

LORRAINE MAGAZINE

#27

du 30 avril au 13 mai

GRATUIT

A Découvrir •

*Le Parc naturel régional de
Lorraine fête ses 40 ans !*

A Faire •

*Les imaginables / diners
insolites à Épinal*

Gastronomie •

La Disco soupe

**18^e Biennale Internationale
de l'Image à Nancy**

Faire le plein d'énergie...

Pêcher le brochet.

Ouverture le 1^{er} mai !

Leurres, bouchons et vifs, streamers,
préparez votre rentrée «Pêche» sans oublier votre carte :
annuelle, hebdomadaire, journalière ou découverte...

A chacun sa pêche, à chacun sa carte de pêche sur
www.cartedepeche.fr



#27
du 30 avril
au 13 mai

Prochaine parution le
14 mai

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
© Vincent Ganaye - Pavés Stanislas (Couverture), détail, format réel 40x40cm
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

La majorité des images, imaginaires ou festives

Elle venait d'avoir 18 ans... Mûre mais pas fanée, la Biennale de l'image dévoile plus que jamais sa force créatrice. A l'aube de sa majorité, elle révèle comme tous les deux ans, l'ampleur de sa sélection. Artistes de renom et nouveaux talents partagent leur vision de l'Ailleurs – thème choisi par les organisateurs – dans cette édition 2014.

Riche de 70 expositions, la Biennale est vraiment lorraine avec une belle répartition régionale entre le site Alstom à Nancy, l'Arsenal à Metz, ou le Centre Jacques Brel à Thionville.

D'autres images sont à découvrir à Epinal, avec la 13^e édition des Imaginales. La cité vosgienne a reflété pendant des siècles sur ses célèbres images la réalité des choses, elle se tourne comme depuis plusieurs années vers l'imaginaire avec la réussite qu'on connaît à ce beau festival du printemps et ses promesses d'évasion.

Symbolique et festif à la fois : double défi relevé par la Disco Soupe, première édition du genre à Nancy. Derrière ce nom de super héros se cache une manifestation de sensibilisation au gaspillage alimentaire. A vos économies pour sauver de la benne des fruits et légumes qui ont encore bien des choses à vous prouver !

À LA UNE

Reflets d'ailleurs 4
Entretien avec Jean-Pierre Puton 6

À DÉCOUVRIR

Le Parc naturel régional de Lorraine fête ses 40 ans ! 8
10^e Défis du Bois à Epinal ! 10

À FAIRE

L'autre rive 12
La Hardonnerie 14
À l'ombre des arbres 16
La Lorraine notre signature ! 17

GASTRONOMIE

La Disco Soupe swingue contre le gaspi 18

À VOIR

Le Festi-suédé, c'est pas du chiquet 20

FORMATION

L'école d'horticulture et de paysage de Roville-aux-Chênes 21

SHOPPING

L'Opéra national de Lorraine vend ses costumes 22

+ SANTÉ

Daolis : perdre du poids avec la luxopuncture 23
Journée de Prévention et Dépistage des Cancers de la Peau 24
Entendre, à votre service depuis 30 ans 25

HABITAT

Rénover les joints d'un parquet 26
La véranda bioclimatique 28
Le Vérandaliste vous ouvre ses portes 29
Homo domesticus : la domotique au service de la planète 30
Protégez vous du soleil 32
Bien estimé, bien vendu 34
Piscine : bien choisir son dispositif de sécurité 36

ET TOUJOURS ...

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

"De la ferme à l'assiette"

NOUVEAU



LE DOMAINE DES
TEMPLIERS



*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**



REFLETS D'AILLEURS

Place Stanislas © Vincent Ganaye

Créée en 1979, la Biennale Internationale de l'Image a essaimé comme le petit poucet un vent de folie photographique en Lorraine. Du 3 au 18 mai, elle offre un voyage par procuration vers les « Ailleurs » des photographes exposés.

Lancée il y a trente-cinq ans par trois amoureux de photographie, Jean-Pierre Puton, Michel Garnier et Gilles-Tristan Leribault, la Biennale Internationale de l'Image s'est vu pousser des ailes. De l'ancien palais des Congrès aux ateliers de l'imprimerie Berger-Levrault, elle a pris de l'ampleur et aujourd'hui a dépassé les frontières de Nancy. Depuis quatre ans, avec le Mois de la photographie de Lorraine, d'autres villes se sont mis au diapason en proposant aussi des expositions. Cette année, outre le site Alstom, treize lieux participent en région à la manifestation. Certains ont même offert un avant-goût de la Biennale comme l'Arsenal de Metz avec des photographies de Bruno Mercier et Yi, Wan-Gyo, ou encore celles de Michel Lagarde à Épinal. En hommage à ces pérégrinations, le fil conducteur de cette 18ème édition est résumé en un mot : « Ailleurs ».

L'ailleurs rêvé

Le travail des artistes sur cette thématique donne lieu à des interprétations riches, hétéroclites, parfois même antithétiques. Pour une part des photographes exposés, l'ailleurs se trouve à la marge du monde réel et du monde

rêvé. Alors, le pouvoir de l'image s'associe au pouvoir de l'imagination et par le montage des univers fantasques, poétiques ou inquiétants se forment. Julie de Waroquier synthétise ce mélange des genres, entre rêve et réalité, dans ses « Révalités ». Dans ses images, elle secoue les lois de la gravité : ses personnages marchent littéralement sur des nuages, sont en suspension. Et le temps, la nature

tout autour, s'arrête à l'unisson. Bernardette Joly, compose des photographies qui se lisent presque comme des tableaux abstraits. « Ma démarche artistique est de créer une photographie qui s'adresse à l'imaginaire de chacun, à ses propres rêves, à ses propres émotions et à sa propre énergie créatrice »¹, écrit l'artiste pour présenter son projet « Ailleurs ose l'inconnu ». Dans « 9 Rêves », Claire Jolin brise



Les parebrises © Pusha Petrov



◆ Errance féminine © Pascale Miller

aussi les règles de la représentation photographique, jouant des flous ou fractionnant l'image. Le regard, en perte de repères, en construit de nouveau et se laisse emporter par les vibrations renvoyées par ces clichés. Parfois, certains artistes s'insinuent dans l'ailleurs des sujets qu'il photographie. Christophe Hargoues, avec « Train'sommeil », capte cet instant particulier où les passagers d'un train tombent dans le sommeil et révèlent leur fragilité. Quant à Michel Lagarde, il convoque dans ses « Dramagraphies » les références conjuguées du cinéma, de la peinture, du théâtre. « Je raconte des histoires, j'illustre et photographie mon inconscient », raconte-t-il. Et son inconscient a la bougeotte et va partout : de la terre à la lune, du saloon de western au quai de gare.

L'ailleurs comme vision du réel

Pour d'autres artistes, la réalité offre un mystère plus fascinant encore. À la rencontre de l'autre, lointain voisin ou proche étranger, certains photographes offrent une porte sur l'intime. Dans « Ailleurs d'ailleurs », Vincent Lecomte cherche par exemple à répondre à cette question : « Quelles sont les fuites de ceux qui vivent dans ces lointains endroits où nous fuyons ? ». Loin de la beauté des paysages du Népal, de Namibie ou du Laos, ces pays se dévoilent à travers leurs habitants, dans des moments où nulle illusion n'est possible. Pour Jean-Michel Leligny, l'ailleurs est tout près, en France, sur la longitude du Méridien de Paris. Dans « 2°20 ou la France par le milieu », le photographe cartographie cette « France du milieu », de Dunkerque au col de Pal. « J'ai voulu ce voyage comme une petite fenêtre sans voyeurisme, sans effet de style, toute simple, sur la vraie vie »², explique-t-il. Arno Paul, lui, montre au spectateur la mécanique cassée du voyage à travers ses portraits de caravanes immobiles. Pourtant, l'ailleurs peut toujours être atteint : le temps et les saisons continuent de transformer ces logements itinérants désormais abandonnés ou sédentaires. Plus que le chemin parcouru par ces caravanes, ce sont leurs histoires qui désormais jaillissent de ces clichés et s'offrent au public. D'ailleurs en ailleurs, la Biennale Internationale de l'Image de Nancy réussit son pari : révéler les jeunes talents et rendre hommage à ceux déjà reconnus. Les photographies exposées sont pour la plupart inédites, créées par leurs auteurs pour l'occasion autour du thème 2014. Au total, 70 expositions où les générations passées, présentes et futures se rencontrent et s'offrent au regard. Dépaysement assuré. ■ **Pauline CREUSAT**

◆ « Ailleurs »

Lieu principal : Site Alstom - 50, rue Oberlin - Nancy

Pour un programme détaillé avec les autres lieux :

www.biennale-nancy.org

1*Sur son site internet : www.bernadettejoly.com/concept.html

2*Sur www.leligny.fr

BALLET DE LORRAINE
CENTRE CHORÉGRAPHIQUE NATIONAL
Direction
Pascal Jacobson

Tête à Têtes

Festivités danse
du 14 > 29
mai 2014

Au CCN-Ballet de Lorraine, à l'Opéra national de Lorraine et à la Pépinière

www.ballet-de-lorraine.eu

Renseignements / Billetterie :
03 83 85 69 08

Nancy, Lorraine

digitick



◆ Nirvana © Yi-Wan-Gyo

JEAN-PIERRE PUTON : « LA BIENNALE OFFRE UNE AUTRE IMAGE DE LA PHOTOGRAPHIE CONTEMPORAINE »

Jean-Pierre Puton a la photographie dans le sang. Issu d'une famille de portraitistes et lui-même amoureux du huitième art, le président de la Biennale Internationale de l'Image de Nancy revient sur les trente-cinq ans d'existence d'une manifestation qu'il a contribué à créer et cette 18^e édition.

Quel était la vocation de la Biennale quand vous l'avez créée en 1979 avec Michel Garnier et Gilles-Tristan Leribault ?

Quand nous avons commencé, la photographie n'était pas reconnue comme un art majeur. Nous avons souhaité changer cette vision. La France avait en la matière beaucoup de retard par rapport à la Grande-Bretagne ou l'Allemagne. Aujourd'hui il n'y a plus ou presque de décalage avec ces pays. La preuve la plus flagrante ce sont les prix pratiqués sur le marché de l'art : les clichés vendus sont plus chers et certains artistes fortement cotés. Avec la Biennale, nous avons apporté notre pierre à l'édifice. Nous avons participé à cette dynamique de légitimation artistique de la photographie.

Au cours de ces trente-cinq années, comment a évolué le travail des photographes ?

Ces dernières années, avec le numérique, nous avons constaté la présence de plus

de photomontages comme les « dramagraphies » de Michel Lagarde. Ce dernier utilise beaucoup les nouvelles technologies. Il fabrique ses propres décors en miniature, se met en scène à l'intérieur puis reconstitue à posteriori son image. D'autres artistes présentent des clichés « bruts » : ils ne recadrent ou ne retouchent presque rien, voire rien du tout. Nous avons voulu réunir ces deux aspects de la photographie contemporaine. Aujourd'hui, les photographes n'hésitent plus à utiliser ces moyens techniques qui permettent d'avoir une palette d'expression très riche et variée. Nous sommes loin de la photographie humaniste de Doisneau ou Cartier-Bresson. Mais nous tenons à faire un clin d'œil à ce mouvement à chaque édition de la Biennale. Cette année par exemple, nous accueillons une exposition réalisée par le Jeu de Paume sur André Kertész.

Quels sont les nouveautés de cette Biennale 2014 ?

Cette année, nous avons constaté deux tendances. D'abord il y a un retour au noir et blanc très marqué. Et puis, avec les tirages numériques, les photographes peuvent s'amuser d'avantage. Cela permet d'avoir

◆ L'intime plaisir de lire © André Kertész



des formats très différents. Les expositions présentent aussi bien des grands formats que des petits. Les images de deux mètres vingt du Coréen Yi, Wan-Gyo côtoient des supports de 30 cm par 40 cm. Il y a aussi un vrai travail sur la matière et donc sur le rendu. Certains photographes choisissent d'effectuer leurs tirages sur du velin d'Arches [n.d.a. : un papier plus épais, utilisé traditionnellement pour des lithographies ou des eaux fortes]. Tout cela donne à réfléchir à ceux qui s'opposaient au numérique. En réalité les qualités d'images sont très belles et surprenantes.

Quel visage de la photographie la Biennale de l'Image offre-t-elle ?

Avec la Biennale, nous voulons que chacun puisse trouver ce qu'il cherche. Il y a les visiteurs passionnés qui sont en quête de clichés plus pointus, peut-être moins faciles d'accès au premier abord. Il y a aussi un public moins averti mais curieux. Nous nous adressons à tous sans restriction. C'est ce qui fait notre spécificité. Par ailleurs, dans les différentes expositions, nous mettons côte à côte des photographes reconnus et des jeunes talents. Le public peut donc retrouver les artistes qu'il



☛ Céleste ma méditerranée © Lecocq Michel

connaît et en découvrir d'autres. Le but est de donner une autre image de la photographie contemporaine, de la mettre en valeur dans toute sa variété, sa richesse. D'un autre côté, nous permettons à ces

jeunes talents de se faire connaître. La Biennale, c'est un petit strapontin qui leur donne accès à d'autres manifestations d'envergure. ■ *Propos recueillis par Pauline CREUSAT*

15^e journée médiévale Livernon

DIMANCHE 18 MAI
DE 10H à 20H

ATELIERS • ANIMATIONS • MARCHÉ • RESTAURATION
Office de Tourisme : 03 83 24 40 40 - www.tourisme-livernon.com
Entrée 5 € - Gratuit pour les moins de 12 ans & les personnes en costume médiéval

LE PARC NATUREL RÉGIONAL DE LORRAINE FÊTE SES 40 ANS !



Coccinelle © PnrL



Spectacle d'échassiers © Compagnie Patenfer



Salamandre © PnrL

Au cœur de la Lorraine, sur près de 220 000 hectares dont 16 sites naturels reconnus, le Parc naturel régional de Lorraine est un territoire exceptionnel, riche de sa biodiversité et de ses 82 000 habitants.

Dimanche 11 mai, sur la place des fêtes d'Arnaville, le Parc de Lorraine fête ses 40 ans. Une journée festive que le parc souhaite partager avec ses habitants mais aussi tous les Lorrains...

Déjà 40 ans qu'il existe ! Situé de part et d'autre de l'axe Nancy-Metz, le Parc naturel régional de Lorraine regroupe aujourd'hui 188 communes sur les départements de la Meurthe-et-Moselle, de la Meuse et de la Moselle. Pour l'occasion, trois journées sont organisées à destination du grand public les **dimanches 11 mai à Arnaville (Meurthe-et-Moselle), 29 juin à Madine-Heudicourt (Meuse) et 28 septembre à Fénétrange et Mittersheim (Moselle).**

Un Parc naturel régional n'est pas un territoire tout à fait comme les autres. Il doit son label à la qualité exceptionnelle de sa faune, de sa flore, de ses paysages, mais aussi de son patrimoine bâti, de ses traditions, de son savoir-faire. Pour autant, ce n'est ni



Orchis Pyramidal © L. Godé/PnrL

un parc national, ni une réserve naturelle. Cela signifie que c'est **un territoire vivant, de projet et d'expérimentation, où cohabitent en parfaite harmonie l'homme et la nature.**

Au cours des 40 dernières années, le Parc naturel régional de Lorraine a travaillé de concert avec les collectivités territoriales, partenaires associatifs, privés... afin d'accompagner des projets innovants tout en valorisant son territoire. Cet anniversaire, c'est l'occasion de montrer toute cette diversité des actions menées, à travers des animations uniques qui vous feront vivre la Lorraine !

Conçu avec les partenaires avec qui il travaille au quotidien, le programme de cette journée du 11 mai à Arnaville sera riche en découvertes. Un moment fort pour tous les Lorrains épris de nature...

Ouverte à tous, petits et grands, la journée aura pour thématique « **Au fil de l'eau, les paysages défilent...** ». Au programme : un marché de produits du terroir, une balade aux accents artistiques pour découvrir la pelouse calcaire du Rudemont, une initiation à la pêche à la mouche, des animations pour les enfants, des expositions, des animations nature, une découverte du Rupt-de-Mad en

Kayak, une lecture de paysages... et même une intervention musicale à l'heure du goûter (toutes les informations sont sur www.pnr-lorraine.com et sur Facebook, **n'hésitez pas à réserver vos places** gratuitement !).

Il y en aura pour tous les goûts, en famille ou entre amis ! L'occasion de découvrir autrement le Parc naturel régional de Lorraine et de voir qu'une autre vie s'invente ici... ■

Arnaville, dimanche 11 mai
 Madine-Heudicourt, dimanche 29 juin
 Fénétrange & Mittersheim, dimanche 28 septembre • www.pnr-lorraine.com



Randonnée © FFRP



En 2014, le Parc naturel régional de Lorraine fête ses 40 ans !

Balades naturalistes, animations artistiques, découverte du canoë, expos, marchés de produits du terroir et plein d'autres surprises...

Trois journées de découvertes et d'animations pour toute la famille !

ARNAVILLE

dimanche 11 mai

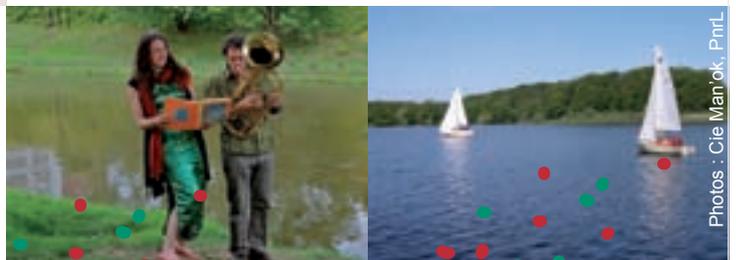
MADINE-HEUDICOURT

dimanche 29 juin

FÉNÉTRANGE & MITTERSHEIM

dimanche 28 septembre

RETROUVEZ LE PROGRAMME SUR :
www.pnr-lorraine.com ou notre page facebook !
 Programme disponible sur demande
 au 03 83 84 25 11



Photos : Cle Man'ok, PnrL



Une jetée rhizomatique le long de la Moselle © Flora Bignon

LES DÉFIS DU BOIS FÊTENT LEUR 10^E ÉDITION À EPINAL !

Du 13 au 20 mai prochains, la cité des images devient la capitale mondiale de la construction bois, avec la manifestation emblématique de la filière, qui rassemble durant une semaine 50 jeunes venus du monde entier, qui vont s'affronter pour **construire le monde de demain**.

C'est un groupe d'enseignants en architecture (ENSA Nancy) et en ingénierie bois (ENSTIB d'Epinal), qui a imaginé cette aventure : faire vivre l'expérience du travail collectif à de jeunes ingénieurs et architectes, aux apprentissages et habitudes de travail bien éloignés. L'objectif était de leur transmettre une valeur essentielle : savoir « faire ensemble », à travers une expérience répondant à des contraintes de timing, de matériel et d'inventivité : « Les Défis du Bois ».

Ainsi, depuis 2005, ils sont près de 500 jeunes architectes ou ingénieurs, à être venus du monde entier, pour imaginer et construire le monde de demain en Lorraine. Ils viennent cette année de France, d'Allemagne, d'Autriche, de République Tchèque, de Belgique, du Canada, du Québec, de Suisse, d'Espagne, d'Italie et du Brésil et du Chili.

Nous sommes les 10 rayons d'un même soleil © Flora Bignon

Que se passe-t-il sur le site ?

L'édition 2014 a lieu à Epinal, dans le parc du Cours, le long d'une allée bordée de tilleuls. Tout est prévu sur place : dortoirs sous tente, douches et sanitaires, ateliers de travail, espace détente et même un bar à bonbons, mis en place par La Confiserie des Hautes Vosges. Les 50 participants, sont répartis en 10 équipes par tirage au sort. Nationalités, écoles et formations sont mélangés. Tous reçoivent les mêmes outils et la même quantité de matériaux. Ils ne se connaissent pas et ils ont 8 jours et 7 nuits pour traiter un sujet, chaque année différent - en 2013 une jetée rhizomatique, en 2012 les rayons d'un soleil fédérateur...

Durant les 7 jours, le chantier est ouvert au public. Des séances de visite sont organisées pour les scolaires (sur demande), qui s'initient à la construction avec des milliers de Kapla.





Et après ?

Le 20 mai, à l'issue d'une semaine de travail intense, un jury, composé de spécialistes de la filière, décerne le premier prix, ainsi qu'une série de coups de cœur. Les 10 structures restent ensuite en place durant tout l'été, attirant chaque année de nombreux visiteurs émerveillés. Pour la première fois cette année, les structures seront récupérées par le SMD88 (*syndicat mixte de traitement des déchets*), et transportées dans des entreprises vosgiennes pour y être transformées en panneaux de particules ou en papier journal. Un symbole pour cette manifestation à haute valeur environnementale ! ■

► Pour plus d'infos :
www.defisbois.fr

**Vins
&
Saveurs**

**+ de 40
EXPOSANTS !**

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

234 mai 2014
Lunéville
Chanteheux
 Complexe des Vieux Métiers de
 (SALLE POLYVALENTE)

Vendredi 2 : 18h-21h. Samedi 3 : 10h-21h. Dimanche 4 : 10h-18h

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



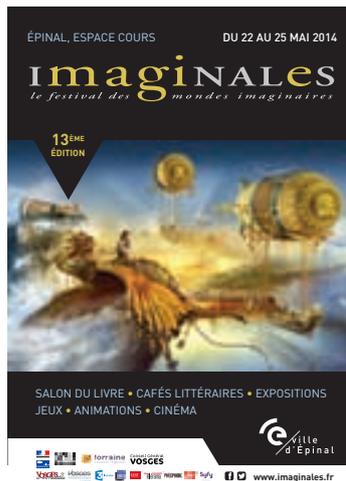
© Juan Miguel Aguilera

© Jean-François Hamard

L'AUTRE RIVE



Chef - Franck Lapotre © J-M. Viret



Du 22 au 25 mai, les Imaginales se posent sur les rives de la Moselle à Épinal. Pour sa 3^e édition, le festival prend des accents hispaniques et continue à nous faire voguer sur les eaux fabuleuses de la fantasy.

À Épinal, pendant les Imaginales, dragons, vampires ou zombies reprennent du service. Les auteurs qui les ont créés les laissent sortir de leurs gangues de papier, se promener entre les allées de la Bulle du livre. Nées en 2002, le festival met à l'honneur les littératures « de l'imaginaire ». Après l'Allemagne, pays invité en 2013, la ville accueille l'Espagne et les mondes hispaniques mais des artistes de tous horizons littéraires seront aussi présents. Le festival est aussi une mosaïque de manifestations : les festivaliers ont quatre jours pour assister à des conférences-débats ou des cafés littéraires ou visiter des expositions. Quatre jours aussi pour découvrir et rencontrer ceux qui nous font rêver la nuit, une fois notre livre refermé. ■ **Pauline CREUSAT**

Le programme détaillé des Imaginales est disponible sur le site : www.imaginales.fr

REGARDS CROISÉS SUR LES IMAGINALES

Aux fourneaux ou sur papier, ils se servent de leur imagination pour nous faire rêver. Franck Lapôtre, chef cuisinier pour les Dîners Insolites, et Pierre Pevél, auteur de la trilogie de Wielstadt, partagent avec nous leur vision des Imaginales.

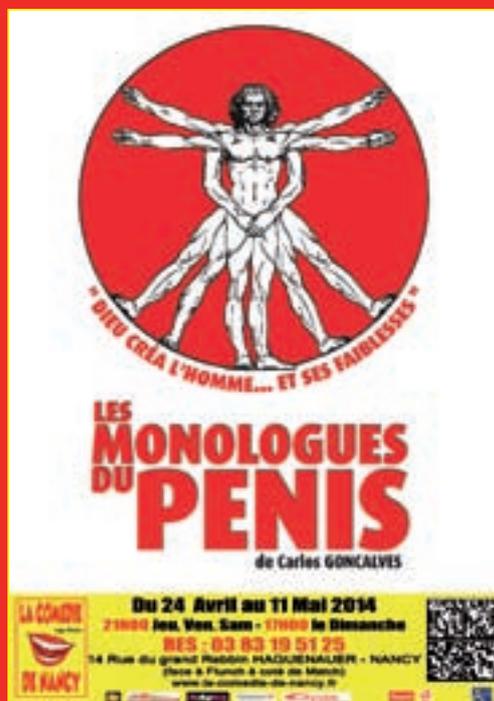
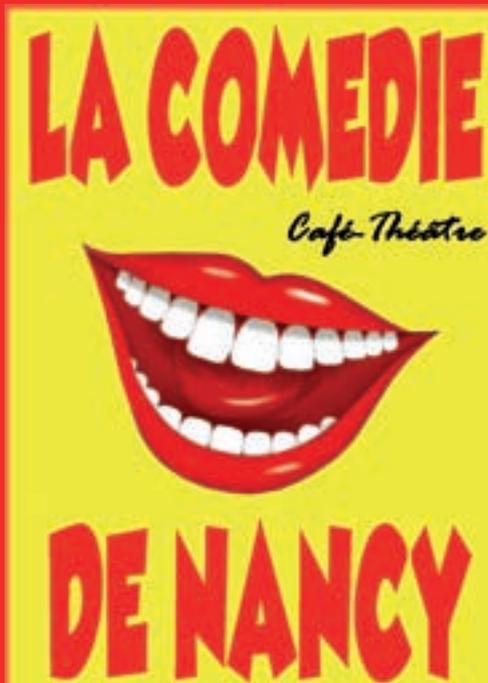
Franck Lapôtre ensorcèle les Dîners Insolites

Depuis 2010, la gastronomie s'invite à la table du patrimoine lorrain grâce aux Dîners Insolites. La magie de ces réceptions, Franck Lapôtre y a déjà goûté mais côté fourneaux. Cette année, il participe de nouveau au projet : à l'Hôtel Colinet de la Salle à Épinal, à la forteresse de Châtel-Sur-Moselle, au moulin de Xamontarupt et à la Plomberie à Épinal. Ce dernier dîner se tiendra pendant les Imaginales les 21 et 24 mai. D'abord peu attiré par la fantasy, Franck Lapôtre s'est laissé piqué au jeu : « à priori, ce n'est pas mon genre littéraire mais quand on se plonge dans le festival, on est charmé ». Un événement auquel il contribue depuis quatre ans en imaginant des menus plus farfelus et enchanteurs les uns que les autres. Cette année, les convives des Dîners Insolites à la Plomberie dégusteront des plats aux noms et aux goûts surprenants : le Réveil de Merlin, le Spider-cochon ou la Potion magique secoueront vos sens et votre bouche au milieu des toiles de Simon Pasiéka et au son de Jean Elliott Senior. « Comme le thème de cette année est la fantasy hibernique, j'ai essayé d'apporter une touche dans les titres mais aussi dans l'assiette. Je fais toujours un petit mélange de cuisines du monde : gingembre, huîtres végétales, lomo ibérique... », raconte Franck Lapôtre. Un exemple de « cuisine fusion » qui, après le voyage de l'esprit, fera voyager les papilles.

www.dinersinsolites.com • Le dîner du 21 mai à la Plomberie est complet, il reste encore quelques places pour le soir du 24 mai.

« Un rendez-vous convivial »

Pierre Pevél est un habitué des Imaginales. En douze ans, il n'a jamais raté une seule édition, touché par l'atmosphère si particulière du festival : « C'est très convivial. Les écrivains invités et les festivaliers fréquentent les mêmes lieux et échangent ensemble. Le festival contribue à créer des liens entre auteurs et lecteurs ». Actuellement en pleine écriture de son nouveau livre, la suite du « Haut-Royaume », l'écrivain nancéien prend le temps de venir aux Imaginales et rencontrer ses fans. Pour lui c'est aussi l'unique occasion de croiser ses « collègues de travail ». Travailleurs solitaires, ils se retrouvent dans les salons littéraires pour parler boulot. « Personnellement, j'aime discuter de la construction romanesque, de la dramaturgie », confesse Pierre Pevél. Face à eux, des lecteurs assidus qui n'ont pas toujours la langue dans leur poche : « J'aime la franchise de certains. Ils se tiennent au courant, parfois nous font remarquer qu'ils ont moins aimé un roman ». Malgré tout « les littératures de l'imaginaire » restent encore restreintes à un cercle de connaisseurs. Les succès littéraires et cinématographiques de sagas comme « Harry Potter », « Le Seigneur des Anneaux » et plus récemment du « Trône de Fer », ont permis de donner des points de repères au public. « Mais il y a encore beaucoup de travail à faire pour réussir ce que le polar ou la science-fiction ont réalisé : anoblir un genre souvent considéré comme mineur », concède Pierre Pevél. Cela n'arrête pas les Imaginales. L'année dernière 25 000 visiteurs se sont baladés dans la bulle du livre pour un moment de partage. ■ P.C.



TOUT CE QUE VOUS AVEZ TOUJOURS VOULU SAVOIR SUR LE PÉNIS SANS JAMAIS OSER LE DEMANDER. DRÔLE ET SUBLIL TOUT EN FINESSE ET JAMAIS VULGAIRE. APRÈS LE SPECTACLE 100 % DES COUPLES ONT RETROUVÉ UNE SEXUALITÉ ÉPANOUIE !!

DU 24 AVRIL AU 11 MAI

- JEUDI, VENDREDI, SAMEDI 21H
- DIMANCHE 17H

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

Réservations : 06 76 80 53 92

14 RUE DU GRAND RABBIN HAGUENAUER - NANCY



LA HARDONNERIE UN HAVRE DE PAIX POUR ANIMAUX DE FERME RETRAITÉS



De mars à novembre, la ferme de la Hardonnerie en Meuse subit un relooking complet pour accueillir des animaux de ferme maltraités. Un aménagement participatif et solidaire grâce au travail de bénévoles.

Depuis 1994, la Protection Mondiale des Animaux de Ferme œuvre pour faire évoluer les mentalités et les pratiques dans le domaine agricole. En 2011, l'association a ouvert une ferme refuge pour animaux issus de filières d'élevages industriels, clandestins ou ayant subi des mauvais traitements. Ce petit paradis se trouve à Vauquois dans la Meuse, au lieu dit la Hardonnerie. De mars à novembre, l'association invite des volontaires à participer aux chantiers d'aménagement. À terme les lieux seront ouverts au public et serviront de support éducatif pour sensibiliser aux problèmes environnementaux et agro-alimentaires. Pour le moment, la Hardonnerie est devenue le sanctuaire d'un petit troupeau de chèvres et moutons, d'une centaine de poules, de canards, d'oies et de cochons. L'association espère d'ailleurs pouvoir en accueillir d'autres : vaches, chevaux, ânes. Cela nécessite d'autres infrastructures que les chantiers aideront à mettre en place.

Siffler en travaillant

Le lieu dispose de 44 hectares de prairie, d'une grange de 500 m² et d'une ancienne étable de 1000 m². Un plan d'eau et une mare pour les palmipèdes ont déjà été conçus grâce au travail des volontaires. Les chantiers à venir vont permettre la végétalisation du terrain, avec des tressages en saule et des plantations de haies, la construction d'un abri pour les cochons, d'enclos pour les animaux, d'un ponton pour le plan d'eau... La participation de bénévoles s'inscrit dans une logique propre à la PMAF. Tout, dans l'aménagement de la ferme, cor-

respond à une éthique éco-responsable et d'entraide. « L'association a choisi de coller à ses valeurs de solidarité et de respect de la nature. Sur les chantiers, nous faisons appel à des savoir-faire anciens ou écologiques : briques en terre compressée faites maison, brûlage du bois pour le rendre imperméable... », note Lia Plançon, assistante pédagogique à la Hardonnerie. L'équipe de la ferme et des professionnels spécialisés en menuiserie, maçonnerie sont là pour les encadrer. Par week-end, une dizaine de bénévoles viennent mettre la main à la pâte et créer un endroit à part.



La magie de la solidarité

Dans ce paradis des animaux, les participants des chantiers profitent d'une ambiance chaleureuse et paisible. En échange de leur aide, leurs repas et logement sont pris en charge. Camping à la belle saison ou partage d'un dortoir commun, l'équipe de la Hardonnerie est aux petits soins pour ses bénévoles d'un week-end. Et l'association ne peut compter que sur la générosité des donateurs et des bénévoles. Depuis 2011, 24 000 ont participé à l'aventure et continuent de s'impliquer régulièrement. La ferme fonctionne aussi grâce au travail d'une équipe de quatre personnes dont des soigneurs pour les animaux. Située près de la forêt d'Argonne, la Hardonnerie bénéficie aussi d'un cadre exceptionnel au cœur de la nature meusienne. Lia Plançon, l'affirme : « On aimerait s'intégrer au paysage. On travaille déjà avec des acteurs locaux, agriculteurs, maires de communes environnantes. Mais on souhaite amener les Lorrains, de Meuse et d'ailleurs, à découvrir leur patrimoine naturel ». ■ **Pauline CREUSAT**

Plus d'infos sur les chantiers sur :

<http://pmaf.org/> ou contacter Lia Plançon au 03 29 88 93 85 ou par mail lia.plancon@pmaf.org



Photos © PMAF, DR



LA MASSE HYSTÉRIQUE... *Fait son festival #3*

HTTP://MASSEHYSTERIQUE.FREE.FR

TARIFS:
10€ en prévente (hors de 12€)
- 10€ sur place
- 12€ sur place
10€ étudiants (sur présentation)

LE HUBLOT
138 AVENUE DE LA LIBÉRATION
54000 NANCY

Vendredi 16 mai 2014
20H30

PAULINE MANCINI
CROCODILE & THE ZOOKEEPERS
LUNA GRITT
PORTLAND

QUEST : ITALAO

Samedi 17 mai 2014
20H30

SANG D'ENCRE
FABERGO
MTB CREW
LES GARÇONS TROTTOIRS

QUEST : ITALAO

LIGNES 2 ET 5

LA MASSE HYSTÉRIQUE INVESTIT DE NOUVEAU LE HUBLOT

L'association « La Masse Hystérique » organise son troisième festival de musique. Cette association ayant pour but d'aider à la promotion, production et diffusion d'artistes indépendants, vous convie à deux soirées de découvertes musicales 100 % lorraines.

Le vendredi 16 mai, **Pauline Mancini**, **Crocodile & The Zookeepers** (découverte du FML 2013), le duo **Luna Gritt** et **Portland**, tête d'affiche de la soirée, vous transporteront tout au long de la soirée dans un univers pop-rock.

Le samedi 17 mai, la chanson française chère au cœur de l'association sera de retour le temps d'une soirée avec **Sang d'Encre**, **Fabergo**, duo issu de Metz, le collectif **MTB Crew** présenteront leurs titres éclectiques issu de leur premier EP « Polychrome » et les **Garçons Trottoirs**, « musiciens du bitume » joueront avec énergie afin de captiver le public.

Lors des deux soirées, vous pourrez découvrir le groupe **Italao** présent entre chaque changement de plateau. Ils vous proposeront des reprises des plus grands titres pop rock afin d'assurer une bonne ambiance tout au long de la soirée.

La masse hystérique vous réserve d'autres surprises tout le long du festival. Rejoignez nous pour cette nouvelle aventure ! Rendez-vous les 16 et 17 mai prochain dès 20h30 à la salle du HUBLOT à Nancy (138, av. de la libération). ■

Plus de renseignements :

<http://massehysterique.free.fr>

Tarifs : 10€ préventes / 12€ sur place



À L'OMBRE DES ARBRES



le cycle de la matière. Transportée par l'eau de pluie, glissant le long des troncs, retournant à la terre, dans les sous-sols, celle-ci fait un long voyage. Les visiteurs pour leur part entrouvrent les portes de la forêt, la regardent avec un œil nouveau grâce au parcours dessiné par l'Andra dans son centre meusien. Ici, la forêt sort des sentiers battus. ■ **Pauline CREUSAT**

📍 Bâtiment d'accueil Laboratoire souterrain de l'Andra RD 960 - 55290 Bure (entre Vaucouleurs et Joinville).
Renseignements : 0 805 107 907 (n° vert, appel gratuit depuis un poste fixe) ou sur le site de l' Andra : www.andra.fr

Du 20 mars à la fin décembre 2015, l'Agence Nationale pour la gestion des déchets radioactifs (Andra) nous fait pénétrer dans un monde nimbé de mystères : la forêt. Dans l'ombre du sous-bois, des surprises attendent le visiteur. A lui de les explorer avec l'exposition « Découvertes en forêt ».

Situé à Bure, à 45 minutes de Bar-le-Duc, le centre meusien de l'Andra est à la fois un lieu de recherches sur l'enfouissement et le scellement des déchets radioactifs, mais aussi un espace de sensibilisation du public à la compréhension et au respect de l'environnement. Après « Fossiles : Empreintes du temps », le laboratoire souterrain de la structure accueille une nouvelle exposition. Pour percer les mystères de la forêt, l'association pour le développement du circuit de la pierre d'Euville, l'INRA et l'ONF ont apporté leurs expertises et guident les visiteurs de façon ludique et pédagogique. Installée pour un an et demi, « Découvertes en forêt » s'attèle à décrypter toutes les formes de vie liées à cet espace protégé : de la faune et la flore qui l'occupent aux activités économiques ou sociales qui s'en nourrissent.

La forêt sous toutes les coutures

Dans le laboratoire souterrain de l'Andra, l'espace forestier a été recréé. Pousser les branches, ramper sous les feuillages et démasquer quelques-uns des secrets des sous-bois, enfants et adultes sont amenés à jouer aux Robin des Bois. Les chasseurs-

cueilleurs trouvent de quoi s'occuper : pêcher dans une mare reconstituée et identifier les organismes qui la peuplent, suivre les empreintes des animaux, apprendre à reconnaître un arbre par ses feuilles et sa forme. Les cerveaux vont chauffer et les yeux briller devant la magie du monde sylvestre. Pour les scientifiques en herbe, une partie laboratoire permet de décortiquer des pelotes de rejection de rapaces et faire connaissance avec leurs malheureuses victimes. Une séance sans blouse blanche qui rappellera sûrement à certains leurs cours de biologie au collège : souvenirs, souvenirs. Et puis l'exposition permet aussi d'aller à la rencontre des métiers de la forêt. Des films donnent par exemple un aperçu du travail de l'ONF. Pour finir cette visite, une partie d'un site expérimental de l'Andra et de l'INRA a été reconstituée. Le public peut découvrir l'étude menée par les deux organismes sur



LA FILIÈRE HORTICOLE INTÈGRE, LA LORRAINE NOTRE SIGNATURE !

« Pour la santé de votre région, mangez au moins cinq produits lorrains par jour » tel est le message porté par la démarche *La Lorraine notre signature*. Désormais, il s'agit aussi de planter lorrain à chaque saison ! Neuf producteurs horticoles du « Patrimoine Horticole Lorrain » intègrent en effet la démarche.

Depuis 2006, l'AIAL (Association des Industries Agro-alimentaires de Lorraine) développe la démarche *Lorraine notre signature*, qui représente à ce jour plus 1100 produits fabriqués en Lorraine, par plus de 64 producteurs agréés. La démarche s'est ouverte en 2013 aux distributeurs qui sont déjà 77 à avoir rejoint *La Lorraine notre signature* (grande distribution, et épiceries fines). Les producteurs et distributeurs adhérents sont engagés autour de valeurs communes : valoriser ensemble les saveurs et savoir-

faire lorrains tout en participant au développement de l'économie régionale et à la préservation des emplois.

Les plantes du Patrimoine Horticole Lorrain, comme une évidence dans la démarche.

Depuis 2012, des horticulteurs se sont engagés dans une démarche de protection du patrimoine horticole de la région. Ils proposent aujourd'hui au consommateur des plantes *La Lorraine notre signature* produites dans la région et authentifiées « Patrimoine Horticole Lorrain ». À ce jour, neuf horticulteurs ont intégré la démarche et proposent ainsi une gamme de 48 produits, parmi lesquels des fleurs emblématiques comme des lilas, des hortensias, ou encore des anémones, des fuchsias, ou des pivoines : DUVAL HORTICULTURE à Ceintrey, PÉPINIÈRES HACHON à Neuville sur Moselle, PÉPINIÈRES PAUCHARD à Roville



Potentilla "William Rollinson"
© Pierre Cuny

devant Bayon, PÉPINIÈRES MULLER à Moncel les Lunéville, PÉPINIÈRES KOENIG à Barbonville, l'école d'Horticulture et de Paysage à Roville aux Chênes, TRIBOULOT JARDINAGE à Girecourt sur Durbion, AREXHOR GRAND EST à Roville aux Chênes, PÉPINIÈRES HUI à St Michel sur Meurthe. ■

► Découvrez les plantes estampillées *La Lorraine notre signature* et tentez de gagner des bons d'achat en participant au jeu organisé à « Nature en fête » au Parc Sainte-Marie à Nancy les 3 et 4 mai ! www.la-lorraine-notre-signature.fr

№ 29-5-21 / ANTOINE ARLOT (1984), SAXOPHONE.

19 MAI - 01 JUIN 2014

MUSIQUE ACTION

XXX^e ÉDITION

CCAM | SCÈNE NATIONALE DE VANDŒUVRE
RUE DE PARME, 54500 VANDŒUVRE-LÈS-NANCY
WWW.MUSIQUEACTION.COM
LICENCES : 540-549/550/251 — DESIGN GRAPHIQUE : STUDIO PUNKAT

MUSIQUE ACTION 2014 30^E ÉDITION 19 MAI > 01 JUIN

Trente ans déjà... ajoutons à cet immense catalogue proposant près de 1500 réalisations, l'édition de soutien de 2009, « Stand by mai », un des éléments permettant de relancer une machine alors enrayée, grâce au soutien déterminant de dizaine d'artistes et de centaines de fidèles spectateurs... Musique Action se présente dès 1984 comme un temps de rencontre singulier, d'engagement, d'écoute et de partage. Si cette 30^e édition permet un regard nécessaire sur le passé (ou plutôt l'actif...), constatons que loin de se complaire dans la reprise et la nostalgie, elle s'élance une nouvelle fois, portée par les vents dynamiques de la création et de l'innovation. Comme si l'avenir nous attendait...

(Dominique Répécaud)

► Infos et réservations :
www.musiqueaction.com



Volvox Orchestra



LA DISCO SOUPE SWINGUE CONTRE LE GASPI

Née des mouvements de lutte contre le gaspillage alimentaire, la Disco Soupe incarne une nouvelle façon de sensibiliser le plus grand nombre à cette question. De barbante, la chasse au gaspi est devenue festive et fait étape pour la première fois à Nancy le 3 mai prochain.

C'est la place Charles III qui a été choisie pour accueillir cette grande rencontre populaire. Chaque Nancéien est convié gratuitement, équipé d'un économe ou autre éplucheur. A disposition du public, des légumes ou des fruits invendus ou de 3ème main. Toute cette verdure qui finit ses jours habituellement dans les poubelles des hypermarchés et des moyennes surfaces. Abîmés, invendus et impossibles à donner à des associations car en trop petites quantités, ces légumes seront collectés la veille par les organisateurs de la Disco Soupe dans une sélection de surfaces de ventes de l'agglomération nancéiennes, contactées au préalable. Le jour J, chaque participant est convié à découper, éplucher, récupérer un fruit ou un légume et le transformer en soupes, salades ou jus de fruits. Pas de recette pré-établie, « l'inspiration viendra en fonction des aliments récoltés et triés la veille, confie l'un des futurs cuistots. » ET peut-être aussi un peu de la musique qui donnera la cadence aux éplucheurs-découpeurs. Groupes locaux et DJs ont répondu présents pour faire swinguer les marmites toute la journée. Un mouvement plus large

Mouvement national inspiré des « Schnippel Disko » organisées en Allemagne par le mouvement Slow Food, les Disco Soupes ont vite trouvé leur public en France, dans cette démarche de sensibilisation au gaspillage alimentaire par l'action. Le but étant de faire changer les réflexes : « Nous devons pouvoir faire évoluer les comportements, explique Sébastien Leflond, co-organisateur de l'événement.

D'une façon plus continue c'est ce que nous essayons de faire tout au long de l'année avec notre concept Partage Ton Frigo, qui cherche à mettre en relations des personnes unies par le même esprit de lutte contre le gaspillage alimentaire. »

Aujourd'hui, selon cette association, on estime à 30% la proportion en France de fruits et légumes qui partent à la benne pour « Délit de faciès ». Comprenez : une poire irrégulière, une pomme légèrement tachetée. Tous ces fruits que l'on sélectionne naturellement sur les étals, sans intention de mal faire, geste qui participe pourtant au gaspillage. « Prendre ensemble un repas à base de produits qui devaient être jetés est une façon festive de faire prendre conscience de tous ces enjeux », poursuit Sébastien Leflond.

Poursuivre l'expérience

A bien distinguer de la célèbre Fête de la Soupe nancéienne, même si les deux mouvements partagent quelques membres motivés, la Disco Soupe n'est en rien un concours, mais bien un mouvement de sensibilisation.





L'idée est de pérenniser cette initiative pour l'instant unique. «Nous essaierons de créer un réseau de glaneurs, afin de renouveler l'opération. Car il faut savoir que les grandes surfaces vont bientôt être taxées sur leurs bio-déchets. C'est une occasion à saisir, car tout le monde sera alors gagnant. Et pour une distribution facilitée nous allons essayer d'utiliser le réseau déjà existant des Frigos Collectifs que l'on trouve dans certaines entreprises ou collectivités ou même les Frigos Partagés chez les particuliers. On en compte une cinquantaine, mis en relation par une application sur Smartphones... » Une photo, une mise en ligne et beaucoup

de bonne volonté derrière. Le frigo, symbole de la consommation individuelle du XX^e siècle deviendrait alors le fer de lance d'une nouvelle façon de consommer : fraîche, collective, locale et sans gaspillage... ■
Alice CIMIEZ

Plus d'infos sur :
www.facebook.com/DiscoSoupe
Le 3 mai de 10h à 17h place Charles III



Photos © StephanoBorghini.com, DR

MARCHÉ DE LA BIÈRE

Dimanche 4 mai 2014
10h - 18h



Plus de 200 bières artisanales à découvrir...

Cuisine à la bière avec Laurent Lalvée Meilleur Ouvrier de France

Animations et nombreux cadeaux à gagner!

**Restauration sur place
Grand parking gratuit**

Entrée 5 € avec un verre décoré

NOUVEAU : Venez en bus depuis Nancy !
Navette gratuite à Lamouilleville depuis le terminus de la ligne 2 (départ toutes les heures de 11h à 16h).

Saint-Nicolas-de-Port (54)
Espace Alexandre Belleville
www.passionbrasserie.com

SALON DU BRASSEUR ET MARCHÉ DE LA BIÈRE

Cet évènement constitue un véritable temps de formation et de rencontres pour les brasseurs de toute la France qui se retrouvent à Saint-Nicolas-de-Port afin de partager leurs expériences.

Le Salon du brasseur, aura lieu les 2 et 3 mai 2014. Dimanche 4 mai, le marché de la bière offre un aspect plus festif.

Quarante-cinq brasseurs artisans venus de nombreuses régions feront découvrir et déguster (avec modération) leurs produits qui seront également proposés à la vente.

Des animations seront proposées durant toute la journée :

- Démonstrations de cuisine à la bière par Laurent Lalvée (meilleur ouvrier de France),
- Initiation ludique à la dégustation par Hervé Marziou (biérologue),
- Différents jeux et quizz avec de nombreux lots à gagner.

2, 3 et 4 mai 2014
Grand parking gratuit. Restauration chaude sur place.
Espace Alexandre Belleville
50 rue du Blanc-Mur à Saint-Nicolas-de-Port
www.salondubrasseur.com



LE FESTI-SUÉDÉ, C'EST PAS DU CHIQUET

Le 23 mai prochain, la Filoche projette sur son grand écran les films réalisés dans le cadre du festi-suédé 2014. Pendant huit mois, les apprentis réalisateurs et acteurs se sont démenés pour revisiter des grands classiques du cinéma.

Papier, carton, ficelle, rien de plus n'est nécessaire pour faire du cinéma et les films suédés en sont la preuve. L'idée vient de Michel Gondry et de sa comédie « Soyez sympas rembobinez ». Réalisé en 2007, le long-métrage élève la bricole en art et les remakes faits maison en véritables chefs d'œuvres populaires. En 2008, le réalisateur propose, dans la lancée de son film, un concours via internet. La Filoche s'embarque dans l'aventure et crée en 2012 son festi-suédé. « Le concours de Michel Gondry était assez dématérialisé : tout se faisait par le biais d'internet. On a voulu quelque chose de plus convivial et donc tous les films réalisés pour le concours sont projetés lors d'une soirée où le public est invité à voter pour les meilleurs », indique Magali Louis, chargée d'action culturelle. Cette année, la manifestation rempile et les bricoleurs sur pellicule se sont déjà mis à la tâche pour pouvoir rendre leurs créations le 30 avril à minuit pile. En attendant le 23 mai, les internautes peuvent déjà voir les courts-métrages sur le blog du festival et choisir leurs préférés.

Cérémonie des (presque) Oscars

Une palme (presqu') en or : voilà ce qui fait courir ces passionnés. Au-delà du simple plaisir de se retrouver entre amis et créer un monde de bric et de broc, les réalisateurs de films suédés se lancent le défi de gagner un des quatre prix offerts par la Filoche : la palme (presque) en or du meilleur film, la palm'Ela Anderson du (presque) meilleur acteur, la palm'oyen des (presque) meilleurs effets spéciaux et le prix spécial du jury. L'année dernière, la récompense pour le meilleur remake est allée à Nicolas Buczkowski et son équipe pour leur version de « Jurassic Park ». Sous des apparences bon enfant, les participants du concours ne sont pas totalement amateurs. « Depuis dix ans, on tourne des courts-métrages entre copains. On fait souvent des parodies : on rit beaucoup en les faisant et de nouveau en les regardant. Mais on sait déjà comment travailler, du tournage au montage. Ça prend du temps ; pour faire deux minutes de film, il faut tourner pendant tout un week-end », raconte Nicolas Buczkowski.

L'attaque des soucoupes volantes en carton

Il faut surtout avoir une culture cinématographique suffisante et un amour illimité pour le cinéma. Les films suédés sont des synthèses parfaites des longs-métrages qu'ils imitent, l'humour en plus. L'aspect bricolé ne fait qu'ajouter un peu de poésie et de naïveté à un récit, certes connu, mais tellement croustillant. Les films suédés ramènent à ce cinéma de série Z où les soucoupes volantes étaient des assiettes en carton et où les monstres en papier mâché faisaient sourire. « Plus c'est basique, plus c'est drôle », s'enthousiasme Nicolas Buczkowski. Après tout, Michel Gondry nous avait prévenu : « Parfois les meilleurs films sont ceux qu'on invente ». Ou que l'on réinvente. ■ **Pauline CREUSAT**



◆ Festi-suédé le 23 mai à la Filoche
90 rue René Cassin 54230 Chaligny
www.la-filoche.fr
<http://festisuede.ccm.over-blog.com>

L'ÉCOLE D'HORTICULTURE ET DE PAYSAGE DE ROVILLE-AUX-CHÊNES

DES FORMATIONS, DES MÉTIERS DE LA 4^E À BAC+3

Située dans les Vosges, à la limite de la Meurthe et Moselle, l'école de Roville aux Chênes forme les professionnels du végétal depuis plus de 70 ans.

L'établissement propose des parcours de formation initiale scolaire ou par apprentissage de la 4^{ème} à la licence professionnelle et des formations continues pour les adultes.

L'enseignement dispensé y est varié avec 5 grandes filières

- L'horticulture et ses spécialités : la production florale et légumière, la pépinière et l'arboriculture fruitière
- L'aménagement paysager
- Le commerce spécialisé dans la vente en jardinerie ou en animalerie
- La fleuristerie
- Une filière générale avec une seconde

générale et technologique, le Bac Sciences et Technologies de l'agronomie et du vivant (STAV) et le BTS Gestion et Protection de la Nature.

Parcs paysagers, ateliers de mécanique horticole, serres, verger conservatoire, pépinières, laboratoire de culture in vitro, collections végétales, animalerie pédagogique, ateliers de fleuristerie,... autant de moyens et d'équipements au service des formations.

L'école bénéficie d'une réputation d'excellence nourrie par les nombreux prix obtenus par ses élèves (premier prix au concours d'art floral de Bruges, premier prix au concours national de reconnaissance des végétaux, prix du public au concours d'art floral de Neustadt...).

Les diplômes délivrés permettent l'accès aux études supérieures et assurent une bonne insertion sociale et professionnelle

dans une gamme très ouverte de métiers. Venez à la rencontre de nos équipes enseignantes et éducatives et découvrez un cadre de formation exceptionnel.

Pour tous renseignements, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone au 03 29 65 11 04 ou à consulter notre site internet www.roville.fr ■



Publi-reportage - Photo © DR

www.roville.fr **roville.fr**
Ecole d'Horticulture et de Paysage

Collège - Lycée

Apprentissage

Adultes





Portes Ouvertes
samedi 17 mai

Les 3 sites de Roville
vous accueilleront
de 9h à 17h.

Renseignements
au 03 29 65 11 04



Nous formons à des métiers...
de la 4^{ème} à Bac+3



Paysagiste

Elagueur

Horticulteur

Maraîcher

Pépiniériste

Fleuriste

Technico-commercial
en horticulture

Vendeur
en jardinerie

Vendeur
en animalerie

Chargé de protection
de la nature

Animateur du
patrimoine

L'OPÉRA NATIONAL DE LORRAINE VEND SES COSTUMES

Pour la 8^e édition des journées européennes de l'Opéra, l'Opéra national de Lorraine ouvre ses portes au public pour une vente exceptionnelle de costumes.



La Veuve joyeuse © Opéra National de Lorraine

Samedi 10 mai de 15 H à 22 H et dimanche 11 mai de 10 H à 18 H, plus de 2000 costumes et accessoires seront proposés à la vente. Réservée aux particuliers, cette vente permettra aux passionnés et néophytes d'acquérir de très jolies pièces à des tarifs exceptionnels. Chapeaux, chemises, robes, pantalons et divers accessoires seront proposés à partir de 1 € pour les petits budgets, et jusqu'à 150 € pour une splendide robe provenant du spectacle Tristan et Isolde de Richard Wagner. A découvrir également, un large panel de costumes provenant de productions aussi diverses que La Veuve joyeuse, La Vie parisienne, Andrea Chénier, Rigoletto, Jules César, Le Songe d'une nuit d'été, Otello, Les Contes d'Hoffmann (chapeaux), Falstaff, Eugène Onéguine...Attention, il ne sera pas possible d'essayer les costumes !

Tous à l'Opéra ! 2014

La Réunion des Opéras de France (ROF), en partenariat avec Opéra Europa et RESEO, invite le public à franchir les portes des opéras, les samedi 10 mai et dimanche 11 mai 2014 pour la 8^e édition de Tous à l'Opéra ! Chaque année, les Opéras d'Europe et au-delà ouvrent leurs portes aux publics novices et avertis pour célébrer l'art lyrique et le talent de ceux qui le font. Cette année, près de 80 opéras représentant 20 pays, participent à cette manifestation, dont le thème invite cette année le public à un « voyage à l'Opéra ». Le parrain en France est le contre-ténor Philippe Jaroussky. Il a conquis une place prééminente dans le paysage musical international : Victoires de la Musique (Artiste lyrique de l'année en 2007 et 2010, meilleur enregistrement de l'année en 2008). En 2012, Philippe Jaroussky a également tenu le rôle-titre dans Artaserse (Leonardo Vinci) à l'Opéra national de Lorraine, une production nominée aux Opera Awards en 2013. ■

www.opera-national-lorraine.fr • www.tous-a-lopera.fr
Opéra national de Lorraine 1 Rue Sainte-Catherine, Nancy.

60 années de protection
Santé et pas une ride...

mutlor.fr
Les mutuelles de Lorraine

La prise en charge efficace
de tous vos
Frais de Santé

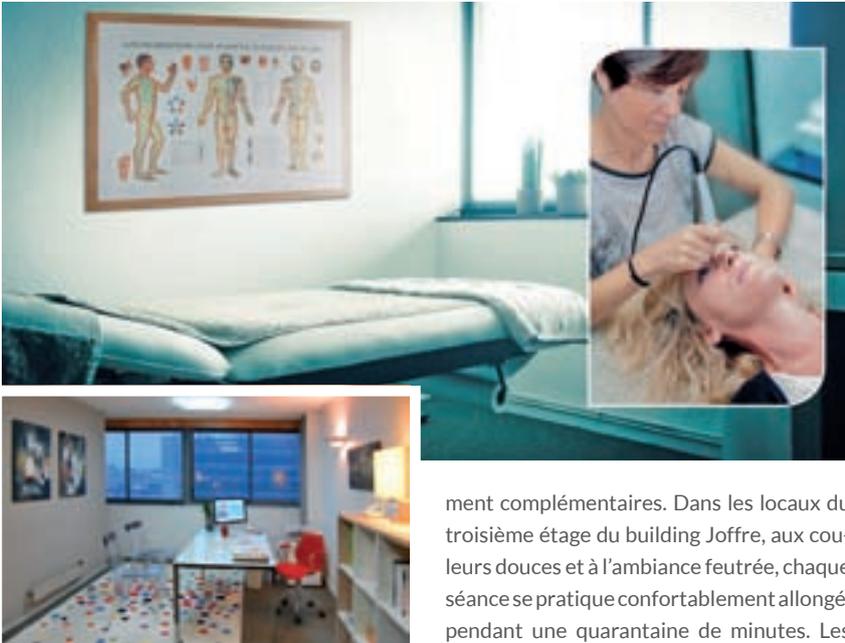
MUTUALITE FRANÇAISE

11 rue du Colonel Merlin 54400 Longwy 03 82 25 79 00
6 rue de la Visitation 54000 Nancy 03 83 36 77 07



DAOLIS : PERDRE DU POIDS AVEC LA LUXOPUNCTURE

Inspirée des principes fondamentaux de la Médecine Traditionnelle Chinoise, la Luxopuncture est une nouvelle technique qui utilise le rayonnement lumineux infrarouge. C'est indolore, sans risque et, contrairement à l'acupuncture classique, sans aiguilles.



protéinés. La Luxopuncture vient alors en appui et aide à limiter les compulsions alimentaires, réguler l'appétit, réduisant également le stress et le sentiment de frustration. Résultat : une perte de 3 à 4 kilos par mois, en douceur. « En médecine chinoise, tout est lié, explique Muriel, il n'y a pas de différenciation entre le corps et l'esprit. Dans le processus de perte de poids, c'est une approche globale : nous prenons donc tout en considération, y compris les questions émotionnelles et psychiques. » Le nombre de séances, varie en fonction des objectifs, fixés lors du bilan initial offert.

Arrêter de fumer, se relaxer

La Luxopuncture permet aussi d'atténuer les symptômes de sevrage, comme l'anxiété, l'irritabilité, les troubles du sommeil liés à l'arrêt du tabac. Là-encore, accompagnée de conseils hygiéno-diététiques, Daolis propose une solution complète en quelques jours, suivie de trois mois d'accompagnement afin de gérer les risques de rechutes. Relaxation, problèmes liés à la ménopause, la Luxopuncture propose une alternative originale, douce et sans douleur pour une nouvelle approche du bien-être. ■

ment complémentaires. Dans les locaux du troisième étage du building Joffre, aux couleurs douces et à l'ambiance feutrée, chaque séance se pratique confortablement allongé, pendant une quarantaine de minutes. Les principaux points d'acupuncture du corps sont alors stimulés par des rayonnements lumineux infrarouges. Le but : rétablir de façon douce et naturelle l'équilibre fonctionnel des organes en agissant sur le système nerveux, digestif et hormonal (endorphine, dopamine, sérotonine ou mélatonine).

Mincir en douceur

Particulièrement efficace pour la perte de poids, cette technique s'accompagne d'un bilan global des habitudes alimentaires, d'un choix des objectifs. Muriel TESTA propose de rétablir un équilibre basé sur une alimentation saine, simple et familiale sans compléments alimentaires, ni sachets hyper

Point de rencontre entre tradition et progrès techniques, la Luxopuncture est une technique réflexe qui agit en douceur. D'un côté, une machine révolutionnaire, le Luxoscreen, et son écran tactile, dont le brevet a été déposé par la société Lilloise Luxomed, et déjà utilisée dans de nombreux cabinets de kiné et d'infirmiers. De l'autre, les approches alternatives et leur pratique éprouvée notamment dans le domaine de l'acupuncture et de ses dérivés. Quand Muriel TESTA, fondatrice du Centre Daolis, décide de lancer cette technique l'été dernier à Nancy, elle joue la carte de la rencontre entre ces deux mondes finale-

Plus d'infos sur www.daolis.fr • Daolis, Centre de Luxopuncture, 13-15 Bd Joffre 54 000 Nancy • 03 83 30 13 17



DAOLIS

CENTRE DE LUXOPUNCTURE

Perdre du poids en douceur...

Découvrez une technique innovante, efficace et naturelle.

La luxopuncture propose aussi une aide à **l'arrêt du tabac** et à **la relaxation**

BILAN
INITIAL
OFFERT*

*Bilan offert pour toute souscription d'un forfait minimum.

JOURNÉE DE PRÉVENTION ET DÉPISTAGE DES CANCERS DE LA PEAU

Le 22 mai prochain aura lieu la 16^e édition de la « Journée Nationale de Prévention et de dépistage des cancers de la peau », organisée par le Syndicat National des Dermatologues, avec le soutien de l'Institut national du cancer.

Des dermatologues bénévoles assureront des consultations anonymes et gratuites à la recherche d'éventuelles lésions cutanées particulières sur la peau des personnes.

A cette occasion, le SNDV et l'INCA souhaitent rappeler l'importance d'une détection précoce mais aussi les messages essentiels de prévention. Détecter les mélanomes à un stade précoce : possible et indispensable.

Le mélanome est un des cancers dont la fréquence augmente le plus rapidement en Europe. En France, on estimait à 9 780 le nombre de nouveaux cas de mélanome cutané survenus au cours de l'année 2011 et à 1 620 le nombre de décès imputables à

ce cancer. Or il est visible et peut donc être détecté et traité à un stade précoce. Dans certain cas, une simple intervention chirurgicale peut suffire. Lorsqu'un patient est atteint d'un mélanome à un stade plus avancé, le cancer a plus de risques de se propager rapidement à d'autres organes du corps.

Qui sont les personnes dites "à risque" ?

Tout le monde peut développer un cancer de la peau. Certaines personnes sont plus « à risque » notamment de mélanome et en particulier celles qui ont :

- une peau, des cheveux ou des yeux de couleur claire,
- de nombreuses taches de rousseurs,
- de nombreux grains de beauté (nombre > 40),
- des grains de beauté atypiques ou un « naevus congénital géant »,
- passé ou passent beaucoup de temps au soleil (antécédents de brûlure solaire) ou qui font usage des cabines UV,

- des antécédents personnels ou familiaux de mélanome. ■

Plus d'infos sur www.dermatos.fr
Les adresses des centres de dépistage et les horaires d'ouverture pour la journée du 22 mai, seront communiqués ce site ainsi que via le numéro vert 0800 11 2014, (appel gratuit depuis un poste fixe), ainsi que par le biais de l'application gratuite « SoleilRisk », téléchargeable sur l'ensemble des smartphones et tablettes Apple et Android.



Visites à domicile pour personnes âgées isolées



... une réponse pour lutter contre la solitude des personnes âgées

Vous êtes ou vous connaissez une personne :

- De + de 75 ans
- Résidant à Nancy

Alors appelez le
03.83.32.05.40





Chez Entendre, vous avez 5 bonnes raisons d'être en confiance.

L'audition, c'est

entendre
... et la vie recommence

www.entendre.com

Des audioprothésistes Entendre au service de votre audition depuis 30 ans

Ville de la région Lorraine, Nancy comptait 99 909 habitants en 2006 dont pratiquement un tiers était des seniors (Source: Insee). Et cela n'a fait sans doute qu'augmenter compte tenu du vieillissement permanent de la population. Ce sont ces personnes qui sont les plus touchées par les problèmes d'audition notamment avec l'apparition du phénomène « presbyacousique ». Il s'agit là d'une diminution naturelle de l'audition au fil des ans, souvent largement accélérée par les bruits environnants (trafic routier, télévision, musique,...). Pour sensibiliser et aider ces personnes, Christine VOLTZ, Anne SAUSEY-DUBOIS et Brigitte SAUSEY, audioprothésistes diplômées d'Etat, ont ouvert un centre entièrement dédié à l'audition, en 1985 à Nancy. Leur objectif : apporter écoute, savoir-faire et professionnalisme auprès des malentendants. Depuis donc près de 30 ans, grâce aux évolutions technologiques auditives et à leur expertise, ces audioprothésistes Entendre ont su améliorer leur quotidien. C'est alors tout naturellement qu'elles ont ouvert deux autres centres pour répondre de façon optimale aux problèmes auditifs des lorrains.

30 ans d'innovations technologiques auditives

De nos jours, les aides auditives sont des bijoux technologiques issus de nombreux

LES 5 ENGAGEMENTS ENTENDRE

- 1 • Nous vous conseillons sur la solution auditive la plus adaptée à vos besoins et à votre budget.
- 2 • Notre démarche qualité vous apporte : un suivi personnalisé, le contrôle, le nettoyage et le réglage sur-mesure de vos aides auditives.
- 3 • Nous accordons une importance primordiale à l'écoute et au dialogue.
- 4 • Nous garantissons (panne) et assurons (perte, vol, casse) pendant 4 ans* vos aides auditives.
- 5 • Nous vous aidons dans les formalités administratives et nous vous proposons des facilités de paiement** parmi de nombreux autres services.



ses recherches et innovations. Elles allient miniaturisation, design et performances. On distingue trois types d'aides auditives :

- Le contour d'oreille : il se place derrière l'oreille et permet la correction de la quasi-totalité des pertes auditives.
- Le micro-contour : de très petite taille, il procure un confort, une discrétion et une qualité acoustique sans pareils.
- L'intra : quasi invisible, il se glisse au creux de l'oreille.

30 ans de piles et maintenant le chargeur

Le temps des piles est désormais révolu. Vous pouvez charger vos aides auditives grâce au chargeur. Cela permet de réduire votre consommation de piles. Une façon originale de contribuer à la protection de l'environnement. 30 ans de services Venir dans vos centres Entendre lorrains, c'est

bénéficier de nombreux services (test auditif et essai gratuits***, accessoires d'écoute, protections anti-bruit et anti-eau...). C'est également être en confiance avec les 5 engagements Entendre. ■

◆ Christine VOLTZ, Brigitte SAUSEY et Anne SAUSEY-DUBOIS
Audioprothésistes D.E.

- NANCY
1, Place Carnot 03 83 30 27 23
- ESSEY LES NANCY
71, Avenue Foch - 03 69 61 56 35
- LUNÉVILLE
19, Rue Banaudon - 03 83 74 55 82

RÉNOVER LES JOINTS D'UN PARQUET



Quel matériau plus noble que le bois pour enrichir un intérieur ? Mais si un beau parquet allie élégance, classe et touche de naturel, il est souvent difficile à entretenir. En effet, le bois étant un matériau vivant et donc sensible aux différences de température et d'hygrométrie, les lattes de parquet ont souvent tendance à s'écarter et les joints à se disloquer. Trois méthodes de rénovation peuvent alors être tentées pour éviter d'avoir à occulter ce revêtement plein de cachet par une austère moquette : la colle à bois « maison », la pâte à bois et le mastic Sikaflex.

Place nette

Avant de songer à mettre en place de nouveaux joints, il est bien sûr important de se débarrasser de ceux qui ont pourri ou se sont décollés ! Quelle que soit la méthode employée pour les remplacer, plusieurs étapes sont à respecter avant de commencer. Tout d'abord, il faut poncer le parquet et décoller les joints à l'aide d'une petite brosse dure ou d'un ciseau à bois. Notons toutefois qu'avec la méthode Sikaflex, l'étape ponçage peut être sautée. Ensuite, vous allez devoir aspirer les rainures, voire les refaire, pour que la surface à rénover soit parfaitement propre et lisse. Ne reste plus alors qu'à opter pour une technique de comblage...

La méthode récup'

Pour les friands de techniques « maison » simples et économiques, il existe un procédé presque naturel qui consiste à récupérer les très fines particules de bois du parquet après l'avoir poncé, puis de les mélanger avec de la colle blanche afin d'obtenir une pâte souple et uniforme.

Il s'agit ensuite d'incorporer cette pâte dans les rainures du parquet, puis d'attendre le séchage avant de poncer à nouveau la surface afin d'unifier les nouveaux joints.

Cette technique, bien que facilement réalisable et peu onéreuse, présente toutefois l'inconvénient de ne pas être très fiable dans le temps. Les joints risquent de se craqueler à nouveau rapidement et l'opération sera alors à recommencer. De plus, il est important que les particules récupérées soient très fines pour avoir un rendu esthétique convenable.

La main à la pâte

La deuxième méthode consiste à utiliser de la pâte à bois toute prête, que l'on trouve à moins de dix euros le tube de 310 ml dans

toutes les enseignes de bricolage. Sans colorant ni odeur, elle s'étale à l'aide d'un pistolet à colle pour plus de précision. Cette mixture souple et facile à appliquer est également une bonne solution si l'on veut teinter les joints puisqu'elle absorbe parfaitement la peinture. Cependant, là aussi, cette utilisation est limitée dans le temps : la pâte à bois a tendance à trop durcir sous l'effet des variations climatiques et à abîmer les lattes en empêchant les fibres de bois de se déformer naturellement.

Le mastic magique

La troisième méthode, souvent employée pour les ponts des bateaux, est davantage réservée aux bricoleurs puisqu'il s'agit d'utiliser du mastic Sikaflex, pas toujours évident à manier.

Si cette technique est la plus efficace des trois et ne présente pas de dépense abusive (entre sept et quinze euros), son utilisation est un peu compliquée car il faut user de précision.

Avant d'opter pour cette méthode, vous devez savoir que cette matière ne peut être peinte : pour s'approcher au mieux de la couleur de votre parquet, vous ne pourrez compter que sur les nombreuses teintes disponibles. Malgré ces réserves, il est cependant conseillé d'utiliser cette solution d'une grande qualité lorsqu'on désire un rendu contemporain, qui mette en valeur les joints au lieu de les fondre dans la surface du bois. Lors du second ponçage, quelques particules de mastic Sikaflex peuvent en outre se mêler harmonieusement dans les fines rainures des lattes, ajoutant un charme supplémentaire à l'esthétique de votre magnifique parquet, fraîchement rénové. ■



maison-du-massif.fr

**ARTISAN
ÉBÉNISTE**

**4 ACTIVITÉS
1 SEULE ADRESSE**

**FERME EXPO
800m²**



1

CRÉATION
SUR-MESURE
100% MASSIF



2

NOMBREUSES
COLLECTIONS
(CONTEMPORAIN OU
TRADITIONNEL)



3

RELOOKING PRO
DE VOS MEUBLES
(sans décapant, ni peinture)



4

RELOOKING PRO
DE VOTRE CUISINE
(sans décapant, ni peinture)



**ATELIER
SUR PLACE**

**LE SPÉCIALISTE DU
SUR-MESURE & DU RELOOKING**

54210 VILLE-EN-VERMOIS - Tél 03.83.46.55.66

OUVERT AU PUBLIC du lundi au vendredi de 14h à 18h30, le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30



LA VÉRANDA BIOCLIMATIQUE

Bioclimatique, bien isolée, voire motorisée, elle permet d'économiser l'énergie. Et se révèle confortable en toute saison.

Pour profiter du soleil sans prendre froid, on pense à la véranda ! Des extensions de maison qui se déclinent en jardins d'hiver, pièces à vivre sous verrière. Aujourd'hui, les nouveaux modèles de véranda associent matériaux de pointe et technologies performantes pour économiser l'énergie et demeurer confortables en toute saison. Aujourd'hui, les raisons de succomber à la véranda ne manquent pas : on y installe sa cuisine, un salon ou même une chambre... Et on en profite toute l'année. Pour offrir un confort aussi appréciable en été qu'en hiver, gagner de la place et contribuer aux économies d'énergie, la véranda doit être parfaitement conçue, exposée, isolée et ventilée. Fini la véranda rétro froide l'hiver et hammam l'été, place à la nouvelle génération de vérandas.

Conçue de façon optimale, non chauffée, la véranda dite "bioclimatique" réduit les dépenses énergétiques, même dans les régions les plus froides de France. L'hiver, ses larges vitrages laissent entrer la chaleur du soleil ; l'été, ses ouvertures et son système de ventilation rafraîchissent la maison. Une condition : la véranda doit rester en permanence ouverte sur l'habitation principale. Cela vaut en particulier pour les maisons anciennes, peu isolées. Dans les maisons neuves performantes, mieux vaut éviter de laisser la véranda ouverte pendant les nuits froides. La réponse passe d'abord par une conception bioclimatique, qui tient compte du climat local, de l'orientation et de l'environnement de l'habitation

Il s'agit ensuite d'étudier avec soin l'isolation. Les vérandas de dernière génération, disposent de vitrages très performants, qui évitent la sensation de froid à leurs abords, et d'une structure sans défaut, à rupture de pont thermique dans le cas d'une menuiserie aluminium.



En toiture, il faut garantir l'isolation thermique (c'est par le toit que s'échappe une grande partie de la chaleur) et phonique (pour éviter d'entendre la pluie résonner dans toute la maison).

Autre point à soigner : l'étanchéité à l'air. L'objectif est d'empêcher les fuites d'air, qui se situent principalement aux zones de contact entre la maison et la véranda, entre les parois verticales et la toiture, et au niveau des coulissants (malgré des joints d'étanchéité de plus en plus efficaces).

Une fois la structure bien isolée et étanche, il faut penser à la ventilation, indispensable pour éviter condensation et surchauffe. Les extracteurs d'air se positionnent au point le plus haut de la toiture, les entrées d'air au bas des parois verticales. Automatisés, ils gagnent en efficacité. ■

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 16, 17 et 18 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. Profitez des portes ouvertes pour découvrir toute la gamme proposée par Le Vérandaliste, il vous apportera tous les conseils nécessaires à la réalisation de votre projet, en respectant votre budget. ■

◆ Les cinq ans du Vérandaliste : les 16, 17 et 18 mai 2014 (10h>18h non-stop).
2, RN74-88630 Soulosse-Ss-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 16, 17 & 18 MAI DE 10H À 18H NON-STOP
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



HOMO DOMOTICUS : LA DOMOTIQUE AU SERVICE DE LA PLANÈTE

Économies, confort, mobilité... Voilà résumés en trois mots les points forts de la domotique. Surfant sur la démocratisation des smartphones et la convergence des supports, ce marché en forte expansion rallie toujours plus de particuliers, sûrs de rentabiliser leur investissement. Bienvenue dans l'âge du bip.

À quoi reconnaît-on un secteur en pleine effervescence ? Aux publicités qui vantent son concept. Plus que la foison de sites internet et autres reportages radio ou TV, l'enchaînement des campagnes promotionnelles prouve l'intérêt que lui accordent entrepreneurs et grand public. Tel est actuellement le cas de la domotique. Précisons que, contrairement aux précédentes décennies, l'époque actuelle réunit tous les éléments favorables à son développement.

Domus, domicile, domotique

Terme associant le mot latin domus (signifiant maison) et informatique, la domotique peut se résumer en une suite de technologies variées, appliquées au domicile et obéissant à un contrôle centralisé. Ainsi, des domaines comme l'énergie, la sécurité, la communication ou le confort sont-ils désormais gérés à loisir avec une totale aisance. Longtemps balbutiant, il aura fallu attendre la popularisation des smartphones et de l'internet mobile pour que ce marché trouve son plein essor. Celui-ci semble désormais irréversible.

Deus ex machina

Souvenons-nous : il y a moins de dix ans, à moins que quelqu'un s'en soit chargé entre-temps, chacun était certain de retrouver son domicile dans l'état où il l'avait laissé, radiateurs en marche ou éteints, volets ouverts ou fermés, alarme enclenchée ou déconnectée...

FERMOLOR
MENUISERIE PVC, ALUMINIUM ET BOIS

■ Ma Domotique

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

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



Heureusement, ces solutions intelligentes ont tout chamboulé. Il est maintenant facile de piloter à distance, depuis son smartphone, son ordinateur ou sa tablette, un parc entier d'appareils électroniques. Selon la sophistication du système, tous les types de chauffages sont ainsi contrôlables, et il est possible de programmer précisément la température dans différentes zones d'une même habitation pour un maximum de confort. Il en va de même pour les luminaires, qui peuvent varier d'intensité, s'allumer ou s'éteindre par pilotage digital, mais aussi être associés à d'autres équipements. Ainsi, couplés aux volets roulants, ils assurent, via un scénario préprogrammé, un simulateur de présence parfait. Mais la domotique ne se limite pas à ces éléments, puisque cette ingénierie est aussi capable de contrôler des fonctions telles que l'alarme, les prises électriques, les stores, les rideaux, les volets, les portails, la porte d'entrée ou celle du garage...

Une maison intelligente et économe

Évolutive, facile à utiliser et rapidement indispensable, la domotique a un autre avantage : elle est assez vite rentabilisée. Outre le confort et la modularité qu'elle procure, elle se veut la garante de réelles économies d'énergie. Certains systèmes traduisent même instantanément votre consommation en euros sonnants et trébuchants. Adapter son chauffage au degré près, à la seconde et à distance, assure de belles réductions sur les factures. La programmation est une autre alliée : 19 °C quand une pièce est occupée, 16 °C quand il n'y a personne, 8 °C lors de départs en vacances, autant de nuances qui se traduisent, en fin de mois, par un vrai gain financier. Il en va de même pour le poste éclairage qui, sans lumières allumées en pure perte, doté d'interrupteurs automatiques dans les lieux de passage ou d'un variateur de lumière couplé à un gestionnaire d'ambiance lumineuse, est soudain allégé. Les multiscénarios sont à ce sujet conçus pour guider l'utilisateur, selon son emploi du temps, son niveau d'exigence, mais aussi la météo.

Quand la lutte anti-gaspillage permet d'accroître son confort tout en économisant les ressources de la planète, on s'explique le succès de la domotique. ■

Frédéric FERRAND





Mesure et 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

C'est le moment de planter !

Pépinières KOENIG

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

**CHOIX EXCEPTIONNEL
 SERVICE PLANTATION**

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

**PRÉSENT AU PARC STE-MARIE LES 3 & 4 MAI
 POUR LA NATURE EN FÊTE**

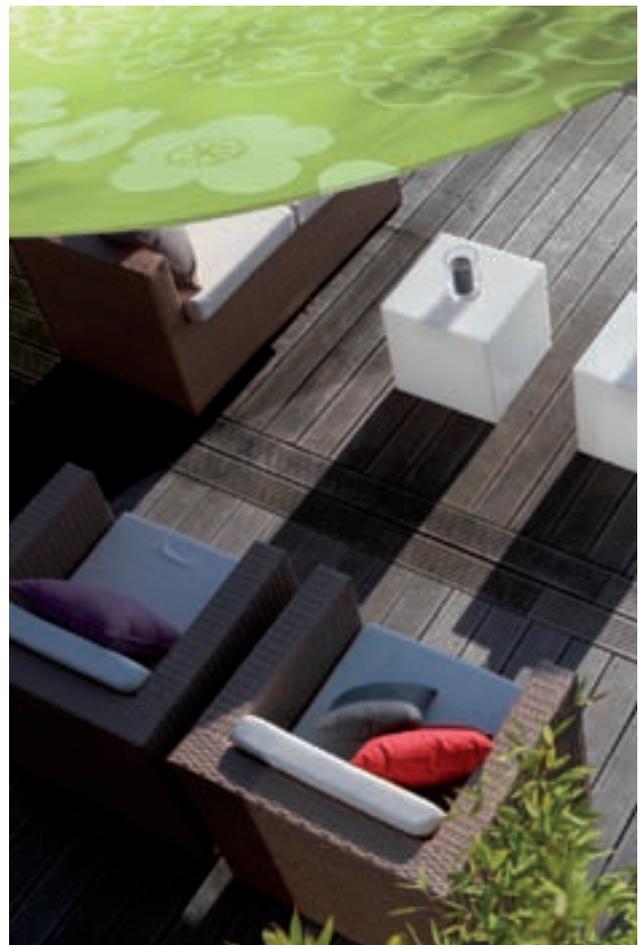
**Pavage - Muret - Dallage - Bassin
 Engazonnement**

Contrat d'entretien annuel

"Allo Service Entretien Jardin"
 PETITS TRAVAUX DE JARDINAGE
Crédit d'Impôt jusqu'à 50%* - Consultez-nous
*en fonction de la loi en vigueur

**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



PROTÉGEZ VOUS DU SOLEIL

Stores, pergolas, voiles d'ombrage... Autant de manières différentes de se protéger du soleil. Les toiles qu'ils utilisent peuvent être tout aussi variées.

On peut profiter de l'ombre sans être obligé d'adosser des rayures bleues et blanches à sa maison. Mais l'apparence des toiles de store n'est pas le seul élément à prendre en compte au moment de les choisir. La matière dont elles sont composées est tout aussi importante, surtout si vous voulez les conserver longtemps en bon état.

Quand la nature attaque

Les stores vous abritent de la pluie et des rayons UV... en les endurant à votre place. Il est donc essentiel d'opter pour des tissus dont la résistance a déjà été mise à l'épreuve. Le coton, longtemps utilisé, a ainsi fait les preuves de son inefficacité : ses couleurs s'affaiblissent rapidement et sa fibre est putrescible. D'autres textures ont depuis pris sa place. Le polyester ne craint aucune déchirure mais il est néanmoins à préférer pour un usage court, car ses teintes pâlissent très rapidement sous l'effet du soleil. Le polypropylène, économique, souffre des mêmes défauts et son aspect « plastique » ne le



met pas particulièrement en valeur non plus. La fibre acrylique est actuellement la plus conseillée, à condition qu'elle soit teintée dans la masse. Son grammage est à prendre en compte dans son efficacité, et doit être au minimum de 250 g/m². Elle sera de meilleure qualité encore après un traitement contre les moisissures et les taches (et une imperméabilisation, évidemment).

Les toiles microperforées ont depuis peu fait leur apparition sur le marché. Des enductions en PVC augmentent leurs qualités et, tout en les rendant faciles à laver, en font d'excellents outils pour réguler



la chaleur et la lumière. Les stores en toile microperforée sont particulièrement conseillés pour les vérandas.

La couleur de l'été

Plus la toile sera foncée, mieux elle protégera de la chaleur. Les modèles unis ou à rayures ont toujours leur place au soleil mais vous trouverez aussi des toiles à motifs, plus originales. ■

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

MAISONS NOBLESS

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

maisons-nobless.fr

MAISONS NOBLESS
LA MAISON AU FEMININ

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

BIEN ESTIMÉ, BIEN VENDU



Avant de diffuser votre annonce immobilière, prenez le temps de déterminer le juste prix de votre bien pour ne pas en freiner la vente.

Photos © Thinkstock

Clé de voûte de la vente immobilière, le prix d'un bien est pourtant difficile à calculer. Pour ne pas se tromper, mieux vaut s'adresser à des professionnels.

Par contrainte ou par envie de changement, vous avez décidé de mettre en vente votre logement mais à l'heure de déterminer le prix, le doute vous assaille. S'il est trop élevé, il fera fuir les acheteurs potentiels mais si, à l'inverse, il est trop bas, ce sera autant d'argent en moins dans votre poche. Afin de céder votre bien au meilleur prix possible, il est alors essentiel de réaliser une estimation fiable. Voici quelques conseils pour vous y aider.

Faire un état des lieux

Avant toute chose, il est utile de faire réaliser la série de diagnostics obligatoires. Performances énergétiques, présence d'amiante ou encore état de l'installation électrique sont autant d'informations qu'il faudra fournir lors du compromis de vente ; en effectuant ces expertises au plus tôt, elles pourront alors vous aider à estimer la valeur de votre bien. À mètres carrés égaux, un logement économe pourra par exemple être vendu plus cher qu'une habitation énergivore. La superficie exacte du bien est également déterminante.

Vous devez, par ailleurs, évaluer le prix de revient de votre domicile. Ce coût correspond au prix d'achat, auquel vous devez ajouter les droits de mutation ainsi que les éventuels travaux importants que vous avez effectués (toiture, plomberie, isolation...). La vente de votre bien ne doit donc pas être conclue en dessous de ce montant.

Prendre le pouls du marché

Il convient ensuite de comparer votre logement au marché immobilier. Pour ce faire, consultez les différentes statistiques publiées sur le sujet, afin d'obtenir une première indication en termes de mètres carrés habitables. En la matière, la base de données des notaires est

COMMANDE DE SECOURS OFFERTE !

STORES HAUTES PERFORMANCES

Allure : la banne haut de gamme made in France

Ses lignes modernes et son design épuré séduisent les particuliers les plus exigeants souhaitant valoriser leur habitat et y apporter le charme d'un store d'extérieur hors du commun.

Art & Fenêtres MENUISERIES SC 54
 147 AV. DE STRASBOURG - NANCY
 Tél. 03 83 38 97 72
 menuiserie-sc-54@orange.fr

notamment intéressante puisqu'elle tient compte des biens effectivement vendus. Elle est consultable en ligne sur www.immoprix.com. De même, le site pap.fr publie chaque mois un indice du mètre carré calculé à partir des informations fournies par les vendeurs après la transaction.

Néanmoins, ces études ne permettent pas de prendre en compte toutes les caractéristiques qui donnent un cachet propre à chaque habitation. C'est pourquoi, vous ne devez pas négliger les annonces immobilières qui foisonnent sur internet et dans les agences près de chez vous. N'hésitez pas non plus à visiter des biens en vente similaires au vôtre pour jauger le marché local et par-là même la concurrence que vous devrez affronter.

Les conseils des professionnels

Au terme de ces différentes démarches, vous devez avoir une idée du prix de vente de votre bien. Toutefois, avant de franchir le pas, demandez à deux ou trois agents immobiliers d'évaluer votre logement, sans leur faire part de votre avis.

Réalisées le plus souvent à titre gratuit, ces estimations sont utiles dans la mesure où ces professionnels connaissent les attentes des acquéreurs et par conséquent le prix qu'ils sont prêts à mettre pour leur confort. Elles doivent cependant être nuancées, puisque l'intérêt des agents immobiliers dans la future transaction peut les pousser à proposer une estimation haute pour séduire le vendeur ou, au contraire, à une estimation basse pour accélérer la vente.

La détermination du juste prix de vente de votre logement dépend, par conséquent, de la combinaison de toutes ces données. ■



LES ALÉAS DES ESTIMATIONS

D'autres techniques permettent d'évaluer la valeur de votre logement, avec plus ou moins de fiabilité :

- **sur internet** : plusieurs sites proposent de réaliser cette estimation à travers des questionnaires en ligne plus ou moins complets. Outre le fait que ces évaluations à distance ne valent pas une visite sur place, les montants obtenus peuvent être très différents d'un site à l'autre. La prudence est alors de mise.
- **les experts immobiliers** : très utile notamment dans le cas d'une situation litigieuse (divorce, succession...), l'expertise immobilière est un document officiel qui justifie le prix du bien. Elle est proposée par les notaires sur expert.immobilier.notaires.fr et par le site pap.fr. Comptez cependant plusieurs centaines d'euros. ■

**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.*



EGR
MAISONS ECR

**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



PISCINE : BIEN CHOISIR SON DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

D'après les chiffres de l'Institut de veille sanitaire, plus de mille noyades accidentelles ont lieu chaque année en piscine, entraînant près de cinq cents décès. C'est pour éviter ces tragédies touchant principalement de jeunes enfants que la loi du 3 janvier 2003 impose aux propriétaires de bassins privés d'installer un dispositif de sécurité.

Les contraintes légales

Ces équipements de prévention, obligatoires pour toute piscine de plein air totalement ou partiellement enterrée, sont strictement encadrés par le législateur.

Les particuliers ont le choix entre quatre dispositifs destinés à empêcher qu'un enfant de moins de 5 ans puisse tomber à l'eau. En la matière, il est tout d'abord possible d'installer des barrières de protection autour du bassin. Seules consignes ici : que le système de verrouillage résiste au bambin sans pour autant le blesser et, bien entendu, que la hauteur de l'équipement constitue un rempart infranchissable. Vous pouvez préférer opter pour une couverture de

sécurité placée sur le bassin, qui présente le double avantage d'empêcher les enfants mais aussi les feuilles et autres déchets verts de finir à l'eau. L'abri de piscine peut également constituer un dispositif de sécurité dans la mesure où il permet de rendre le bassin inaccessible lorsqu'il est fermé. Enfin, des systèmes de détection spécifiques déclenchent une alarme sonore si un petit de moins de 5 ans entre dans le bassin.

Ces équipements doivent être conformes aux normes édictées par l'Association française de normalisation (Afnor) qui sont indiquées sur l'emballage.

Budget et esthétique

Mais comment choisir quel dispositif de sécurité installer ? En la matière, c'est avant tout des considérations financières et esthétiques qui rentrent en ligne de compte.

Pour les petits budgets, l'alarme de piscine est la solution idéale. Très discret, le boîtier placé au bord du bassin s'acquiert à partir de 150 €. Il existe deux modèles homologués. L'alarme immergée analyse les ondes présentes dans l'eau et se déclenche dès lors qu'une chute



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

LES BARAQUES 54520 LAXOU

TÉL. 09 75 91 08 51 / 06 98 24 30 64

www.antoni-piscine-est.com • piscinesdelest@bbox.fr

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

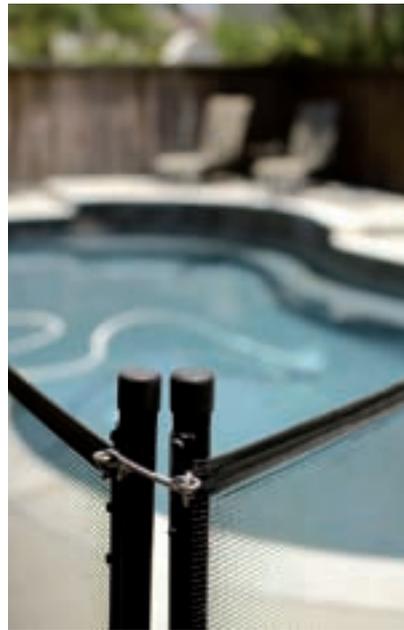


Un choix de plus de **240 modèles**
(Garantie décennale)

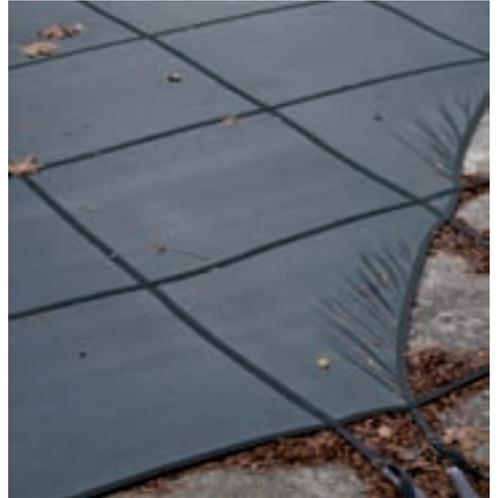
se produit, tandis que l'alarme périphérique retentit lorsque le périmètre délimité autour du bassin a été franchi. Elle permet donc d'être averti du danger avant qu'il ne se produise, moyennant un coût un peu plus élevé.

Beaucoup moins esthétique, la bâche de sécurité revient toutefois à une centaine d'euros seulement (selon la taille du bassin) mais suppose, en principe, d'être remise en place après chaque bain pour une sécurité optimum, ce qui peut être fastidieux. C'est pourquoi il existe désormais des volets électriques faciles à manier mais bien plus onéreux : comptez plus de 5 000 € !

Le problème est le même pour les abris de piscine. Vous pouvez acheter un abri bas sans électronique à moins de 4 000 € mais le prix grimpe très vite dès lors que vous souhaitez gagner en confort d'utilisation. Reste, enfin, les barrières de sécurité qui sont tout aussi dispendieuses : de 1 000 à plus de 10 000 € selon le modèle choisi et la longueur à barrer. Si vous êtes bricoleur, vous pouvez réduire la facture en construisant tout seul votre clôture. Votre barrière devra cependant respecter les prescriptions



légales à savoir atteindre une hauteur de 1,10 m, résister à un choc équivalent à un poids de 50 kg et être dotée d'un système de verrouillage adéquat qu'il faut, en général, tourner et presser en même temps pour l'ouvrir. Bois, métal, plastique, verre, treillis plastique et même textile peuvent être utilisés. ■



Photos © Thinkstock



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

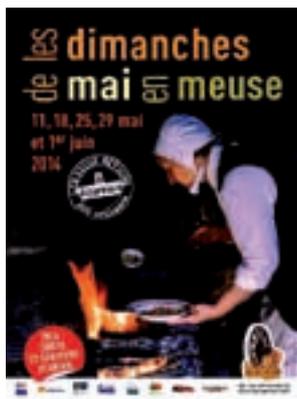


piscinesdelest@bbox.fr



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





Vieux métiers Azannes

Les Dimanches 11, 18, 25, 29 mai, 1 juin.
 Ouvert de 10h à 18h : il est conseillé d'arriver dès l'ouverture pour profiter votre journée.
 Tarif de l'évènement :
 - Adultes : 14 €
 - Enfants de -16 ans : gratuit
 - Groupes, C.E, personnes handicapées : 12 €
www.vieuxmetiers.com

Dimanches de Mai en Meuse. Au Village des Vieux Métiers d'Azannes, 80 métiers du XIX^e siècle reprennent vie avec 400 artisans bénévoles dans la pure tradition Lorraine. 5 jours de fête en Mai et Juin.
 Nouveauté 2014 : Rendez-vous dans la chapelle du village et venez à la rencontre du Vitrailiste d'art. Il exécutera un travail de montage de vitrail, expliquera son métier et exposera ses œuvres.



Nature en Fête

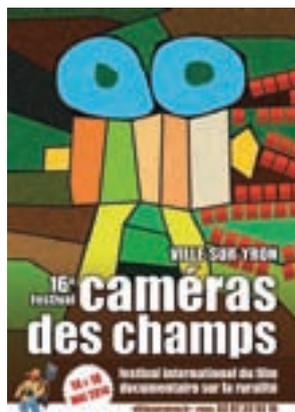
Pour sa 18^e édition, la manifestation Nature en Fête accueille plus de 120 exposants dans le Parc Sainte-Marie, les 3 et 4 mai, de 10h à 19h.

Au fil du temps, cette fête impose son identité sans déroger à sa vocation première, la mise en valeur des savoir-faire de l'horticulture. Ces deux journées sont un moment d'échanges et de rencontres avec les professionnels. Ceux-ci proposent leurs plantes et donnent des conseils pour rendre les jardins des particuliers plus agréables.

Festival Caméras des Champs

16^e Festival international du film documentaire sur la ruralité du 14 au 18 mai, salle René Bertin à Ville sur Yron. Entrée libre et gratuite. 03 82 33 93 16 www.villesuryron.fr

Depuis 16 ans « Caméras des Champs » permet de montrer les mutations des mondes ruraux. Aussi, loin d'un regard passiviste sur les campagnes, l'objectif du 16^e festival reste le même que celui des précédents : - susciter un échange sur les évolutions des paysages, sur les



pratiques sociales des ruraux et néoruraux, sur l'impact des techniques sur les villages et les habitats, - voir comment changent les représentations que chacun peut avoir du monde rural, habitants des villes, artistes, créateurs, décideurs divers et ruraux eux-mêmes.

Championnats de France universitaires de course d'orientation

Samedi 17 et dimanche 18 mai à Nancy. Infos : 03 54 50 41 96 www.sport-u-lorraine.com

Les championnats de France universitaires de course d'orientation sont organisés par le Comité Régional du Sport Universitaire Lorraine, avec le soutien du SCAPA Nancy Orientation. Ces championnats constitueront en partie les sélections pour les futurs championnats du monde universitaires qui se dérouleront à Olomouc, en République Tchèque, en août 2014.



RESTAURANT



Le Petit Comptoir Cuisine de terroir revisitée

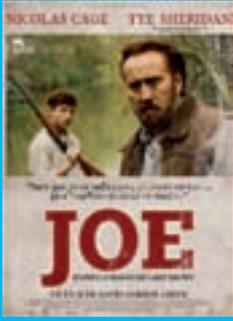
A deux pas du château de Lunéville, le Petit comptoir vous propose une cuisine généreuse et délicate dans une ambiance conviviale. Quelques spécialités : pain perdu d'escargots à l'ail des ours, suprême de pintade écume de cameline, petit Lorrain. Salles pour séminaires et groupes. Parking privé avec 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

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



Joe

Sortie: 30/04/14 - (1h57) - Film Américain
 Drame **Réalisé par:** David Gordon Green
Avec: Nicolas Cage, Tye Sheridan, Adriene Mishler **Synopsis:** Dans une petite ville du Texas, l'ex-taulard Joe Ransom essaie d'oublier son passé en ayant la vie de monsieur tout-le-monde : le jour, il travaille pour une société d'abattage de bois. La nuit, il boit. Mais le jour où Gary, un gamin de 15 ans arrive en ville, cherchant désespérément un travail pour faire vivre sa famille, Joe voit là l'occasion d'expié ses péchés et de devenir, pour une fois dans sa vie, important pour quelqu'un. Cherchant la rédemption, il va prendre Gary sous son aile...



Last Days of Summer

Sortie: 30/04/14 - (1h51) - Film Américain
 Drame **Réalisé par:** Jason Reitman
Avec: Kate Winslet, Josh Brolin, Gattlin Griffith **Synopsis:** Lors du dernier week-end de l'été, Frank, un détenu évadé, condamné pour meurtre, oblige Adèle et son fils Henry à le cacher chez eux. Très vite, la relation entre le ravisseur et la jeune femme prend une tournure inattendue. Pendant ces quatre jours, ils vont révéler de lourds secrets et réapprendre à aimer...



Le Promeneur d'Oiseau

Sortie: 07/05/14 - (1h40) - Film Chinois, Français - Famille **Réalisé par:** Philippe Muyl
Avec: Baotian Li, Yang Xin Yi, Li Xiao Ran **Synopsis:** Afin de tenir la promesse faite à sa femme, Zhigen, un vieux paysan chinois, décide de retourner dans son village natal pour y libérer son oiseau, unique compagnon de ses vieilles années. Il fera le voyage de Pékin à Yangshuo avec Renxing, sa petite-fille, jeune citadine gâtée, contrainte de partir avec lui. Ces deux êtres que tout sépare vont se dévoiler l'un à l'autre, partager des souvenirs et des aventures. La petite fille va découvrir de nouvelles valeurs, et particulièrement celles du cœur.



Au Nom Du Fils

Sortie: 07/05/14 - (1h20) - Film Belge
 Comédie dramatique **Réalisé par:** Vincent Lannoo **Avec:** Astrid Whettnall, Philippe Nahon, Achille Ridolfi **Synopsis:** Une comédie noire 100% belge. Elisabeth est une catholique convaincue. Mère de famille et épouse aimante, elle met sa foi au service des autres en animant sur Radio espoir chrétien une émission de dialogue pour auditeurs en perte de repères. A la demande du diocèse, elle accueille chez elle le Père Achille qui fera dorénavant partie de la famille. Ce qu'elle croit être une vie idyllique va très vite tourner au cauchemar. Son mari meurt d'un accident de chasse lors d'un exercice d'entraînement d'un genre assez particulier et elle découvre que son fils de 14 ans est victime du Père Achille. Les tontons flingueurs sous le soleil de Satan.

JEU-CONCOURS

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité Ludres

GAGNEZ 30 PLACES*
 pour l'avant première du film

« **LIBRE ET ASSOUPI** »

Mardi 06/05 - 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 • Sébastien n'a qu'une ambition dans la vie : ne rien faire. Son horizon, c'est son canapé. Sa vie il ne veut pas la vivre mais la contempler. Mais aujourd'hui, si tu ne fais rien... Tu n'es rien. Alors poussé par ses deux coloc, qui enchaînent stages et petits boulots, la décidée Anna et le pas tout à fait décidé Bruno, Sébastien va devoir faire... Un peu.



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: Prenez garde à ne pas trop étouffer votre partenaire. On a tous besoin de liberté ne l'oubliez pas. **Travail-Argent:** Un problème urgent au bureau et vous voilà obligé de faire des heures supplémentaires. Peu importe, le travail ne vous fait pas peur. **Santé:** Vous bénéficiez d'une belle énergie et d'un dynamisme étonnant.



Taureau (du 21 avril au 20 mai)

Amour: Vous n'avez pas le cœur disponible à l'amour en ce moment. Votre esprit est trop préoccupé par des problèmes matériels ou financiers. **Travail-Argent:** Un entretien concernant les finances ne donnera pas les résultats escomptés. Mieux vaudrait le retarder si possible. Ne démarrez rien d'important pour l'instant. **Santé:** Résistance diminuée, plutôt fragile.



Gémeaux (du 21 mai au 21 juin)

Amour: A force de vouloir l'absolu en amour, vous allez finir par ne récolter que du vent et vous retrouver seul. Accordez à ceux que vous aimez le droit à la différence. **Travail-Argent:** Vous saurez vous fixer des objectifs précis, et vous gagnerez en efficacité. Le domaine matériel est stable. **Santé:** Excellente résistance nerveuse.



Cancer (du 22 juin au 23 juillet)

Amour: De vieux souvenirs pourraient resurgir en créant un peu d'inquiétude. Ne tombez pas dans le piège ! Changez-vous les idées. **Travail-Argent:** Vous êtes un battant et vous le démontrerez une fois de plus. **Santé:** évitez de prendre des risques inutiles, surtout sur la route.



Lion (du 24 juillet au 23 août)

Amour: Vos relations conjugales deviendront plus intenses. Vous filerez le parfait amour avec votre conjoint ou partenaire. **Travail-Argent:** Un voyage, un déplacement ou un déménagement pourrait être la clé qui vous permettrait de résoudre vos problèmes professionnels. **Santé:** Endurance exceptionnelle.



Vierge (du 24 août au 23 septembre)

Amour: Une rencontre importante pourrait avoir lieu. Surtout, ne jouez pas les timides ! **Travail-Argent:** Vous tirerez superbement votre épingle du jeu dans votre métier. Excellente période pour commencer ou reprendre des études. **Santé:** Grande nervosité.



Balance (du 24 septembre au 23 octobre)

Amour: Vous doutez de vous et de vos sentiments pour votre partenaire. Rien n'arrive à vous rassurer. **Travail-Argent:** Ne cédez pas à la précipitation, si vous envisagez de signer un contrat ou si vous souhaitez vous associer. **Santé:** Ne vous épuisez pas à vouloir trop en faire.



Scorpion (du 24 octobre au 22 novembre)

Amour: Vous devriez connaître des changements très positifs sur le plan conjugal. Un heureux déblocage pourrait aussi intervenir. **Travail-Argent:** Vous aurez le vent en poupe si vous êtes salarié. N'ayez pas peur de donner votre avis. **Santé:** Rien ne pourra vous abattre.



Sagittaire (du 23 novembre au 21 décembre)

Amour: Vous entrez dans une période harmonieuse où affection et sensualité iront de pair. Vous apprenez petit à petit à maîtriser vos pulsions. **Travail-Argent:** Vous êtes sur la bonne voie, ne relâchez pas la pression. **Santé:** Manue de sommeil.



Capricorne (du 22 décembre au 20 janvier)

Amour: Durant cette période votre vie privée sera plutôt calme, sans surprises, mais pas sans tendresse. Les rapports avec les enfants sont excellents. **Travail-Argent:** Ce n'est pas le domaine du travail qui est en vedette. **Santé:** Maux de gorge.



Verseau (du 21 janvier au 19 février)

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



Poissons (du 20 février au 20 mars)

Amour: Vos amours oscillent entre fougue et froideur, entre quiétude et soucis familiaux... **Travail-Argent:** étudiez soigneusement les propositions que l'on vous fera. Ne vous lancez pas tête baissée et demandez conseil auprès de vos proches. **Santé:** Un peu de surmenage, prenez le temps de vous reposer.



Bruno Ballureau
© Maurice Rougemont

Brasserie-Restaurant

L'INSTITUT

2, rue Braconnot - NANCY - Tél. 03 83 32 24 14

**TERRINE DE POMMES
AU BOUDIN NOIR**

**POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 1 HEURE**

800 g de boudin noir, 4 pommes reinette, 50 g de beurre, 10 cl de vin blanc sec, 2 cuil à soupe de paprika doux, 1 bouquet de ciboulette, le jus d'un citron, 2 cuil à café de raifort, 15 cl de crème liquide, sel et poivre

Pelez les boudins et coupez-les en tronçons de 10 cm puis en trois dans le sens de l'épaisseur pour obtenir des lamelles épaisses. Pelez, les pommes, coupez-les en deux et épépinez-les. Coupez les pommes en fines rondelles et arrosez-les de quelques gouttes de citron pour éviter qu'elles ne noircissent. Faites fondre le beurre au micro-ondes.

Chemisez une terrine ou un moule à cake avec du papier sulfurisé et étalez au fond une couche de lamelles de boudin en les serrant bien. Tassez légèrement avec la paume de la main et couvrez de deux couches de pommes. Assaisonnez de sel, de poivre et d'une bonne pincée de paprika, arrosez de 2 cuillères de vin blanc et badigeonnez de beurre au pinceau.

Préchauffez le four à 180° (th 6).

Renouvelez les couches, en parsemant de ciboulette ciselée, jusqu'à épuisement des éléments. Rabattez le papier sur la terrine et faites-la cuire au bain-marie pendant 1 heure 15 minutes.

Faites chauffer le reste de vin blanc avec le raifort et faites réduire rapidement. Ajoutez la crème et portez à ébullition. Incorporez le jus d'un demi citron et réservez au frais.

Laissez refroidir la terrine 24 heures après cuisson et servez-la en tranches épaisses (pour qu'elles se tiennent) avec une petite salade d'herbes et la crème de raifort. Décorez d'un peu de paprika.

