produits, des saveurs
et des saisons

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



STÉPHANE FAVIER CUISINE L'ART

À Metz, des artistes prennent d'assaut les vitrines des magasins abandonnés et exposent temporairement leurs créations. Rencontre avec l'un de ces créateurs itinérants : Stéphane Favier.

Stéphane Favier est un bourlingueur. Commerce, pâtisserie, il a goûté à bien des métiers avant de se lancer de nouveaux défis dans les domaines artistiques. Le premier, il y a dix-sept ans, a été de se former à la peinture en trompe l'œil à l'école Van Der Kelen à Bruxelles. « J'étais capable de reproduire toutes sortes de choses, respecter exactement les proportions, la lumière, la perspective. Cette formation me correspondait bien », raconte-t-il. Pendant dix ans, Stéphane Favier va donner l'illusion du réel à travers des fresques murales, intérieures ou extérieures. Très vite la peinture ne suffit plus. Attiré par les grands volumes, l'artiste créé Decoratheme. Dans le cadre de son entreprise, il élabore des décors grandeur nature pour des parcs d'attractions et autres structures événementielles. Puis, ultime pari, il se lance dans la création de ses propres œuvres en parallèle de son activité de décoration. Il prend même un pseudo : ZIF.

Au pays des lilliputiens

Toutes ses étapes sont nécessaires pour construire son identité. Artiste ou artisan, Stéphane Favier ne sait quelle épithète



choisir : « J'utilise mes connaissances artisanales des matériaux et des processus pour créer des objets ». Les recettes inventées en cuisine font un détour dans ses ateliers : désormais il réalise ses propres recettes de résine pour reproduire à l'identique des éléments de décor comme les rochers. Papier mâché, peinture, il passe d'une technique à l'autre pour composer des pièces ludiques et colorées : oursin gigantesque recouvert de boutons en bois, basket géante aux couleurs « flashy » ou lampes en forme d'œufs au plat. Séduit par les œuvres de Walt Disney ou de Tim Burton, Stéphane Favier nous emmène

plutôt au pays de Gulliver. En regardant ses créations, le spectateur a l'impression d'être un lilliputien. « J'ai un carnet rempli d'inspirations. J'ai plein d'idées et d'envies. Pour ma prochaine série, je voudrais réaliser un cornet de glace renversé », s'enthousiasme-t-il.

Récupération

L'idée de recouvrir ses œuvres de petites éléments hétéroclites, du mini jouet à l'épingle de costumière, est aussi une marque de fabrique. Pour cela, ses talents de chineur lui sont utiles. Sur l'oursin, il a collé plus de 7000 boutons, sur la basket plus de 10 000 pièces, des touches d'ordinateur récupérées aux minuscules jouets pour enfant. Il doit aussi faire preuve de patience et persévérance dans l'élaboration de ses œuvres : sculpter plus finement les objets de recouvrement pour la basket, passer 70h à poser des épingles colorées sur le crâne inspiré des sculptures aztèques. Au fur et à mesure de ses projets, il dessine les contours d'un univers enfantin, pop et acidulé, dans lequel le spectateur n'entre pas sans s'armer d'un peu d'humour. Stéphane Favier offre un voyage fantaisiste au pays de l'enfance.

La vitrine éphémère

Le concept de la vitrine éphémère a été créé il y a un an et demi par Stéphane Favier et deux compères artistes. L'idée : utiliser





les vitrines des magasins à l'abandon, entre deux locataires, et mettre en valeur des créateurs locaux. Depuis, la vitrine éphémère s'est développée. Aujourd'hui le collectif compte 35 membres, représentant différentes disciplines : design, peinture, photographie ... Le succès pointe le bout de son nez. Les demandes pour faire partie de la Vitrine sont plus nombreuses, deux par semaine en ce moment, et le nombre d'artistes va croître encore. En se regroupant, ils rassemblent aussi les contacts et collaborent les uns avec les autres pour créer des pièces collectives. Stéphane Favier a ainsi pu réaliser une lampe avec un artiste qui travaille le plexiglas. La Vitrine éphémère propose aussi des services tels que des mises en scène de leurs pièces ou des performances live de membres du collectif. En parallèle, leur local, situé 90 rue du XXème corps américain à Metz, ouvre une fois par mois. La prochaine session de découverte de leurs œuvres sera les 25 et 26 avril prochains. Avis aux amateurs d'art, la Vitrine éphémère va vous ouvrir les yeux. ■ **Pauline CREUSAT**

► Pour plus d'infos sur Stéphane Favier et les autres artistes de la Vitrine éphémère : www.vitrineephemere.fr


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

-20% de remise sur présentation de ce coupon

Découvrez le nouvel univers
 de votre magasin après travaux

Le Temps des Cerises - Japan Rags - Redskins - Levi's ...

ARIZONA



CONFECTION HOMME, FEMME, ENFANT - CHAUSSURES
 Tous les jours de 10h à 19h

10 rue Raugraff à Nancy
 03 83 17 15 15

LA TÊTE ET LES JAMBES

De mars à août, la colline de Sion est en fête. En ce début de printemps, avec « La tête et les pieds dans les étoiles », le Conseil général de Meurthe-et-Moselle offre déjà aux baladeurs du dimanche, aux passionnés de poésie et aux randonneurs invétérés d'explorer toutes ses richesses.

« La tête et les pieds dans les étoiles » fait honneur autant aux fossiles étoilés cachés dans la terre de Sion qu'aux astres luisants. En avril et mai, la nature se réveille et la colline de Sion se révèle. Pour l'admirer, les touristes, de Lorraine et d'ailleurs, peuvent profiter de cette période riche en animations. Pour les plus courageux, le dimanche 27 avril, six parcours de randonnée pédestre de 10 à 50 km sont proposés au départ des villes de Toul, Houdemont, Vandéville, Charmes et Mirecourt. Selon l'option choisie, les semelles et les mollets vont plus ou moins chauffer. Mais tous ces efforts seront récompensés par un buffet musical avec une belle vue sur les pourtours de la colline.

Poésie du paysage

Le programme de cette année fait aussi fonctionner le cerveau. Du 1er au 4 mai, les arts plastiques seront mis en avant dans l'exposition « Au-delà des apparences », organisée par le collectif d'artistes « En passant par l'art ». Cette année, le conseil général de Meurthe-et-Moselle a intégré de nouvelles manifestations comme « La colline au printemps ». Les 5, 6 et 7 mai prochains, Sion redessiner son paysage avec des mots, des crayons ou à la binette. Ateliers de dessin, de jardinage et lecture de textes sur ce thème, tous les sens seront en alerte. Le point culminant de ces deux mois sera le 29 mai. La colline de Sion accueillera sa fête du livre, un salon à ciel ouvert où cinquante exposants viendront partager leur passion pour les mots. En parallèle, des animations seront proposées, de la conception du livre à la scène ouverte pour troubadours amateurs. Au printemps, la colline de Sion annonce doucement les plaisirs à venir : les promeneurs pourront lever la tête et observer en août les étoiles dans le ciel. D'étoiles en étoiles, Sion brille de mille feux.

■ Pauline CREUSAT



Plus d'infos sur : www.sion.cg54.fr
 Tarifs et renseignements pour la grande randonnée l'étoile de Sion : 03 83 25 14 85
www.lepreedenancy.fr



LE CIEL, LE SOLEIL ET LA MER

Qui a dit que la Lorraine n'avait pas le pied marin ? Le dimanche 4 mai, la colline de Sion propose une visite ludique autour des traces géologiques d'une mer désormais retirée.

Dimanche 4 mai, « La tête et les pieds dans les étoiles » s'attaque à l'étude de paysage sur la colline de Sion. La journée sera divisée en deux temps. Le matin, le groupe guidé par Mme Nori-Colson se baladera sur les lieux pour comprendre l'évolution géologique de la zone. L'après-midi, les apprentis géologues passeront de la pratique à la théorie en visitant l'espace muséologique de la colline. Avec Laëtitia Nori-Colson, paléontologue et chargée des animations aux carrières d'Euville, les visiteurs pourront jouer aux détectives.

Un peu plus près des étoiles

Il leur faudra se figurer ce qu'était la Lorraine à l'époque du Jurassique : une étendue maritime, chaude et peu profonde, regorgeant



d'animaux, de végétaux aujourd'hui disparus ou transformés. « Le but est de faire voyager les gens à travers l'histoire de leur région. La colline de Sion appartenait avant à l'ensemble de côtes de Moselle. Elle s'est ensuite détachée à cause de l'érosion et aujourd'hui elle sert de bute témoin », raconte Laëtitia Nori-Colson. Le paysage de la colline de Sion s'est construit au fil des siècles. Les petites étoiles encore présentes dans les sous-sols de la colline en sont d'ailleurs une

résurgence. Issues d'organismes, appelés crinoïdes et appartenant au même groupe que les oursins et les étoiles de mer, les étoiles de Sion sont en fait les morceaux fossilisés de la colonne de l'animal. Aujourd'hui la mer a été remplacée par une pelouse calcaire qui conserve plantes rares ou en voie de disparition. Se balader sur la colline de Sion et alentours, c'est un peu marcher sur un musée vivant et toujours en évolution. ■

Pauline CREUSAT

Photo © C. Fournet

L'Auberge
des quatre vents

Concerts acoustiques
chaque vendredi soir

Ouvert 7/7
11h30 - 14h30
18h00 - 22h00

Terrasse
d'été

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

Venez dîner chez nous
& chaque vendredi soir
🎵 **concert acoustique**

+ **Artistes régionaux**,
sélectionnés avec soin pour des concerts de qualité

Détails de la programmation,
toutes les infos

🔗 www.lauberge.fr

+ **Soirées à thème**
fête de la musique ...

+ **Terrasse accueillante**
et au calme





DES CABANES PAS COMME LES AUTRES

Jusqu'au 27 avril, les coteaux de Malzéville dévoilent certains de leurs secrets avec l'exposition « Terres de Cabanes ». La Douëra expose des photographies de ces bijoux d'un patrimoine populaire souvent sous-estimé.

Sur les coteaux de Malzéville, depuis la première guerre mondiale, des cabanes ont poussé lentement à l'abri de la ville. Au départ, il y avait juste des parcelles de terre, des espaces d'incubation pour les cultures à venir. Et puis ces lopins ont été cultivés, modelés à l'image de leurs jardiniers. Plus ou moins rapidement, ces derniers y ont construit des abris, simples réduits à outils ou petits chalets confortables pour le week-end. Il y a un an Émeline Curien découvre ces petits bijoux d'architecture populaire et les montre au photographe Patrick Gratien-Marin. « Quand j'ai vu ces cabanes, je me suis dit qu'il était important de garder la trace de ce territoire en perpétuelle mutation. Et puis, il faut conserver la mémoire des personnes qui les ont construites », raconte Émeline Curien. Patrick Gratien-Marin saute à pieds joints dans le projet, emporté par « l'émotion que ces constructions dégagent » et fait plusieurs allers-retours de Paris à Malzéville.

Comme un petit animal en alerte

Au bout d'un an de prospection et de balades sur les sentiers des coteaux, le photographe ramène des milliers d'images des 257 cabanes répertoriées. « Parfois je passais cinq heures d'affilée dans la zone pour les photographier. Pour trouver les meilleurs points de vue, tu deviens un petit animal en alerte : tu tournes autour des clôtures, reviens sur tes pas. C'est un voyage avec des sensations différentes d'une heure à l'autre. Tu ne sais jamais ce qui va t'attendre », s'enthousiasme Patrick Gratien-Marin. Pour l'exposition, 500 clichés sont retenus. Ils permettent de dresser un portrait de ces innombrables assemblages. Émeline Curien, enseignante à l'École Nationale Supérieure d'Architecture de Nancy, les a observées à la loupe et a inventorié les différentes techniques et matières de construction. Simples plaques de taule, planches de bois, parpaings, les jardiniers-constructeurs varient les matériaux en fonction de leurs moyens et de leur savoir-faire. Certains réalisent d'ingénieux montages à partir d'éléments récupérés : une nappe pour assurer l'étanchéité du toit, une baignoire usagée pour recueillir l'eau de pluie, un transformateur électrique détourné de son usage originel... D'autres sont presque des résidences secondaires avec les volets en bois et les fenêtres.

Le mystère s'épaissit

Surtout, dans et autour de ces cabanes, le promeneur peut imaginer la vie qui les faisait palpiter auparavant. La plupart est en ruine ou à l'abandon : soit à cause du manque d'eau, soit délaissées par les générations suivant les premiers jardiniers. Ces bâtisses disparates intriguent et émeuvent. Selon Patrick Gratien-Marin, elles sont



AUDITION MUTUALISTE
VOTRE AUDITION. NOTRE PRIORITÉ.

Vous augmentez régulièrement le son de votre téléviseur ?

Vous faites répéter vos interlocuteurs ?

PROBLÈMES D'AUDITION ?

Adoptez les bons réflexes, ne restez pas isolé, PARLEZ-EN !

NOS SERVICES

- Bilan auditif gratuit*
- Essai d'aides auditives** dernière génération
- Conseils personnalisés
- Suivi et contrôle gratuits
- Tiers Payant
- Garantie 4 ans

Les audioprothésistes de l'Union Territoriale Mutualiste Lorraine vous proposent un **bilan auditif gratuit*** dans l'un de nos centres **AUDITION MUTUALISTE du 1^{er} mars au 30 avril 2014 (sur rendez-vous).**

* Bilan à but non médical sur simple rendez-vous.
** Sur présentation de l'ordonnance médicale. Voir conditions en magasin.

<p>■ NANCY 54000 - 03 83 37 62 61 45 rue des Ponts</p> <p>■ PONT A MOUSSON 54700 - 03 83 81 27 12 20 place Duroc</p> <p>■ HOMECOURT 54310 - 03 82 22 38 10 89 avenue de la République</p> <p>■ LONGWY 54400 - 03 82 23 10 42 2 rue Thiers</p>	<p>■ EPINAL 88000 - 03 29 82 34 41 1 rue de la Marne</p> <p>■ REMIREMONT 88200 - 03 29 62 52 52 43 rue Charles de Gaulle</p> <p>■ METZ 57000 - 03 87 66 26 95 5 rue Charlemagne</p> <p>■ THIONVILLE 57100 - 03 82 53 26 00 2 avenue Clémenceau</p>
---	--



Photos © Patrick Gratien-Marin

comme « des personnages » : « elles vibrent des instants vécus ici par leurs propriétaires, entre le temps dédié à la culture et celui accordé au repos. Parfois elles ne nous acceptent pas tout de suite, ne se laissent pas facilement approcher, tout comme un être humain ». De temps en temps, les cabanes cessent d'être des constructions. Elle se transforme en un tableau abstrait composé des couleurs du lichen rampant sur les murs de bois, de la rouille envahissant la taule ondulée, de la peinture craquelée, blanche, bordeaux ou bleue, ajoutée pour personnaliser les extérieurs. La nature reprend ses droits : la végétation se densifie sur certaines parcelles et les animaux trouvent de nouvelles cachettes pour s'installer. Mais après un an d'exploration, Émeline Curien et Patrick Gratien-Marin n'ont pas encore déchiffré tous les mystères enfermés dans ces cabanes. Ils ont pourtant en tête d'autres balades dans la région des Mille

Étangs en Haut-de-Saône, autour des jardins partagés à Paris et des zones à défendre de Bretagne. Là-bas d'autres cabanes les attendent. L'exposition « Terres de cabanes » raconte l'histoire d'un territoire, qui fait écho au-delà des coteaux de Malzéville, en Lorraine et ailleurs. Les cabanes, elles, ont encore beaucoup à dire ; encore faut-il savoir les écouter. ■ **Pauline CREUSAT**

« Terres de cabanes » jusqu'au 27 avril à la Douëra, 2, rue du Lion d'or à Malzéville.

Émeline Curien propose une causerie sur le thème « l'empreinte des jardiniers-constructeurs » le samedi 19 avril à 18h à la Douëra.

Vins & Saveurs

+ de 40 EXPOSANTS !

Organisé par
le Kiwanis Club de Lunéville
au profit exclusif de ses œuvres sociales

5^E SALON VINS & SAVEURS

Afin d'aider les enfants handicapés ou défavorisés, les membres du Kiwanis Club de Lunéville sont heureux de vous accueillir à leur 5^e salon « Vins & Saveurs ».

Ce cinquième anniversaire revêt un faste particulier puisque 43 exposants mettront à votre disposition leurs meilleures spécialités pour votre plus grand plaisir.

Diversité et complémentarité ont été les maîtres mots de l'organisation de ce magnifique salon et toujours dans le respect de l'individualité de chaque exposant.

C'est ainsi qu'une superbe présentation des régions viticoles de France vous fera découvrir l'Alsace, le Jura, la Champagne, la Bourgogne avec le Chablais, la Côte de nuit, les Côtes de Beaune, la Côte Chalonnaise, le Mâconnais, le Beaujolais et les Coteaux du Lyonnais, les Côtes du Rhône, les Côtes de Provence, le Languedoc-Roussillon, le Sud-ouest, le Bordelais, la Vallée de la Loire et pour finir le Sancerre.

« Les Saveurs » ont fait le pari de vous étonner par la qualité et l'originalité de ses produits.

A côté des saveurs des escargots et du Safran vosgien, vous trouverez celles de la Corse, de la Lorraine avec pâtés et tourtes, des chocolats, des nougats et des confitures dont celle à la bergamote, foie gras du pays basque, des fromages bio du Jura, des miels des Ardennes, gelée royale, hydromel, des tomates séchées aux spécialités de Provence, des bières artisanales de Meuse... Et... une superbe sélection d'articles de cave.

Un rendez-vous à ne pas manquer...

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

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

ENTRÉE GRATUITE
VERRE OBLIGATOIRE : 1,50 €
SUR PRÉSENTATION DE CETTE PUBLICITÉ

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

234 mai 2014
Lunéville
Chanteheux
Complexe des Vieux Métiers de
(SALLE POLYVALENTE)
Vendredi 2 : 18h-21h. Samedi 3 : 10h-21h. Dimanche 4 : 10h-18h

LA MODE ET SES METIERS D'ART D'EXCEPTION



Le Conservatoire des Broderies de Lunéville a été créé en juin 1998, au Château de Lunéville. Il œuvre pour la valorisation du patrimoine "Point de Lunéville" et la transmission du savoir-faire lunévillois. Plus étonnante encore que les expositions à thème des années précédentes, la nouvelle saison 2014/15 est dédiée à trois métiers rares de la mode : Formier, modiste et sculpteur pour le spectacle.

Les représentants* de ces professions invités pour l'occasion, mettront leur métier en lumière. Habiller les femmes avec du fer, sculpter des formes de chapeau dans du bois de tilleul, créer des coiffures les plus élaborées pour tous types de représentations artistiques, d'ultimes artisans parisiens qui exercent encore ces professions essentiellement pour le monde du spectacle et de la Haute couture. Héritiers de savoir-faire qui datent d'une autre époque, ces professions hors normes du fond de leurs ateliers déploient pourtant des trésors de créativité simplement pour que l'espace d'un instant l'œil du spectateur soit ravi. Ce sont quelques approches de l'univers méconnu de ces artisans de l'ombre, que nous vous proposons de découvrir durant toute cette année et cela jusqu'à mars 2015 au Château de Lunéville.

Lorenzo R.E. - Photos © Conservatoire broderies Lunéville, DR

Et si on cohabitait ?

UN TOIT GÉNÉRATIONS

THÉÂTRE DÉBAT

www.untoit2generations.fr
contact@untoit2generations.fr
 03 54 50 20 40

Et si on cohabitait ?

est un spectacle suivi d'un débat qui illustre les relations de la cohabitation intergénérationnelle.

Un rendez-vous au cours duquel chacun pourra questionner et comprendre les appréhensions liées à cet habitat partagé entre une personne âgée et un jeune, mais aussi témoigner et, qui sait, se lancer dans l'aventure.

Menant depuis de nombreuses années une politique humaine pour promouvoir le lien social, les communes de Essey-lès-Nancy, Jarville-la-Malgrange, Maxéville, Nancy, Seichamps et Villers-lès-Nancy s'associent à **Un toit 2 générations**, en coproduction avec la compagnie **Top Zone**, spécialiste du théâtre social, dans la perspective de sensibiliser le grand public à l'habitat intergénérationnel.

THÉÂTRE - DÉBAT

UN TOIT GÉNÉRATIONS **TOP ZONE**

REPRÉSENTATIONS

17 AVRIL	Villers-lès-Nancy - MJC Jean SAVINE Infos et réservations : 03 83 92 12 18
15 MAI	Essey-Lès-Nancy - Salle MARINGER Infos et réservations : 03 83 18 34 61
05 JUIN	Jarville-la-Malgrange - Salle des fêtes Infos et réservations CCAS : 03 83 57 24 36
12 JUIN	Maxéville - La Bamboueraie Infos et réservations : 03 83 32 30 00
19 JUIN	Seichamps Espace Socio-culturel Infos et réservations : 03 83 29 12 61

Toutes les représentations ont lieu à 15h00



Si ces métiers sont rares, ils sont d'autant méconnus, il est probable que pour beaucoup, visiter cette nouvelle exposition permettra d'apprendre qu'ils existent. Ce sera alors comme visiter les coulisses des hauts lieux du spectacle et de la Haute-Couture...

Pour qui travaillent ces artisans d'exception ?

A cette occasion vous apprendrez pour qui travaillent ces artisans d'exception. Parfois c'est tout simplement pour que d'autres artisans, tels les modistes, créent à leur tour des pièces uniques, et sur commande, pour des clients particuliers. Ou bien alors leur précieux savoir-faire est utilisé par des créateurs de spectacle et des designer pour élaborer par exemple de ces costumes féériques que l'on voit portés au Music-hall, au cirque, au théâtre ou bien encore à l'Opéra. La mode quasiment "en 3D" !, et selon les besoins précis du commanditaire, c'est cela qu'apportent ces artisans spécialisés, faisant vivre

ainsi une véritable chaîne de métiers. Et le visiteur a tout loisir de le découvrir à son rythme dans les locaux d'exposition.

Cerise sur gâteau, le talentueux Eyméric François, y expose également ses robes les plus sensuelles, collant à la peau, aux côtés de sublimes créations qui ont besoin d'espace pour dégager toute leur beauté, toute leur grâce...

Créations artistiques uniques, de superbes boîtes à chapeau, totalement inattendues, sont également présentées ici. "Que serait un chapeau d'exception de nos talentueuses modistes sans son écrin ?" Chez New French Packaging, la société de Marc Chevrat qui les commercialise, pas de série ! On sait répondre à la demande, à l'unité et au goût du client, et cela toujours en recherche du beau, du personnalisé, de l'esthétique... Comme c'est le cas, au fond, pour chacun des artisans que nous vous proposons de connaître au fil de cette exposition. (suite p18) 🇫🇷



← **LES SARDINES GRILLÉES**
du 17 au 27 avril
du jeudi au samedi 19h30, dimanche 15h

*NOUVEAU SPECTACLE
VENEZ NOMBREUX !*

LE 1^{ER} CAFÉ-THÉÂTRE LORRAIN !
www.la-comedie-de-nancy.fr

Réservations :

06 76 80 53 92
03 83 19 51 25

**14 RUE DU GRAND RABBIN
HAGUENAUER - NANCY**





Opéra National Paris - Photos © Conservatoire broderies Lunéville, DR

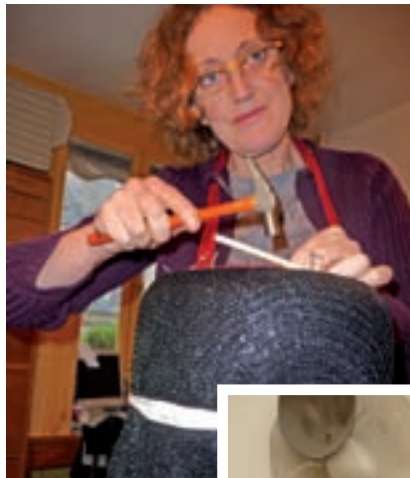


Ces artisans de métiers rares sont les témoins de nos formidables savoir-faire français. Puisse tout ceci perdurer ! Mais la mode elle-même n'est-elle pas intemporelle ?

*Les représentants de ces professions invités pour l'occasion : Clotilde TOUSSAINT, Estelle RAMOUSSE, Isabelle LEOURIER, Laure CUVILLIER, Patricia GRAFF, Sandrine BOURG, Virginie DE BROCC .

Lors de votre visite vous pourrez admirer également des robes anciennes perlées et pailletées, héritage du passé lunévillois, le centre historique de la production mondiale de 'broderie perlée', et de sa technique mère, le 'Point de Lunéville'. ■

🗨 Ouverture tous les jours sauf mardi de 14h à 18h. Entrée libre.
Info : www.broderie-luneville.com
Tél 03 83 74 48 13



Maryse ROUSSEL © Conservatoire broderies Lunéville, DR

Modele corde a piano © Conservatoire broderies Lunéville, DR



Travail corde a piano © Conservatoire broderies Lunéville, DR



Lorenzo RÉ © Conservatoire broderies Lunéville, DR

LE MEILLEUR DU TERROIR SUR UN PLATEAU

C'est une petite ferme devenue grande, avec une faim de découvertes et une envie de partage. Aujourd'hui le Domaine des Templiers de Bruley, près de Toul propose en plus de sa boutique de produits locaux, 8 sites de point retrait sur la région nancéienne et depuis peu la vente en ligne et la livraison à domicile.

Au départ, il y a la rencontre d'un agriculteur, Alain Parfait et d'un amoureux de cuisine, Franck Leroy. Le premier élève des vaches limousines aux abords de la commanderie templière du Libdeau au pied du village de Bruley. Le lieu est emblématique de l'histoire lorraine, leur savoir-faire fera le reste.

Cette rencontre a une ambition : valoriser la production locale issue de l'agriculture raisonnée. Viandes, fruits et légumes, pains, pâtisseries, viticulture, fromages (grâce au partenariat d'une cinquantaine de producteurs régionaux) : pas un moment du repas n'échappe aujourd'hui au Domaine des Templiers. Une équipe de professionnels se met au service des produits, pour les transformer, les bichonner et les proposer à une clientèle exigeante.

Alain Parfait propose les viandes bovines : à la tête de son exploitation, il met à l'honneur le bien-être de ses bêtes, indissociable selon lui d'élevage de qualité. La viande proposée dans le magasin ainsi que sur le site internet est issue de génisses limousines d'environ 30 mois élevées de manière extensive avec une nourriture constituée de produits nobles. Ainsi, les bêtes sont en pâturage

dans les prés en période printanière et estivale pendant deux saisons. L'hiver, elles sont nourries de luzerne, de foin récolté à la ferme, de céréales sans OGM et de la graine de lin ayant la caractéristique de produire une viande tendre et persillée. Pour la production de veau, la race choisie est la Simmental, race originaire des Alpes donc très rustique. Bonne productrice de lait, elle permet d'obtenir une production de viande de veau élevée naturellement sous la mère.

En ouvrant leur boutique en mai dernier, l'équipe du Domaine de Templiers concrétise leur envie de faire partager leur amour du terroir et développant une offre multi-services.

Désormais, les commandes peuvent se passer en ligne et la livraison est possible sur les lieux de travail ou à domicile. Tous les produits de la boutique sont présents sur le site internet. Le rayon traiteur donne une vraie valeur ajoutée grâce à la transformation experte de produits toujours locaux en gratins, hachis, tourtes, pâtés.

Chaque mois, une promotion est proposée sur un panier découverte qui évolue selon les saisons à prix promotionnels.

Pour les grandes occasions, les petits plats sont mis dans les grands comme avec cette carte spéciale pour Pâques, et ses timbales de deux poissons chaudes, son dos de saumon ciboulette et sa cassolette de riz safrané, son magret de canard en chevreuil accompagné d'un flan d'asperges et carottes.

Mais le domaine des Templiers, c'est surtout un cadre de rêve qu'il fallait pouvoir mettre en valeur, et là encore, partager. C'est aujourd'hui possible avec la mise à disposi-



tion de deux salles à la location. Une grande capacité jusqu'à 100 personnes pour les mariages, les communions, les grands repas de famille. Une de 50 places pour les réunions de travail, les séminaires et les assemblées générales. Chaque salle est équipée d'un vidéoprojecteur, d'une sono et d'une magnifique vue sur la campagne. ■

Plus d'infos sur :

www.ledomainedestempliers.com

Pour vos commandes :

www.drivedestempliers.com

Route de Voisel, 54200 Bruley,

Tél : 07 71 02 71 31

Publi-reportage - Photos © DR

"De la ferme à l'assiette"

NOUVEAU

**Drive des
Templiers**

www.drivedestempliers.com

Route de Voisel - 54200 Bruley - Tél. : 07 71 02 71 31



Produits du terroir

- Viandes (limousine, veau, porc, agneau, volailles)
- Plats traiteur maison
- Produits laitiers
- Légumes de saison
- Vins et Bières

**LIVRAISON AU TRAVAIL
OU À DOMICILE • 8 SITES
SUR LA RÉGION NANCÉIENNE**

LA PÂTISSERIE EN TENUE D'ADAM !

Le célèbre pâtissier de la place Saint-Epvre se met sur son 31 pour fêter... ses 31 ans d'activité. Une histoire d'amour avec son art, liée à l'histoire d'un gâteau : le St Epvre, qu'il a su faire renaître à ses débuts.

Il le confesse, de toutes ses passions, la plus dévorante est celle qu'il nourrit pour ce gâteau pourtant simple : le St Epvre. Jean-François Adam est pourtant un touche-à-tout, passionné de poésie, de peinture, de photo et de musique. Mais son métier prend souvent le dessus, alimenté par toutes ces passions parallèles.

A son maître d'apprentissage lorsqu'il faisait ses gammes à Jarny, il doit les deux valeurs clés : la rigueur et le travail, les seules qui permettent l'éclosion du talent.

A 56 ans, le pâtissier travaille aujourd'hui seul dans l'atelier en arrière de la boutique de la place Saint-Epvre. Entrez, et surprenez-le, le sourire aux lèvres, en train de figoler des vases Ecole de Nancy en sucre. Il a fabriqué les moules en silicone et après plusieurs essais trouve le bon tour de main. Nuances de couleurs, effets de transparence, petites bulles... Le résultat est si bluffant que le confiseur a failli avoir un procès pour... contrefaçon ! Une déco toute trouvée pour une jolie table de Pâques. Pour cette fête incontournable de la pâtisserie, il revendique un certain classicisme entre croquante et œuf en chocolats, poulettes et petits lapins. Il en faut pour tous les goûts et les gourmands seront servis avec les meilleurs chocolats de chez Valrhona.

A ces créations saisonnières, il est un gâteau qui vole la vedette. Parler d'Adam à Nancy, c'est parler du St Epvre. Et cela ne gêne en rien le maître des lieux, qui se revendique comme le sixième détenteur du secret de ce gâteau. Une histoire, comme souvent en pâtisserie qui est née d'une erreur. En 1882, un pâtissier mussipontain se trompe en voulant reproduire un macaron de Nancy. On ne jette rien en pâtisserie, il se sert des macarons ratés pour faire deux disques qui serviront de meringue aux amandes. A l'intérieur, une crème au beurre, quelques éclats de nougatine. Le reste est un secret bien gardé, transmis de pâtissier en pâtissier. Le succès de ce gâteau « raté » est immédiat. Sa recette sera d'ailleurs vite déposée à l'approche de l'Exposition Universelle de 1909.

Quand Jean-François Adam reprend la boutique entre-temps fermée, il cherche la fameuse recette, qu'il croit à jamais perdue. Pour faire retrouver aux nancéiens leur Madeleine de Proust à eux, il ne ménage pas ses efforts. Il a accès aux livres de recette du troisième détenteur du secret, et à force d'essais, il réussit à adapter la recette aux produits d'aujourd'hui.

Emblème de sa pâtisserie, Jean-François Adam avoue que le St Epvre est aujourd'hui sa grande fierté et même « le grand amour » de sa vie. Peu importe qu'on accole son nom à un seul gâteau si ce gâteau est aussi mythique. D'ailleurs, lui même affirme en manger un peu tous les jours.

Faire traverser les décennies à un produit comme le St Epvre, Adam en a fait sa mission et projette même d'entamer les démarches pour que le gâteau obtienne le label « entreprise du patrimoine vivant » qui reconnaît l'excellence du savoir-faire français.



Mais chez Adam, d'autres gâteaux pourront trouver leur place sur les tables de Pâques à Nancy, comme le 3 Cabosses, les Paris-Brest ou le fraisier. Coller aux saisons, c'est aussi la mission d'un pâtissier. Enfin, comme depuis plusieurs années, on trouvera chez Adam, la désormais célèbre Pascaline, élaborée en collaboration avec les maîtres-pâtisseries de Lorraine, et dont la recette change chaque année. Cette année : mousse chocolat au lait et compotée de griottes. La cerise d'Adam... ça sonne pas mal, non plus ? ■

Plus d'infos sur www.patisserie-sainteepvre.fr



Adam et St Epvre



C'est sign. Pâtisserie & Cr. | 1948 | avril 2024 | Photographie Bertrand Jand | Merc aux Conservatoire & Jardins Botaniques de Nancy



Le miracle de la création

PÂTISSERIE ADAM

3 place St Epvre
Ville Vieille - Nancy

ADAM
Le St Epvre

Marque déposée depuis 1907

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr



LES DOMAINES : COLLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ

Après deux mois d'un tour de France des plus grands vignobles, domaines et caves, l'équipe de Domaines à Nancy présente sa nouvelle sélection. Cuvées rares et découvertes sont toujours au menu de cette référence du bien boire à Nancy.

Chaque année, c'est le même rituel : à la fin de l'hiver, les deux associés des Domaines font leurs bagages à tour de rôle pour aller papillonner sur les routes des meilleurs nectars de France. Car les vins aussi, ont leur saison, et c'est à cette période qu'on peut découvrir les nouvelles tendances de l'année à venir.

Après le mode des vins boisés, très travaillés et puissants, c'est le retour des vins de plus en plus frais. « Des vins qu'on à plus envie de boire, moins de déguster, explique Gautier Maire, le gérant de l'enseigne. Mais le côté frais et fruité n'empêche en rien la qualité et la complexité du breuvage. »

Parmi les coups de cœur des Domaines pour la saison à venir, plusieurs gammes viendront composer les rayonnages.

Du côté des vins rares, d'abord, cette micro-cuvée du domaine de l'Hortus, au cœur du Pic Saint Loup dans le Languedoc, baptisée « Loup-y-es-tu ? » 6000 bouteilles seulement Un vin blanc 100% muscat pas opulent. Un vrai vin de printemps aussi bon à l'apéritif que pour accompagner des asperges. Les Domaines ont réussi à en dégoter 600 bouteilles qui partent comme des petits pains, au petit prix de 6,95€.

Du côté des blancs, toujours, ce Viré-Clessé du domaine les Gandines, qui allie le gras du Chardonnay et la minéralité apportée par le terroir mâconnais. Un vin bio parfait pour l'apéritif ou pour arroser un saumon.

En rouge, les Domaines proposent cette saison des vins du Val de Loire. « Il faut oser les vins de Val de Loire, des vins qu'on peut boire légèrement frais, donc idéaux pour l'été. Ils sont légers, mais encore une fois, peuvent révéler une vraie complexité. » Du domaine Sérol, au cœur de la côte Roannaise, deux vins ont rejoint les Domaines Nancy. Le premier, Les Originelles, un vin très léger. Le second, Les Millerands, plus complexe, gourmand, aux notes confiturerées, idéal avec de la cochonnaille ou des salades.

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



Un Saumur-Champigny de Thierry Germain, élu vigneron de l'année il y a deux ans, a tapé dans le palais de l'équipe des Domaines. Le domaine des Roches Neuves, un cabernet qui présente une belle minéralité en plus de ses notes de fruits rouges.

Enfin, la star de la saison du soleil qui pointe : le rosé. Et l'année 2013 annonce une cuvée pour les rosés de Provence exceptionnelle. Les Domaines en ont sélectionné une dizaine pour couvrir toute la gamme des prix de 3,95 à 12€. La tendance cette année se confirme pour les rosés très clairs, presque transparents. Comme ce Château Pigoudet cuvée Classic, inédite cette année. Vendangé la nuit pour préserver les grains de la chaleur avec un pressurage immédiat pour éviter toute oxydation du moût. Une Rolls des rosés, aromatique et fin qui vient taquiner les grands crus classés pour un prix nettement inférieur (10,95€).

Pour ceux qui préfèrent un rosé plus puissant, le Bandol domaine de Suffrène est cette année encore à la hauteur de son cadre de culture face à la mer méditerranéenne. Parfait pour vos grillades de l'été.

Pour découvrir ces nouveaux rosés et tous les autres déjà sélectionnés, les Domaines



proposent encore cette année, leur fameuse soirée Pink ouverte à tous sur réservation auprès d'Alexiane (03 83 30 53 39). Ce sera le 16 mai de 18h à 20h30, comme toujours en musique et dans la bonne humeur. ■

Plus d'infos sur www.lesdomaines.eu

Publi-reportage - Photos © DR

LES DOMAINES NANCY



Nouvelle cave à Champagne • Nouvelle salle de séminaires • Cadeaux d'affaires
 Accueil & Conseils professionnels • Soirées dégustation • Vins de Propriétés • Grands Crus • Champagne
 Whiskies • Rhums • Cognacs • Armagnacs • Autres Spiritueux
 Angle rue Saint-Julien / Claude Charles - 54000 NANCY - Tél. : 03 83 305 339 - www.lesdomaines.eu

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



visite virtuelle

ubdesign

D'ÎLE EN ÎLE, DANS LA LAGUNE VÉNITIENNE

Les îles participent au charme de la lagune vénitienne. Du Lido à Murano en passant par Torcello et Burano, découvrez des lieux chargés d'art et d'Histoire.

Inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, la lagune de Venise affiche une superficie de 550 km² dont seulement 8 % sont constitués de terre ferme, sous forme d'îles. Certaines d'entre elles sont minuscules, inhabitées et quasiment sauvages. D'autres abritent des villes à part entière. Face au Palais des Doges, l'île de San Giorgio Maggiore, par exemple, fait partie intégrante du panorama qu'offre la célèbre place Saint-Marc. Les contours pointus de sa Basilique se détachent sur l'horizon, aussitôt adoucis par ceux, plus rebondis, de son monastère.

Îles d'art et d'Histoire

Très prisé des mondains depuis le XVIII^e siècle, le Lido fait partie des sites incontournables de la cité des Doges. Longue de 12 km, l'île, qui s'étend entre la lagune et la mer Adriatique, est considérée comme la « plage de Venise ». Protégée par des digues, elle bénéficie d'une eau calme et claire et d'un sable doré qui forme des dunes naturelles et contribue à la popularité du lieu. Le Lido est aussi l'une des rares îles de Vénétie où l'on a le droit de circuler en voiture : les vacanciers peuvent donc s'y rendre en ferry avec leur véhicule. Plus paisible et moins fréquenté que la Sérénissime, il offre une vue imprenable sur Venise et possède ses propres atouts. On retient notamment ses murazzi, des digues de pierres qui servent à la protéger des eaux, ses monuments de style Liberty-Art, l'ancien cimetière juif et le grand Hôtel des Bains, où Luchino Visconti a



Enfin de bonnes nouvelles pour vos vacances !



VOLS DIRECTS de METZ-NANCY

les 24 mai, 5 et 12 juillet 2014 pour la CROATIE !

MISE EN PLACE D'UN VOL SUPPLÉMENTAIRE LE 12 JUILLET !

top clubs 3*NL
Séjour 7 nuits - Tout compris

à partir de
859 €TTC*

Circuit en hôtels 3*NL
7 nuits - Pension complète

à partir de
1389 €TTC*



Rendez-vous vite dans votre agence de voyages ou sur topoftravel.fr

* Prix par personne, soumis à conditions. Voir détails dans la brochure TOP Été 2014





L'île San Giorgio Maggiore et sa basilique s'admirent depuis le quai du palais des Doges. © Thrrgilag

tourné sa Mort à Venise. Le septième art fait d'ailleurs partie intégrante de la commune puisque, chaque année, le Palais du cinéma accueille la Mostra, le festival international d'art cinématographique de Venise.

Murano est connu dans le monde entier pour sa production de verre. Installés sur l'île depuis 1201, après qu'un décret du Sénat les ait exilés de Venise pour limiter les risques d'incendie, les maîtres-verriers y gardent précieusement leurs secrets de fabrication. D'abord dédiées aux ustensiles du quotidien (vaisselle, vase, lampe, etc.), les verreries locales sont devenues de véritables œuvres d'art. Aujourd'hui encore, l'île accueille plusieurs ateliers le long du Rio dei Vetrai, le « canal des verriers », et s'adapte à une demande de plus en plus moderne et bon marché, au grand bonheur des touristes. Murano est également réputée pour ses parcs et ses jardins où se retrouvent artistes et amoureux. Les libertins, comme Casanova, s'amusaient aussi dans des casini, des maisons galantes qui, plus tard, ont donné leur nom aux casinos.

Au nord-est de Murano se trouve l'île de Burano, célèbre pour sa dentelle, qui connut son âge d'or aux XV^e et XVI^e siècles. Quelques dentellières y travaillent toujours, mais leurs créations artisanales, très onéreuses, souffrent de la concurrence des contrefaçons à bas prix. L'ancienne école de couture a été transformée en musée et l'on peut y admirer nappes, écharpes et couvre-lits aux finitions de grande qualité. Burano est aussi connue pour ses maisons colorées.

(suite p26) ↪

ENCORE PLUS D'ALL INCLUSIVE POUR VOUS !

FORFAIT MEGA VACANCES L'TUR

- TRANSFERT PRIVE
- WIFI GRATUIT
- ALL INCLUSIVE
- COFFRET DE FROITS

L'TUR S&A 110067100012

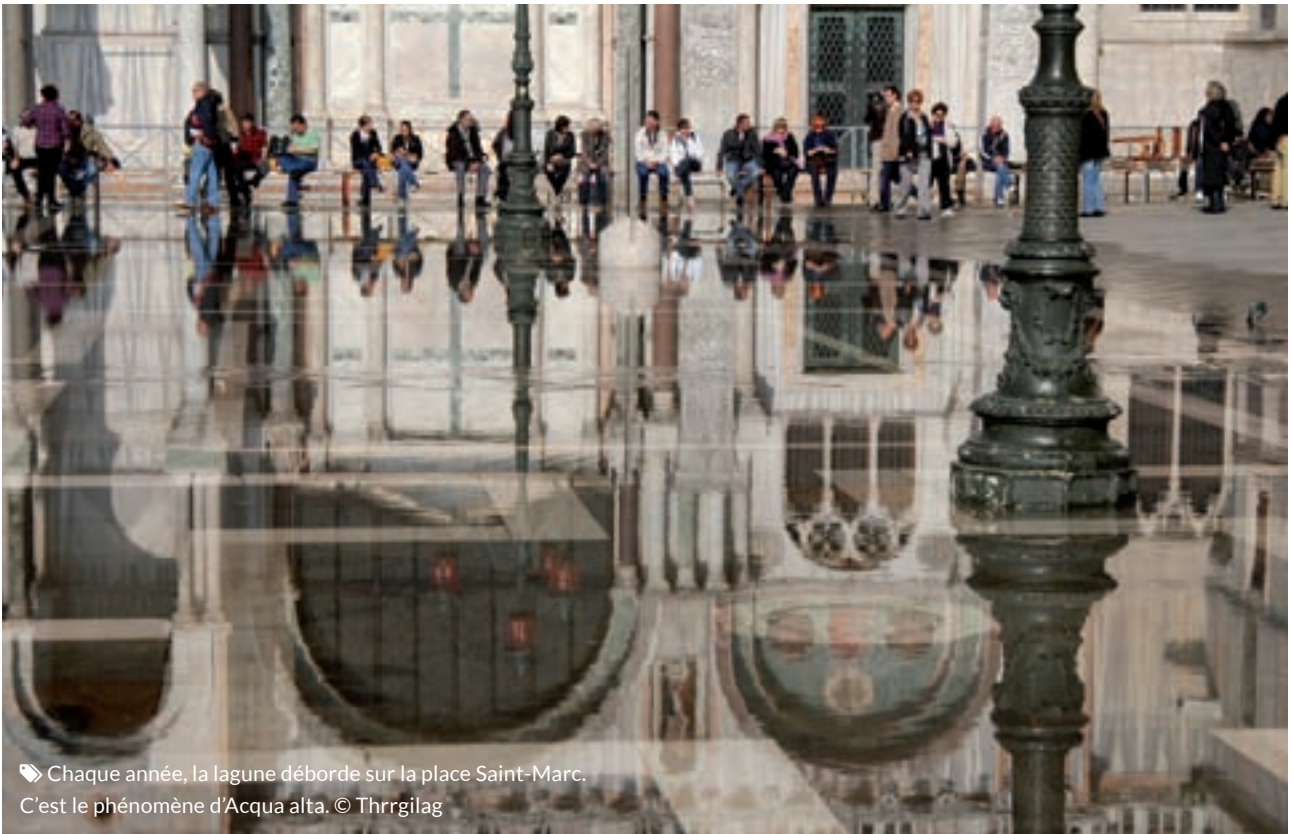
dès **444€**/semaine

Dans la limite des disponibilités.
Prix TTC par personne.

L'TUR Nancy
46 Rue Saint Jean
Tél. 03.83.48.11.00
nancy@ltur.fr

Tout simplement partir.





Chaque année, la lagune déborde sur la place Saint-Marc. C'est le phénomène d'Acqua alta. © Thrrgilag

À l'origine, les pêcheurs peignaient leurs habitations de teintes vives pour mieux les repérer dans la brume. Depuis, les villageois sont obligés de rafraîchir leur maison tous les ans.

À cinq minutes en vaporetto, l'île de Torcello est sans doute la plus chargée d'Histoire de la lagune. Il s'agit en effet de la plus ancienne zone de peuplement, qui fut autrefois également la plus riche et la plus développée. L'envasement de ses canaux dès le XII^e siècle et la propagation de la malaria ont conduit les 10 000 habitants qui y vivaient à l'abandonner. Elle compte désormais une soixantaine de résidents seulement. La cathédrale Santa Maria Assunta et le campanile, qui servait à surveiller la navigation, constituent aujourd'hui les principaux attraits touristiques de cette île vénitienne, loin du tumulte de la place Saint-Marc. ■ **Romance LEBEAU**

LA VIE LÀ-BAS

Les Vénitiens vivent très souvent les pieds dans l'eau. Sous l'action de la marée, des courants, du vent et de la pression atmosphérique, la mer pénètre dans la lagune qui finit par déborder, inondant les rues des quartiers les plus bas, comme la place Saint-Marc. Ce phénomène spectaculaire est appelé Acqua alta. Il se produit une centaine de fois par an, essentiellement en automne et au printemps. Pour le confort des visiteurs, l'Office de tourisme fournit une carte des zones susceptibles d'être touchées. Mais pas de panique ! Lorsqu'elle survient,

l'Acqua alta ne dure que quelques heures. Les Vénitiens installent alors un réseau de passerelles permettant de circuler les pieds au sec. Certains en profitent aussi pour s'improviser vendeurs de bottes... Visiter Venise en période de hautes eaux est la garantie de photos originales. Mais ces inondations à répétition sont moins amusantes pour les habitants dont les rez-de-chaussée sont à la merci des éléments. Le phénomène est accentué par l'affaissement de Venise, estimé à 23 cm depuis 1897.

Mais l'économie du tourisme est également en cause. Pour faciliter l'accès des grands ferries à la lagune, on a en effet élargi des passes qui permettaient autrefois de contenir l'entrée des eaux. Cette dernière est certes utile, puisqu'elle participe à la salubrité des canaux, mais elle endommage les fondations et peut parfois paralyser la ville. L'Acqua alta du 4 novembre 1966 est encore dans les mémoires. Venise avait alors été privée d'électricité et la place Saint-Marc s'était retrouvée sous 1,94 m d'eau. Un record ! Depuis, les Vénitiens rythment leur quotidien en fonction des pics de marée annoncés dans la presse locale. Un service d'alerte par SMS est aussi à leur disposition. Enfin, six heures avant le débordement, une sirène retentit pour indiquer la hauteur d'eau attendue. ■ **Romance LEBEAU**





INFOS PRATIQUES

Y aller

Venise est desservie par un aéroport, une gare, un port, et possède de grands parkings souterrains permettant de stationner son véhicule aux portes de la ville. L'avion est sans doute le moyen de transport le plus pratique pour s'y rendre, offrant à l'atterrissage un point de vue spectaculaire sur la lagune. À l'arrivée, il faudra prendre un bateau-taxi (très onéreux) ou un vaporetto pour rejoindre les différentes îles.

Se loger

Le Grand Hôtel Ausonia & Hungaria du Lido faisait partie des hauts lieux mondains de l'île dans les années 1920. Sa façade en majolique polychrome, la plus grande d'Europe, est l'œuvre du céramiste Luigi Fabris, et le mobilier est resté d'époque. Le palace, de style Liberty, allie Histoire et confort pour moins de 70 € la nuit. Renseignements : www.hungaria.it/fr

Se restaurer

Très créative, la cuisine vénitienne est influencée par l'Orient. Parmi les spécialités héritées des relations commerciales d'antan, on pourra tester le foie à l'oignon accompagné de polenta. Servie en entrée sur du pain grillé, la crème de morue remonte, elle aussi, à l'époque des grandes navigations. On la déguste arrosée de Spritz, l'apéritif préféré des Vénitiens, à base de vin blanc, de Campari et d'eau de Seltz. Le restaurant Antiche Carampane, à quelques pas du pont Rialto, est apprécié des locaux pour son ambiance authentique. Les vacanciers souhaitant éviter les cantines à touristes seront ravis d'y déguster le fritto misto, une friture de petits poissons frais, pêchés principalement dans la lagune.

À lire

Les îles vénitienes ont inspiré quelques chefs d'œuvre de la littérature. Pour préparer le voyage, ou pour le prolonger, on peut notamment se plonger dans Venises (Paul Morand), La Mort à Venise (Thomas Mann), Acqua Alta (Joseph Brodsky) ou Fable de Venise (Hugo Pratt) pour les amateurs de BD. ■

Office du tourisme à Venise > <http://en.turismovenezia.it>
info@turismovenezia.it • (0039) 41 5298711

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

79€

... et sans oublier nos destinations vacances
 à découvrir sur www.epinal-mirecourt.aeroport.fr

Moi, je décolle d'Épinal-Mirecourt !
 Plus proche, plus rapide, plus économique
 et tellement plus simple !

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

VOISES AÉROPORT

*Offre commercialisée à partir de 10€ l'aller, partant de l'aéroport de Nice. Restrictions de dates 2016 à la date.



LES VÉRANDAS, EN TOUTE TRANSPARENCE

© Planibel

Les vérandas d'aujourd'hui savent jouer avec le temps. Grâce à des matériaux et à des techniques toujours plus évoluées, elles deviennent de véritables pièces à vivre, habitables toute l'année.

Pendant des années, les vérandas ont eu mauvaise presse. Trop chaudes l'été, glaciales l'hiver, elles n'étaient utilisées que quelques mois par an. Plusieurs décennies ont pourtant passé depuis la construction des premiers modèles accessibles à tous et les recherches en termes d'isolation ont été bénéfiques à ces pièces de verre. Aujourd'hui, elles ne se contentent plus de jouer les jardins d'hiver : accueillant salons et cuisines, elles s'utilisent au quotidien. S'il est possible de rénover des vérandas existantes, une conception bien pensée dès le départ est un gage de réussite qui permet de profiter de cette extension en toute saison.

Tous aux abris

Les vérandas modernes savent se rendre agréables. Elles évitent les coups de froid grâce à des structures qui limitent les ponts thermiques, et donc les pertes de chaleur. Pour y parvenir, elles peuvent s'appuyer sur leur charpente. L'aluminium est ainsi souvent préconisé : solide et léger, il est également facile à entretenir. Le bois revient aussi se dorer au soleil, grâce à ses qualités naturelles en termes d'isolation. Le PVC, quant à lui, n'est conseillé que dans le cadre d'ossatures non porteuses et l'acier est réservé aux constructions plus conséquentes. Les vitrages sont de plus en plus performants : le double vitrage se renforce d'un gaz isolant, et peut même être équipé d'un filtre

UV. Cette protection thermique refroidira également les cambrioleurs, le verre devenant plus difficile à briser. Les joints d'étanchéité des nombreuses ouvertures sont par ailleurs de plus en plus efficaces, et permettent d'éviter les fuites d'air. Dans ces conditions, la ventilation devient essentielle : les extracteurs d'air sont placés vers la toiture alors que les arrivées d'air sont positionnées en bas des parois. Pour plus d'efficacité, ces produits sont automatisés.

Un peu de technique

Si l'usage premier de la véranda est de laisser entrer le soleil dans les maisons, il reste hors de question de brûler sous les rayons UV. Des stores peuvent donc être posés, à l'intérieur comme à l'extérieur. Pour le toit, il existe même des toiles, développées au départ pour la conquête spatiale, qui s'avèrent très efficaces pour réfléchir les rayons du soleil. Les panneaux en polycarbonate, bon marché mais à l'esthétique moyennement appréciée, peuvent toujours être installés sur cette zone. Les parois verticales, elles, seront facilement assorties de stores

qui permettent de contrôler l'intensité lumineuse. La domotique permet à tous ces produits de fonctionner en quasi-autonomie, grâce à des capteurs de chaleur ou de pluie, pour conserver une atmosphère agréable sans devoir y penser.

La bonne chaleur

Ces pièces supplémentaires peuvent aussi entrer dans le cadre des bâtiments bio-climatiques. Bien conçues, elles captent la chaleur à l'aide de murs spécifiques, comme la terre cuite ou le parpaing, qui la stockent et la redistribuent de manière progressive, tout en la faisant circuler dans le reste de la maison à l'aide d'un système de ventilation dédié. Cette technique permet même de se passer de l'installation de chauffage lors de la construction de la véranda. Quelques règles guident les plans : outre une isolation renforcée, le vitrage doit mesurer au minimum 20 m² et représenter au moins ¼ des cloisons. Construite dans les règles de l'art, votre véranda vous permettra de faire des économies d'énergie tout au long de l'année.

■ Mélanie De COSTER

© Verand'art



LE VÉRANDALISTE VOUS OUVRE SES PORTES

Situé à Soulosse sous Saint Elophe dans les Vosges et à 35 mn de Nancy, le Vérandaliste créé et construit sur mesure des vérandas pour les particuliers et entreprises. Les 18, 19 et 20 mai prochains, la société lorraine fête ses cinq ans d'existence et vous propose des conditions spéciales anniversaire, une belle occasion de découvrir toute la gamme de ses créations !

Avec le printemps, les propriétaires de maison ont parfois envie de faire rentrer littéralement le soleil et la chaleur chez eux. En créant une véranda, ils ajoutent non seulement un puits de lumière mais ils apportent aussi une touche de magie, celle d'une nature à portée d'œil. Depuis cinq ans, le Vérandaliste propose son expertise pour construire sur mesure ces extensions ouvertes sur l'extérieur. Pour se faire, il faut savoir opérer la difficile alchimie

entre le style d'une maison et l'esprit de ses propriétaires. Cette contrainte, la société vosgienne l'a bien compris : ses experts se déplacent sur toute la Lorraine, à domicile, pour effectuer une étude de l'architecture et de l'environnement de l'habitation.

Une bulle de bien-être

La gamme des vérandas bâties par l'équipe du Vérandaliste est large, proposant des modèles classiques ou modernes. Selon les envies des propriétaires, les vérandas pourront s'armer d'aluminium, plus léger et contemporain, ou de bois, chaleureux et naturel. Le traditionnel style victoria, avec son toit en pente, est toujours aussi prisé mais de nouvelles tendances viennent enrichir le catalogue de la société. Le Vérandaliste propose par exemple la construction de vérandas à toit plat, plus en harmonie avec une architecture contemporaine. Pour les amoureux de la nature, il est désormais possible de végétaliser le toit de



ces structures. Cette option offre plusieurs avantages. En plus de la protection thermique, un toit végétalisé permet une meilleure isolation acoustique et crée un cocon de verdure prolongeant le jardin dans la maison. En réalité le Vérandaliste est comme l'hirondelle : il apporte le printemps dans les maisons. ■

◆ Les cinq ans du Vérandaliste : les 18, 19 et 20 mai 2014.

2 route nationale 74

88 630 Soulosse-Sous-Saint-Élophe

03 29 94 56 08 / 06 48 25 04 09

www.leverandaliste.com

Publi-reportage - Photo © DR

PORTAILS • FENÊTRES • PERGOLAS • STORES • VÉRANDAS



PORTES OUVERTES 18, 19 & 20 MAI

CONDITIONS SPÉCIALES "ANNIVERSAIRE" POUR LES 5 ANS DE L'ENTREPRISE !



Le Vérandaliste, l'expert de tous vos projets d'extension !

LE VERANDALISTE

VERANDAS • PORTAILS • STORES

2 RN74 • 88630 Soulosse-Sous-Saint-Élophe

03 29 94 56 08 • 06 48 25 04 09 • www.leverandaliste.com

AUSSI BEAU À L'INTÉRIEUR QU'À L'EXTÉRIEUR

Quelques fauteuils pour le farniente, une grande table pour les repas de famille ou les dîners entre copains qui s'éternisent, des accessoires bien choisis, et voilà votre jardin transfiguré !



Acapulco © Boqa

SIESTE COLORÉE

Boqa se lance dans le multicolore avec Acapulco, un fauteuil pour enfant aux tonalités acidulées. L'assise est faite d'un jonc plastique s'apparentant au scoubidou, que la marque décline à l'infini pour offrir un style à la fois moderne et patiné, mais toujours intemporel. Un esprit aérien et léger s'installe dans votre jardin.

💎 Prix indicatif : 279 €, www.boqa.fr



Ensemble Conran © Fermob

TOUT EN COURBES

Fermob lance Kintbury, un nouvel ensemble table et chaises confortable et pratique signé Terence Conran. Dotée d'un format carré arrondi sur les angles et adouci par un piétement galbé, cette table convainc par ses courbes harmonieuses et sa simplicité élégante. Les chaises jouent sur la même partition, empruntant aux jardins anglais leurs codes et leurs proportions, et se singularisant par un dossier géométrique très étonnant. L'admirable travail du fer, tout en finesse, permet un résultat à la fois léger et peu encombrant qui se décline en 24 couleurs.

💎 Table à partir de 573 €, chaise à partir de 182 €, www.fermob.com



Rocking-chair © ProLoisirs

BERCEUSE

Un instant d'évasion, la tête tournée vers le ciel et le corps doucement bercé par un agréable mouvement de balancier... Voilà l'expérience que propose le nouveau Rocking-chair de la collection Océo de ProLoisirs. Sa structure 100 % aluminium endure les aléas de la météo sans ciller. La toile de son assise assure quant à elle un confort optimal pour tous ceux qui souhaitent s'adonner à la rêverie. Alors, elle est pas belle la vie ?

💎 Prix indicatif : 249 €, en jardinerie et magasin spécialisé

ATTRAPE-RÊVE

« Petit oiseau ne crains rien. Ce sont des rayons de lune que nous sommes allés attraper et que nous conservons précieusement dans cette cage tout droit sortie de mes songes et désirs ». Avec sa sculpture lumineuse SmoonCage Nomad, Sylvie Maréchal conjugue design, poésie et fonctionnalité. À la fois objet de décoration et source de lumière, à poser ou à accrocher, elle ouvre l'imaginaire.

💎 Prix indicatif : 816 €, www.beaueubien.fr



SmoonCage Nomad © Beau&Bien

CLASSIQUE RELOOKÉ

Airborne, éditeur du fauteuil AA depuis 1951, s'associe à Vent de voyage pour créer une toile exclusive en voile de bateau. Cette nouvelle déclinaison de la célèbre pièce vintage allie à merveille l'héritage design aux



Airborne © AA

tendances contemporaines. De fabrication entièrement française, l'AA Vent d'Ouest est le fruit d'un savoir-faire artisanal. Ultra-résistant, il convient parfaitement à une utilisation en extérieur comme en intérieur.

À partir de 540 €, www.airborne.fr

ENFLAMMÉ

Camps, nouvelle marque française de barbecue haut de gamme, révolutionne la cuisine en extérieur avec IQ, son modèle à induction design. Doté de plaques réversibles grill-plancha, il offre une grande liberté de cuisson, préserve la qualité et le goût des aliments qui cuisent dans leur jus et limite les désagréments habituels du barbecue (fumée, odeurs).



IQ © Camps

En outre, la montée de température est immédiate et l'espace bien aménagé : un plateau coulissant permet de préparer ses viandes avant de les saisir.

Prix indicatif : 2 900 €, www.clepsydre.com



Latino © ProLoisirs

UN PLONGEON ET AU LIT

Un savoureux moment de détente pour se plonger dans la lecture ou se délasser au soleil... telle est la promesse du nouveau lit de soleil Latino de ProLoisirs. Offrant un confort incomparable, son coussin ne retient pas l'eau en cas de pluie. Très résistant, le lit ne craint ni les UV, ni les agressions de l'environnement extérieur. L'allié incontournable des pauses farniente !

À partir de 369 €, en jardinerie et magasins spécialisé.

MAISONS NOBLESS

CONSTRUISEZ SEREINEMENT VOTRE MAISON



Nancy 03 83 44 88 67
Metz 03 87 56 97 97

IMAGINEZ VOTRE MAISON...

ET CONSTRUISEZ VOTRE RÊVE AVEC MAISONS NOBLESS !

Depuis 25 ans, MAISONS NOBLESS a construit 2 000 maisons en Lorraine, toutes différentes car adaptées aux désirs et besoins de chacun.

Et vous, quelle sera votre maison ?

Optimisez votre performance énergétique avec le gaz naturel



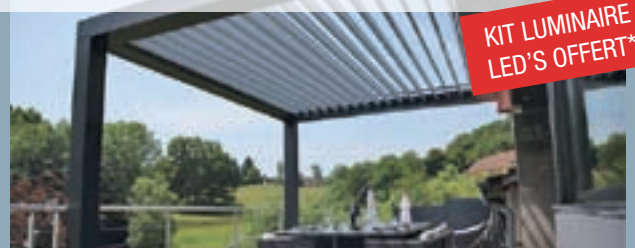
feron alu

FABRICANT INSTALLATEUR

Fenêtres aluminium | Gardes-corps | Vérandas
Portes de garage | Portes d'entrée | Portails | Automatismes
Volets | Stores | Rideaux métalliques | Serrurerie | Vitrines



OFFREZ UNE PERGOLA BIO-CLIMATIQUE À VOTRE HABITATION !



KIT LUMINAIRE LED'S OFFERT*

FERON ALU • ZAC DU CHANOIS
11 RUE DES GRANDS PRÉS À SEICHAMPS
03 83 21 83 83 • www.feron-alu.fr

*POUR TOUT ACHAT D'UNE PERGOLA jusqu'au 31/05/2014 - voir conditions en magasin



Voile Granny de Jardin Privé,
disponible de 7 couleurs,
à partir de 46,90 €

À L'OMBRE DES PALÉTUVIERS

Profiter de ses extérieurs, on aime tous ça. Pourquoi s'en priver aux heures les plus chaudes de la journée ? Il suffit d'apprendre à domestiquer l'ombre pour pouvoir passer dans son jardin même sous le plus brûlant des cagnards.

Un choix éclairé

La solution la plus simple pour s'abriter des rayons les plus acérés que darde sur nous le soleil, c'est bien sûr le parasol. Il en existe de toutes les tailles, de toutes les formes et de toutes les couleurs. Dès lors, le terme d'embaras du choix prend tout son sens... Comment s'orienter dans cette jungle chatoyante et froufroutante ?

La forme a bien sûr son importance. Si le dispositif doit être placé le long d'un mur, mieux vaut le choisir rectangle ou carré afin d'optimiser la protection. Au-dessus d'une table, surtout d'une table ronde, le parasol rond prend tout son sens. C'est également le cas pour les petits modèles, utilisés principalement pour le bronzage ou le farniente : ils n'en seront que plus maniables. Un mat central est parfait pour protéger les convives pendant le repas, à condition que la table soit adaptée, c'est-à-dire percée. Dans les autres cas, et s'il s'agit alors de couvrir une large surface, mieux vaut opter pour un mat décentré. Ce système est particulièrement bienvenu sur les terrasses et au-dessus des grandes tablées. Gare cependant : l'équilibre est plus précaire, et il faut donc opter pour un pied plus lourd pour résister au vent.

Plus un modèle est paramétrable, plus son coût est élevé, mais il vous fera également plus d'usage. Dans l'idéal, on doit pouvoir adapter la hauteur aux circonstances et régler le degré d'inclinaison.

Côté matière, on trouve principalement du coton, du polyester et de l'acrylique. Ce dernier résistera mieux aux aléas météorologiques et bénéficiera donc d'une meilleure durée de vie. Pour prolonger celle-ci, pensez également à réparer votre parasol plutôt qu'à le jeter au moindre bobo : les toiles sont souvent amovibles, ce qui permet de

les remplacer ou de les repriser, et les baleines peuvent également être changées.

Si vous souhaitez vous préserver d'un ensoleillement en particulier, vous pouvez également opter pour les voiles d'ombrage. Bien sûr, une fois qu'ils sont posés, il est plus délicat d'en modifier la disposition. En revanche, ils peuvent bloquer tout l'été les rayons provenant d'une direction déterminée, sans qu'il soit besoin d'y retoucher. En outre, ils peuvent assumer le rôle de brise-vue et vous offrir une nouvelle intimité. ■ **Sidonie JOLY**



© Thinkstock



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...

**PROLONGATION DES OFFRES
"PORTES OUVERTES"
JUSQU'À FIN AVRIL!**

ESSEY-lès-NANCY

La Porte Verte

12 rue des Maillys

Tél. 03 83 21 59 91



Mesure  Tradition
LA TRADITION DU FUTUR

Votre Constructeur de
Maison Individuelle
en Lorraine !





Mesure et Tradition
74, avenue Foch
54000 NANCY

03 83 28 78 79

mesure-et-tradition@wanadoo.fr
www.mesure-et-tradition.com

Nos agences :
NANCY / COMMERCY / EPINAL / THIONVILLE



À CHACUN SON B

Subtil équilibre entre la flore et la faune, le bassin aquatique apporte fraîcheur et exotisme au jardin, à condition de respecter certaines règles d'aménagement et d'entretien.

La juste place

Installer un bassin aquatique dans son jardin requiert un minimum de réflexion. Son emplacement, proche de votre lieu de vie extérieur pour en profiter au maximum, doit bénéficier d'un ensoleillement d'environ 5 heures quotidiennes. La taille minimale requise est de 10 mètres carrés, pour une profondeur de 80 cm. Les poissons trouveront ainsi le frais l'été et pourront être à l'abri du gel en hiver. Évitez les arbres aux alentours, dont les feuilles pollueront l'eau en automne.

Un écosystème à créer et à protéger

Prévoyez une protection (rendue obligatoire par la loi sur la sécurité des piscines) pour les jeunes enfants qui voudront admirer de près poissons rouges, carpes Koi ou autres batraciens.

S'il existe des coques préformées en polyester, vous pouvez aussi vous lancer dans la construction de votre bassin. Après avoir dessiné le contour, creusez en prenant soin de faire des paliers au fond du bassin : les plantes auront besoin de hauteurs d'eau différentes



Photos © Thinkstock, DR

BASSIN DE JARDIN

selon les variétés. Une fois cette opération réalisée, posez votre tapis protecteur, déroulé sur un feutre pour assurer l'étanchéité. Commencez alors à remplir le bassin doucement pour donner la forme au liner. Les bords doivent être doux et légèrement pentus, comme une plage: la berge aura un aspect naturel. Côté aménagement du bassin, plusieurs options s'offrent à vous. La star des bassins reste le nénuphar, mais de nombreuses autres variétés existent, à installer dans des bacs en plastique perforé pour un bon développement.

L'astuce en plus

Pour plus de style, vous pouvez mettre en scène une forme très géométrique et minérale, qui rappellera la sérénité asiatique. Une mare campagnarde ou rustique présentera un décor souple et sauvage. Une profusion de végétaux habillera une ambiance exotique. Ou mélanger les styles permettra à votre créativité de s'exprimer sans limites! ■

◆ Les bords doivent être doux et légèrement pentus, comme une plage.

CRÉATION & FABRICATION

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



Console *Oriade*

Conjuguer technologies de pointe et tradition
artisanale de 150 ans

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



LES BÉBÊTES DU JARDIN

Qu'elles aient six, quatre ou même pas de pattes, de nombreuses bestioles ont trouvé dans votre jardin un petit éden qu'elles contribuent à protéger et à entretenir. Sachez apprécier leurs efforts !

Aussi apaisants et tranquilles qu'ils paraissent, les jardins exultent de vie. On y rencontre une faune dense et variée qui participe activement à l'entretien de votre terrain et à votre confort, même si elle souffre parfois d'une mauvaise réputation.

Les amis du jardinier

Les aficionados de la bêche et autres accros de la binette le savent : les espaces verts abritent bien des alliés. Les vers de terre comptent parmi les plus précieux : ces vaillants petits ouvriers aèrent la terre en la fouissant et enrichissent les sols en créant de l'humus qui nourrira les plantes. En effet, en creusant des galeries, ils permettent à l'eau et à l'air de mieux circuler vers les racines tandis que leur digestion permet d'accélérer la décomposition des matières organiques qui jonchent le sol, comme les feuilles mortes par exemple. Il convient donc de les protéger et même de leur rendre les lieux plus accueillants afin qu'ils prolifèrent. Pour ce faire, il suffit de quelques mesures simples : en retournant la terre aux heures les plus chaudes de la journée, on épargne les vers, qui préfèrent se réfugier dans les profondeurs du sol en quête de fraîcheur. Une zone de compost sera pour eux un véritable palais, où ils proliféreront à grande vitesse. Si vous ne possédez pas de bac à compost, vous pouvez simplement jeter régulièrement quelques épiluchures, feuilles de thé ou autres débris végétaux dans votre jardin, où ils serviront de banquet. Dans un autre ordre d'idée, vous pouvez également verser un peu de vinaigre en bordure du terrain : les lombrics en sont friands, et ils rappliqueront rapidement !

Contre les envahisseurs, d'autres bêtes prennent les armes. Les crapauds sont particulièrement friands de limaces et ils défendront courageusement vos salades, pour peu qu'un habitat confortable se trouve à proximité. Vive les mares en somme !

Le hérisson, pour sa part, aime à varier ses menus, auxquels figurent les escargots, les araignées, mais aussi les vers et les crapauds ! Ce jardin va devenir un vrai panier de crabes !

Si vous préférez les fleurs aux légumes, vous avez sans doute subi les assauts des pucerons, et vous êtes peut-être même adjoint les ser-



Concept PVC
 110 rue Marcelin Berthelot
 Zone Champ le Cerf
 54230 Neuves Maisons
 Tél : 03 83 47 00 36
www.conceptpvc.fr

NEUF & RÉNOVATION

FENÊTRES • STORES • VÉRANDAS

PORTES D'ENTRÉE • PORTES DE GARAGE

PORTAILS & VOILETS ROULANTS

ÉCRANS DE JARDIN PVC



AVANT



APRÈS







Dominique Bazelaire, concepteur à votre service depuis plus de 30 ans.



Produit fabriqué en France

LE PVC RECYCLABLE A 100%



vices des coccinelles, leurs terribles prédateurs naturels. Attention cependant : à l'heure où les insecticides chimiques ont mauvaise presse, la bête à bon dieu s'est posée comme une alternative naturelle et l'on a pu la commander sur catalogue très facilement. Malheureusement, une bonne partie des coléoptères achetés pour protéger les plantes proviennent d'Asie. Or, ces coccinelles, les harlequins *Harmonia axyridis*, remplacent peu à peu les espèces européennes, qui ne résistent pas aux parasites apportés par leurs homologues asiatiques. L'invasion va être difficile à enrayer... Mieux vaut donc faire confiance à la nature plutôt que de tenter de lui donner un coup main, au risque d'aggraver le problème...

Une grande claque aux petits bzzz

Si les espaces verts regorgent de moustiques et autres bestioles peu

sympathiques, ils abritent aussi de quoi tenir cette vermine à distance ! Les chauves-souris en sont les plus friandes : elles peuvent en chasser plus de cinq cents par heure ! Dès lors, mieux vaut faire abstraction de leur mauvaise réputation : en échange de votre protection, elles vous épargneront bien des piqûres.

Les oiseaux sont également très gourmands. Le problème, c'est qu'ils aiment enrichir leur régime insectivore de quelques graines ou fruits. N'hésitez pas à planter quelques buissons à baies pour étancher leur appétit végétarien : ils satisferont ainsi celui-ci sans attaquer vos plantations, et tout en vous débarrassant des insectes importuns. ■ *Sidonie JOLY*

Photos © Thinkstock

**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.*



**TERRAINS
À BÂTIR**
Réhainviller,
Mont sur Meurthe,
Blainville sur l'Eau.



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





TOUT SAVOIR SUR LA BAIGNADE BIOLOGIQUE

Pour ne plus sortir de l'eau les yeux rougis et le corps plein de démangeaisons, immergez-vous dans une baignade biologique. Se dispensant de tout adjuvant chimique, ces bassins naturels ont seulement recours au pouvoir filtrant des plantes.



PISCINES DE L'EST

PISCINES • SPA • HAMMAM • SAUNA

- ✓ Entretien et construction de piscines
- ✓ Terrassement extérieur
- ✓ Aménagement paysager
- ✓ Rénovation
- ✓ Équipement et maintenance
- ✓ Matériel de protection et sécurité
- ✓ Produits d'entretien
- ✓ Espace boutique
- ✓ Assistance technique

*La piscine n'est plus un luxe,
passez du rêve à la réalité !*

LES BARAQUES 54520 LAXOU
TÉL. 09 75 91 08 51 / 06 98 24 30 64
www.antoni-piscine-est.com



**Un choix de plus
de 240 modèles**
(Garantie décennale)



Comment ça marche ?

Pour beaucoup, se baigner en milieu naturel promet des sensations inégalables. Seulement, entre le spectre de la pollution, la prolifération des algues ou tout simplement les difficultés d'accès à l'eau, le plaisir promis par cette immersion tourne trop souvent à la déception. La piscine incarne en comparaison une alternative beaucoup plus sûre, choisie par de nombreux foyers. Toutefois, la liste des produits chimiques nécessaires pour maintenir le parfait équilibre de ce bouillon de culture soulève inmanquablement la question de la nocivité. Dans ces conditions, la moindre des prouesses de la baignade biologique est de parvenir à concilier bonheur des bains à volonté et espace totalement purifié. Cette union du naturel et de l'artificiel est autorisée par divers aménagements techniques et une maîtrise de la flore, tenue pour agent filtrant. Par l'intermédiaire de quelques plantes soigneusement sélectionnées, la baignade biologique s'éloigne de la palette des biocides formant l'ordinaire des piscines classiques pour mieux se rapprocher du modèle de l'étang. Une étendue d'eau qui, si elle intègre effectivement sa zone verte, a été entièrement repensée. Ainsi, la baignade biologique se



divise-t-elle en plusieurs parties. La première, très importante pour les nageurs, est dévolue à la baignade. Un muret la sépare de la zone de filtration. C'est ici que l'eau est régénérée naturellement, via un ensemble de plantes aquatiques. Ce semis comprend des variétés qui vont se nourrir des impu-

retés en suspension dans l'eau, tel le jonc ou le roseau, tandis que d'autres auront une vocation uniquement décorative. Une troisième zone, dite « de régénération », est accolée aux deux premières. Sa fonction est d'oxygéner l'eau avant que celle-ci ne rejoigne le bassin de baignade. En plus 🍷

Photos © BIOTOP-www.baignade-ecologique.com



Rénovation Extérieure | Restauration | Terrassement | Maçonnerie
Paysagère | Pavage | Dallage | Terrasse Bois et Composite | Claustras
Clôture | Escaliers | Bassins | Études et Conseils



**Vous avez un projet ?
Appelez-nous !
03 87 52 47 85
06 98 24 30 64**

piscinesdelest@bbox.fr



des indispensables pompes et autres jets, ces espaces peuvent être complétés de divers appareillages, tels que des filtres spécifiques, afin de conserver l'eau la plus pure possible.

Combien ça coûte ?

Pour être opérationnelle, une baignade biologique ne réclame guère plus d'investissements qu'une piscine classique. Elle ne demande pas non plus beaucoup plus d'espace, puisqu'elle occupe une fois et demie la superficie de ses homologues moulés ou bétonnés. Cette spécificité fait de ce concept une solution tout à fait adaptable aux particuliers. Par extension, pas besoin d'être localisé en rase campagne pour profiter de ces bassins, de nombreux modèles ayant d'ailleurs été aménagés en zone urbaine. Ceux-ci peuvent au demeurant adopter toutes les formes possibles, depuis le modelé de la pis-

cine classique jusqu'à des architectures beaucoup plus singulières. Si elle attire naturellement toute une faune sympathique, à l'instar des grenouilles et autres crapauds, l'entretien d'une piscine biologique en appelle davantage aux joies du jardinage qu'aux vicissitudes de l'apprenti chimiste. Il est en effet nécessaire de maintenir l'équilibre de ces piscines bio, afin d'y préserver une eau limpide et une flore prospère, soit autant de preuves de la bonne santé de cet espace.

En conclusion, si la baignade biologique offre les mêmes avantages que la piscine, elle assure en retour un plaisir supplémentaire, celui de la pureté, allié à une satisfaction esthétique et au plaisir d'entretenir son petit écosystème... ■



LES FAUSSES IDÉES REÇUES SUR LES BAINADES ET PISCINES NATURELLES

1. L'eau de baignade est trouble

Faux : des filtres biologiques sont mis en place pour stabiliser différents paramètres (pH, température, ...) et préserver ainsi une eau saine et cristalline.

2. Ça attire les moustiques

Faux : les moustiques recherchent une eau stagnante et riche en éléments nutritifs que l'on ne retrouve pas dans celle des baignades naturelles filtrées par les plantes ou les filtre à phosphates.

3. Ça demande beaucoup d'entretien

Faux : l'entretien d'une baignade naturelle n'est ni plus ni moins contraignant que celui d'un jardin. Au printemps, il faut nettoyer les éléments techniques et remettre la pompe du skimmer en route. Un nettoyage du fond et des parois de la baignade s'impose ainsi que la taille et le nettoyage des plantes aquatiques. Certains

constructeurs, comme la marque Biotop, assurent cette mise en route printanière à votre place. L'été, il faut, comme au jardin, couper les plantes aquatiques et celles de la berge.

4. On ne peut pas la chauffer

Faux : dans nos climats tempérés, il faut tout d'abord savoir que l'eau d'une baignade écologique se réchauffe naturellement plus vite qu'une piscine dès les premiers rayons de soleil.

L'installation d'un système calorifique est en outre tout à fait possible lorsque cela s'avère nécessaire et permet d'obtenir une eau chauffée jusqu'à 28 °C.

5. On ne peut pas la couvrir

Faux : toutes les couvertures peuvent être intégrées à une piscine bio quand elles ne touchent pas la surface de l'eau.



BOIS nature

Un producteur proche de chez vous !

www.bois-nature.com



Exclusivité

Terrasse composite
NEOLIFE
100% Français

LE BOIS DE A à Z, sur mesure

Appentis



Terrasse



*Chalet, abris
de jardin*



Terrasse suspendue

mais aussi bois au détail,
charpente, bardage, car-port, garage...

Venez avec votre projet, nous vous donnerons CONSEILS & DEVIS GRATUITS !

BOIS NATURE - Tél. 03 83 23 26 72

37 route Henry - ZA Parc de Haye - 54840 Velaine en Haye - Fax 03 83 23 25 03



LA MINIFERME URBAINE PREND SON ENVOL

Aujourd'hui, 7 Français sur 10 possèdent un jardin et celui-ci s'est véritablement imposé comme la seconde « pièce » favorite après le salon. Avec une sensibilité accrue pour le développement durable, les Français se découvrent une véritable passion pour le jardinage ludique et les petits élevages familiaux.

La volonté des Français de se rapprocher de la nature s'exprime chaque année davantage. En témoigne le dernier Salon de l'agriculture qui, pour sa 51^e édition, n'a guère hésité à choisir le thème de l'agriculture urbaine et périurbaine, avec la volonté affichée de sensibiliser le grand public à ce mouvement global. L'essor des minifermes citadines en est un autre exemple, joliment illustré par la naissance, fin 2013, d'un projet comme Farmili. Lancé par Ghislain Journé, un jeune entrepreneur lyonnais, ce site internet dédié à l'élevage amateur de petits animaux de basse-cour explore l'univers de la ferme, qu'il a voulu concilier avec l'environnement urbain. Rencontre avec ce jeune fermier des temps modernes...

Il se dit que, grâce à votre site, on peut créer sa miniferme en quelques clics. Comment fait-on ?

Ghislain Journé : pédagogique et ludique, l'interface du site propose un parcours d'achat intuitif dont l'objectif est de trouver tout le nécessaire pour créer sa miniferme, du logement à l'animal, en passant par l'alimentation, la litière et le petit matériel. Spécifiquement conçu pour les néophytes, Farmili met en ligne un Guide du fermier complet pour que les éleveurs en herbe retrouvent tous les conseils indispensables à la réussite de leur petit élevage. Plus

besoin de se déplacer : quelques clics suffisent désormais pour se lancer et recevoir directement à la maison tout le nécessaire à l'agencement d'une miniferme.

Et votre slogan, « Élevez votre jardin », ça résume votre démarche ?

G.J. : « Élevez votre jardin », c'est bien plus qu'un slogan, c'est une invitation à développer en famille, au jardin, son lien avec la nature. Nul besoin d'avoir un grand terrain pour souscrire à cet art de vivre basé sur le partage de joies et de valeurs simples. Avec des solutions comme celles que nous





proposons, l'élevage devient une source d'agréments accessibles au plus grand nombre. Et avec son Guide du fermier, Farmili donne également les clés d'un élevage facile, pour mieux impliquer la famille dans des rituels qui responsabilisent les enfants et les éveillent aux plaisirs de la ferme.

Quels animaux trouve-t-on sur votre site ?

G.J. : pour son lancement, Farmili a concentré son offre sur les poules et les lapins avant de l'étendre à d'autres animaux comme les pigeons, les canards, les oies, les cailles et les oiseaux du ciel. Le site propose aujourd'hui la vente de quatre souches de poules : la poule Sussex et la poule cendrée, particulièrement recherchées pour leur plumage et leur rusticité, mais aussi les poules rousse et Marans, plébiscitées pour leur productivité. Acheminées en express par un transporteur spécialisé, dans un conditionnement qui respecte parfaitement leur bien-être, les poulettes arrivent toutes fringantes dans le jardin. Pour les lapins, qui sont plus sensibles au transport, Farmili dirige ses clients vers un réseau d'éleveurs partenaires, présents sur l'ensemble du territoire. Une belle occasion de faire une balade à la ferme avec ses enfants et de profiter de l'expérience d'éleveurs passionnés ; mais aussi l'assurance de trouver des lapins de races pures, issus de nos régions.

Quelle est la surface nécessaire à l'aménagement d'une mini-ferme ?

G.J. : qui dit « mini » dit petit ! 1 m² d'abri et 2 m² de parcours suffiront à 2 poules. Toutefois, nous vous conseillons de laisser vos poules gambader dans votre jardin : elles s'y sentiront tellement bien ! Et vous serez récompensé, car elles y trouvent tant de bonnes choses utiles pour les œufs... L'abri ne doit pas être immense, car les volailles ne s'y rendent que pour dormir, pondre, s'alimenter ou éventuellement s'abriter pendant les intempéries. Comptez environ 1 m² jusqu'à 4 poules. Pour le parcours extérieur, comptez au minimum 1 m² par volaille. Pour les lapins, c'est plus simple. Ils vivent le plus clair du temps dans leur cage. N'hésitez pas à les lâcher en laisse (ou pas si vous aimez courir !) dans le jardin de temps à autre. Mais ne les laissez pas sans surveillance ! ■

📖 En savoir plus :

- www.farmili.com
- L'Écho de la basse-cour : <http://www.farmili.com/blog/>
- www.facebook.com/pages/Farmili/560130777371552

C'est le moment de planter !

Pépinières KOENIG

ARBUSTES A FLEURS • PLANTES VIVACES
PLANTES POUR HAIES • PLANTES GRIMPANTES
AZALÉES • RHODODENDRONS
Arbres taillés en topiaire

Fête des arbustes à fleurs du 12 au 27 avril 2014

- Créations d'espaces verts
- Etude et devis sans engagement
- Grand choix de végétaux d'extérieur
- Exposition • Vente au détail
- Plantation

CHOIX EXCEPTIONNEL
SERVICE PLANTATION

Pavage - Muret - Dallage - Bassin
Engazonnement

Contrat d'entretien annuel

"Allo Service Entretien Jardin"

PETITS TRAVAUX DE JARDINAGE

Crédit d'Impôt jusqu'à 50%*

*en fonction de la loi en vigueur - Consultez-nous

OUVERT 7 jours / 7

en MARS & AVRIL

OUVERT du lundi au samedi

en dehors de ces périodes

de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h

Entre Damelevières et Rosières - Lieu dit « le Nil »

Tél. 03 83 75 70 71

www.pepinieres-koenig.clicpro.fr

jean-patrick-koenig@orange.fr



© Delphine Gatinois

Exposition "Les génies" de Delphine Gatinois

Du 27 mars au 26 avril. Gratuit.
Galerie Lillebonne, 14 rue du cheval blanc NANCY
www.mjclillebonne.org
Tél. 03 83 36 82 82

Le règne végétal occupe une place centrale dans certains rituels d'Afrique de l'Ouest. Arbres et forêts sacrés protègent et dissimulent des divinités. Dans ces photographies, réalisées à ce jour au Burkina Faso, en Côte d'Ivoire et au Mali, la figure du génie use et joue de ses propres pouvoirs. Parfois en quête d'invisibilité à travers une fusion végétale, une demi-métamorphose, le génie se camoufle pour devenir à son tour une nouvelle espèce.

Photographies, Regards sur une collection

Musée barrois
Esplanade du Château
Rue François de Guise
55000 Bar-le-Duc
tél. : 03 29 76 14 67

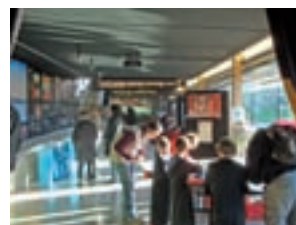


À travers près de 200 épreuves, l'exposition évoque les débuts de la photographie et les différentes techniques qui se sont succédé et se sont fait concurrence. Elle montre, en multipliant les approches, comment ce nouveau médium a changé le regard des hommes sur leur environnement. Le Musée barrois est ouvert du mercredi au dimanche, de 14 h à 18 h.

Ré-ouverture de la Maison du Sel

La Maison du Sel
Haraucourt (54)
www.lamaisondusel.fr
lamaisondusel@orange.fr
03 83 30 15 15

À partir du 3 avril jusqu'à fin octobre 2014, le public individuel sera accueilli selon deux rythmes saisonniers (moyenne saison : du jeudi au samedi après-midi ainsi que le premier dimanche après-midi du mois, vacances estivales : du mercredi au dimanche après-midi). Des visites guidées seront programmées tous les dimanches d'ouverture à 15h30. Et les enfants pourront s'amuser



en découvrant la Maison du Sel grâce à des parcours-jeux accessibles à partir de 4 ans.



Festival Basse-Zorn'Live

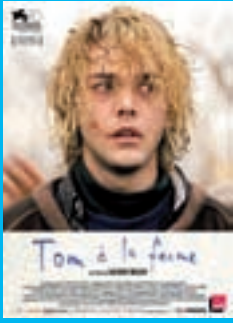
Hippodrome de Strasbourg-Hoerdt
• Vendredi 30 mai : Altesse Prune + Emmanuel Moire + Patrick Bruel
• Samedi 31 mai : Irma + Earth Wind & Fire
• Tarifs : de 29 à 52,50 €
• Infos et résa : www.bassezornlive.com

La journée de dimanche se poursuivra ensuite par de nombreux spectacles d'Arts de la Rue, et par les animations proposées dès le samedi dans le Village des artisans (artisans, concerts, arts...)

Pompes Funèbres - Marbrerie

ROC • ECLERC
PARCE QUE LA VIE EST DÉJÀ ASSEZ CHÈRE !

Nancy - Vandoeuvre - Saint Max - Toul - Frouard - Pont à Mousson
Lunéville - Dombasle - Baccarat - Neuves Maisons
24h /24 - Tél : 03 83 55 55 55



Tom à la Ferme

Sortie: 16/04/14 - (1h42) - Film Canadien
Thriller Réalisé par : Xavier Dolan Avec :
Xavier Dolan, Pierre-Yves Cardinal, Lise Roy

Synopsis : Un jeune publicitaire voyage jusqu'au fin fond de la campagne pour des funérailles et constate que personne n'y connaît son nom ni la nature de sa relation avec le défunt. Lorsque le frère aîné de celui-ci lui impose un jeu de rôles malsain

visant à protéger sa mère et l'honneur de leur famille, une relation toxique s'amorce bientôt pour ne s'arrêter que lorsque la vérité éclatera enfin, quelles qu'en soient les conséquences.



The Best Offer

Sortie: 16/04/14 - (2h11) - Film Italien
Romance Réalisé par : Giuseppe Tornatore
Avec : Geoffrey Rush, Jim Sturgess, Sylvia

Hoeks Synopsis : Virgil Oldman est un commissaire priseur de renom. Véritable institution dans le milieu de l'art et misogynie assumé, il n'a de relation intime qu'avec la collection de tableaux qu'il a su constituer secrètement au cours des années. Personne

ne le connaît vraiment, même pas son vieil ami marchand d'art Billy. Lorsqu'une cliente lui demande une expertise mais n'accepte de lui parler qu'au téléphone, Virgil est piqué de curiosité et ne peut se résoudre à laisser tomber l'affaire. Quand il la voit pour la première fois il tombe violemment sous son charme.



Dans la Cour

Sortie: 23/04/14 - (1h37) - Film Français
Comédie Réalisé par : Pierre Salvadori
Avec : Takeru Sato, Haruka Ayase, Jô Odagiri

Synopsis : Antoine est musicien. A quarante ans, il décide brusquement de mettre fin à sa carrière. Après quelques jours d'errance, il se fait embaucher comme gardien d'immeuble. Jeune retraitée, Mathilde découvre une inquiétante fissure sur le

mur de son salon. Peu à peu, son angoisse grandit pour se transformer en panique : et si l'immeuble s'effondrait... Tout doucement, Antoine se prend d'amitié pour cette femme qu'il craint de voir sombrer vers la folie. Entre dérapages et inquiétudes, tous deux forment un tandem maladroit, drolatique et solidaire qui les aidera, peut-être, à traverser cette mauvaise passe.



Night Moves

Sortie: 23/04/14 - (1h52) - Film Américain
Thriller Réalisé par : Kelly Reichardt
Avec : Jesse Eisenberg, Dakota Fanning, Peter

Sarsgaard Synopsis : Josh travaille dans une ferme biologique en Oregon. Au contact des activistes qu'il fréquente, ses convictions écologiques se radicalisent. Déterminé à agir, il s'associe à Dena, une jeune militante, et à Harmon, un homme au passé trouble.

Ensemble, ils décident d'exécuter l'opération la plus spectaculaire de leur vie : le dynamitage d'un barrage hydro-électrique situé dans la région, afin de protester contre la société de consommation et la culture industrielle.

Grand Prix au Festival du Cinéma Américain de Deauville 2013.

JEU-CONCOURS

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité Ludres

GAGNEZ 30 PLACES*
pour l'avant première du film

« **UNE RENCONTRE** »

Mardi 22/04 - 20h à Ludres

OÙ EST HERCULE ?

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



Synopsis • Elsa écrivain, et Pierre, avocat, se croisent lors de la soirée de clôture d'un salon du livre : un regard, un briquet qui change de mains, des rires un peu trop nerveux, le frémissement d'une histoire possible... Une rencontre ? Sauf que la vie de Pierre, c'est d'abord sa famille... Pour elle, l'homme marié est un tabou et même pire : une erreur...



Jouez sur lorrainemag.com

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

LE SURPLUS
VENTE DE VÊTEMENTS MILITAIRES
NEUFS & OCCASION
TOILES DE TENTES
À PARTIR DE 4M DE LONG
ARMOIRES DE BUREAUX



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

112BIS RUE DU 155 R.I.
55200 COMMERCY

TÉL : 03.29.90.74.08

Bélier (du 21 mars au 20 avril)

Amour: Une période positive. Tout s'arrange pour le deuxième décan qui profite maintenant de l'énergie du partenaire sentimental. **Travail-Argent:** Si votre métier implique des déplacements, vous aurez toute l'énergie pour les organiser et les mener à bien. **Santé:** Bon dynamisme.



Taureau (du 21 avril au 20 mai)

Amour: Si vous sentez votre cœur battre plus vite et plus fort, réjouissez-vous. Vous avez tous les symptômes de l'amour. Belle semaine dans ce domaine. **Travail-Argent:** Vos occupations professionnelles vous procurent de nombreuses satisfactions. **Santé:** Vous vous occupez de votre forme avec sérieux. Continuez.



Gémeaux (du 21 mai au 21 juin)

Amour: Vous aurez la possibilité de consolider grandement des liens affectifs déjà existants. **Travail-Argent:** Vous allez sans doute multiplier les contacts. Ils peuvent aboutir à une collaboration, une association, qui se révélerait très favorable à vos intérêts dans les mois à venir. **Santé:** Attention le stress vous guette.



Cancer (du 22 juin au 23 juillet)

Amour: Malgré les sentiments très forts qui vous unissent à votre conjoint ou partenaire, ces liens affectifs vous sembleront parfois un peu contraignants. **Travail-Argent:** Vous devriez vous organiser de façon plus rationnelle et moins émotionnelle. Gardez les pieds sur terre. **Santé:** Vous êtes en pleine forme.



Lion (du 24 juillet au 23 août)

Amour: Votre besoin d'indépendance ne s'accordera pas avec les contraintes de la vie à deux. **Travail-Argent:** Vous aurez des ambitions élevées, et vous serez bien décidé à atteindre au plus vite vos objectifs. Toutefois, ne brûlez pas les étapes. **Santé:** Tonus en hausse.



Vierge (du 24 août au 23 septembre)

Amour: Les liens sentimentaux se rappellent toujours à votre attention. Des difficultés concernant les enfants sont possibles. **Travail-Argent:** Un bon moment pour les finances. Ou tout au moins des avantages matériels grâce à la carrière aux projets. Mais la communication passe mal dans la vie professionnelle. **Santé:** Bonne résistance.



Balance (du 24 septembre au 23 octobre)

Amour: Il y aura du nouveau ou une évolution heureuse et inattendue de votre vie à deux actuelle. **Travail-Argent:** Surprise ! Il est possible que vous obteniez des résultats bien supérieurs à ceux que vous envisagiez. Vous n'allez pas vous en plaindre. **Santé:** Votre gourmandise vous entraîne vers des excès.



Scorpion (du 24 octobre au 22 novembre)

Amour: Vous verrez la vie avec des lunettes roses : de quoi déridier votre entourage ! Vos sentiments et votre affectivité seront empreints d'une grande franchise. **Travail-Argent:** Dans votre métier, vous déborderez de dynamisme et d'esprit d'initiative. **Santé:** Bonne.



Sagittaire (du 23 novembre au 21 décembre)

Amour: Les affaires de cœur prendront une place importante. Vous serez particulièrement disponible, souriant et décontracté. **Travail-Argent:** Vous avez beaucoup de travail, des devoirs et responsabilités à assumer. Faites-y face avec courage et ténacité. **Santé:** Vous allez bien et le prouvez : vous êtes efficace dans tout ce que vous entreprenez.



Capricorne (du 22 décembre au 20 janvier)

Amour: Vous aurez bien du mal à résister à l'amour fou qui fera brusquement irruption dans votre vie. Et vous vous retrouverez pris dans les affres de la passion. **Travail-Argent:** Faites vos comptes avant d'envisager d'autres dépenses. **Santé:** Redoublez de précautions contre les risques de chutes.



Verseau (du 21 janvier au 19 février)

Amour: Pas de grands bouleversements dans la vie affective des célibataires, mais ils de bons moments. Les couples, eux auront droit à des moments inoubliables. **Travail-Argent:** Vous chercherez à établir de bonnes relations avec votre entourage professionnel. **Santé:** Vous retrouverez tout votre allant.



Poissons (du 20 février au 20 mars)

Amour: Les astres vous permettront de goûter des joies amoureuses intenses. **Travail-Argent:** Vous pourrez concrétiser certains de vos projets professionnels, notamment ceux qui comportent des aspects délicats. **Santé:** Vous tiendrez une forme olympique.



Restaurant

LA MIGNARDISE

Didier Metzeldard

28, rue Stanislas - NANCY

Tél. 03 83 32 20 22 • lamignardise.com

Toute la semaine de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30
sauf mardi soir, samedi midi et dimanche soir.

FILET DE RAIE AUX ASPERGES & AUX CONFETTIS DE LÉGUMES

RECETTE POUR 4 PERSONNES

- Faire lever en filet à votre poissonnier 2 ailes de raie soit (150g net par personne environ)
- 1 botte d'asperges vertes à éplucher : (garder 5 pour les couper en rondelles pour les confettis) et les autres les cuire entière à l'Anglaise (eau bouillante salée) et les pointes pour le décor et les queues pour les ajouter à la sauce
- 2 carottes (150g) les éplucher, puis tailler en lamelles et réaliser les confettis
- 2 navets (120g) les éplucher, puis tailler en lamelles et réaliser les confettis
- 4 petits radis (les couper en rondelles fines)
- 10 olives noires dénoyautées et les couper en rondelles

Sauce asperges

- Faire réduire de moitié les éléments suivant :
 - 1/2 l de fumet de poisson
 - 1 dl de vin blanc sec
 - 50 g d'échalotes
 - les queues d'asperges
 puis ajouter le 1 dl de crème fleurette (liquide) mixer et passer au tamis

P.S. pour réaliser les confettis utiliser une douille unie à pâtisserie

Cuire les confettis dans de l'eau bouillante salée 5mn puis disposer-les sur le filet de raie et cuire les filets à la vapeur 5 à 8mn. Enfin, disposer la sauce devant le filet et une pointe d'asperge coupée en deux. Bonne dégustation.



VENTE MASSIVE

mardi 8 avril > mercredi 7 mai

2014

UN CHOIX EXCEPTIONNEL DE
MONTRES & BIJOUX
à PRIX SACRIFIÉS !

20%*

30%*

40%*

50%*

18-20, rue Raugraff - NANCY

11 bis rue Carnot - LUNÉVILLE

18, rue Maurice Barrès - CHARMES

Véronique et Cyrille
STAUFFER

UN NOUVEAU SERVICE DE TER MÉTROLOR : VENTE EN LIGNE

► Achetez et imprimez vos **BILLETS RÉGIONAUX EN LIGNE**

► Profitez de nos offres exclusives pour **DÉCOUVRIR LA LORRAINE**



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 01/01/2014

www.ter-sncf.com/lorraine



Un service de la Région Lorraine