

LORRAINNE MAGAZINE

#39
du 03 au 16
décembre
GRATUIT

Noël de verre à Meisenthal



• **À Faire**
*La Moselle met Noël
au pluriel*
*Le P'tit Baz'Art
a tout d'un grand*
*CharlElie,
de New-York à Nancy*
Des bijoux par milliers

• **Gastronomie**
*Tables de fêtes
au marché central*



SHOPPING DE NOËL • SPORTS D'HIVER • MARCHÉS DE NOËL
SAINT NICOLAS • TÉLÉTHON...

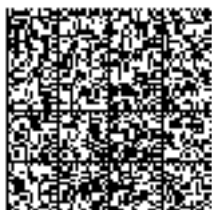
AVEC TER MÉTROLOR,
des idées de sorties pour les fêtes !



Boutique
en ligne
mon ter en un clic

Renseignez-vous sur nos offres spéciales
Boutique en ligne et Métrolor Loisirs*
sur notre site lorraine.ter.sncf.com

1€*
le trajet
en Lorraine
à partir de la
3^{ème} personne



03 54 48 60 32 ou TELETHON.FR

*Prix au 01/07/2014, sur la base du tarif « métrolor loisirs ». Offre soumise à conditions.

ÉDITO

Noël troubadour

Dans La Dame aux Camélias, Alexandre Dumas fils faisait parler ainsi un de ses personnages : "La vie est charmante, c'est selon le verre par lequel on la regarde". Et la vie au travers d'une boule de Noël en verre, à quoi ressemble-t-elle ? Translucide ou colorée, elle capte les lumières et fait briller les sapins qu'elles décorent de mille feux. Des feux tantôt vifs et éclatants, tantôt doux et intimes. Cette magie du verre ou du cristal, des manufactures, telles que Meisenthal ou Baccarat, la perpétuent depuis des siècles. En Lorraine, les décorations de Noël sont, grâce à elles, enrichies d'un savoir-faire régional précieux. Pour son 39ème numéro dédié aux fêtes de fin d'année, Lorraine Magazine leur rend hommage au centre d'art verrier de Meisenthal.

Noël est aussi synonyme de plaisirs terriens : dindes aux marrons, foie gras ou huîtres sans oublier les traditionnelles pâtisseries. Pour aider les marmitons, retrouvez un ingrédient essentiel à la préparation de ces douceurs : la farine. Faites un détour au Moulin de Nomexy, dans les Vosges, pour découvrir une poudreuse riche de son patrimoine, qui sublimerait vos recettes. Et puis tradition oblige, mais alsacienne celle-ci, partez en voyage culinaire aux pays des Bredele, ces petits gâteaux aux épices fabriqués spécialement à Noël. La Maison Alsacienne de Biscuiterie va vous faire saliver de plaisir. Approvisionnez-vous aussi au marché couvert de Nancy. Ses commerçants vous prennent par la main et vous aident à faire de vos fêtes un moment inoubliable.

Et puis, pour finir, vivez un Noël extraordinaire au marché de Ribeauvillé en Alsace : direction le Moyen-Âge, ses mystères, sa magie et ses troubadours en mal d'amour courtois.

Sur les branches des sapins, dans les assiettes, les rêves de Noël se déclament en alexandrins, resplendissants et envoûtants.

#39
du 03 au 16
décembre

Prochaine parution le
17 décembre

Lisez également votre magazine et tous les anciens numéros **GRATUITEMENT** sur notre site www.lorrainemag.com

Rejoignez-nous sur Facebook
[facebook.com/LorraineMagazine](https://www.facebook.com/LorraineMagazine)

Lorraine Magazine est une publication de SCPP
N°ISSN : 2265-9919

Directeur de la publication
Philippe Poirot • 06 49 35 04 30
philippe@lorrainemag.com

Directrice de la publicité
Sylvie Courtin • 06 14 12 54 38
sylvie@lorrainemag.com

Rédaction

03 83 35 89 97

Service commercial et publicité
03 83 35 89 95

Réalisation graphique

Studio Franck Collot • 06 31 07 53 54

Journalistes

Pauline Creusat • Alice Cimiez

Crédits photos Couverture © Boules de Noël de Meisenthal © Guy Rebmeister
CIAV © DR

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.



À LA UNE	
Noël : la magie du verre souffle sur Meisenthal	4
PORTRAIT	
Yann Grienenberger, souffleur d'énergie	7
À FAIRE	
La Moselle met Noël au pluriel	8
Le P'tit Baz'Art a tout d'un grand	10
Des bijoux par milliers	12
Au pays d'Olaf, l'art s'esclaffe	14
CharlElie, de New-York à Nancy	16
SHOPPING	
La Carte d'Infidélité des Vitrites de Nancy	18
À DÉCOUVRIR	
La poudreuse en cuisine	20
Lunéville : les animations de fin d'année	21
Des bredele à croquer	22
Un Noël féérique à Ribeauvillé	24
SPÉCIAL CADEAUX	
Un Noël à la mode scandinave	26
Idées cadeaux	28
BEAUTÉ	
Mon programme beauté avant les fêtes	30
FORMATION	
Les entreprises chantent l'opéra	32
GASTRONOMIE	
Noël version Capu	34
Les secrets de la poire tapée	36
Idées de cadeaux à l'épicerie du goût	37
Du cognac dans nos shakers	38
La hotte garnie de la maison Cadici	39
Rêves de Noël, au carré	41
Quiz : êtes-vous fondu(e) de chocolat	42
Tables de fêtes au marché central	44
ENVIRONNEMENT	
Le sapin français, complice de Noël	50
Le hêtre : l'or vert des Vosges	52
HABITAT	
Le couloir aussi mérite sa déco	54
La fête des lumières	56
Poêle : bûches ou granulés ?	58

ET TOUJOURS...

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

Les bijouteries STAUFFER pensent à vous...

Noël approche !



Montre **TISSOT T-TOUCH EXPERT SOLAR**
855€

dispo à Nancy et Lunéville



Bracelet **SWAROVSKI STARDUST**
de 59 € à 79 €

dispo à Nancy et Lunéville



Bijoux **PANDORA Starry Night**

dispo à Nancy



Montre **Calvin Klein AMAZE**
230€

dispo à Nancy et Lunéville



Bracelet argent 925/1000 **UNA STORIA**
446€

dispo à Nancy et Lunéville

GRAND CHOIX DE BIJOUX OR
750/1000 et 375/1000

LES MARQUES
sur NANCY et LUNÉVILLE

- Montres TISSOT
- VICTORINOX SWISS ARMY
- SEIKO - HERBELIN
- CALVIN KLEIN
- BOSS ORANGE
- ZADIG & VOLTAIRE
- DIESEL - FOSSIL
- JEAN PAUL GAULTIER
- KENNETH COLE
- FESTINA
- PIERRE LANNIER
- ICE WATCH
- CASIO
- LOTUS
- BIJOUX PANDORA
- SWAROVSKI
- THOMAS SABO
- UNA STORIA
- CALVIN KLEIN
- DIESEL
- FOSSIL
- CERRUTI 1981
- LOTUS STYLE
- 5^{ème} AVENUE
- IZA B
- ROCHET
- JOURDAN BIJOUX

SPÉCIALISTE DE L'ALLIANCE DANS VOTRE RÉGION
www.achat-bijoux.com

BIJOUTERIE
Vanessa et Cyril
STAUFFER

À L'ANGELUS
11 bis, rue Carnot - Lunéville
03 83 74 11 66

18-20, rue Raugraff - Nancy
03 83 32 65 48



Soufflage boule KILO
© Guy Rebmeister

NOËL : LA MAGIE DU VERRE SOUFFLE SUR MEISENTHAL

Le village est aussi discret que sa réputation est immense. Niché au cœur d'une forêt des Vosges du Nord, à la frontière entre la Lorraine et l'Alsace, Meisenthal joue les belles endormies. C'est pourtant ici, dans la chaleur des fours et dans les mains de passionnés que le savoir-faire des maîtres verriers, souffleurs de rêve, est conservé, presque miraculeusement sauvé de l'oubli dans les années 80.

On aime y faire un détour chaque année, lorsque Noël pointe son nez. Sous un ciel de neige, les grands sapins noirs forment un écrin de mystère autour des murs de briques ocre. Il fait froid dehors. Ce froid qui est à l'origine de la légende qui veut que les premières boules de Noël sont nées ici, au milieu du XIX^e siècle : « En 1858 la nature fut avare. La grande sécheresse priva les Vosges du Nord de fruits et le sapin de Noël n'eut donc parure qui vaille. Un souffleur de verre de Goetzenbruck inspiré, tenta de compenser cette injustice en soufflant quelques boules en verre. Il déclencha à lui seul une tradition qui traversa les cultures, le monde entier... »

La région autour de Meisenthal était à l'époque connue pour sa production de verre, et notamment de verre bombé. D'une petite légende naquit très vite une industrie florissante. Après la deuxième guerre, la région exportait jusqu'à 200 000 boules à travers le monde.

Mais la fin des années soixante et l'essor du plastique eurent raison de la grande fabrique qui ferma ses portes pour entrer dans un sommeil qui devait s'achever à l'aube des années 80. Meisenthal devient alors un



Boules de Noël de Meisenthal
© Guy Rebmeister

conservatoire vivant du verre soufflé. Les derniers verriers, témoins de la belle aventure industrielle passée rencontre alors les jeunes souffleurs. Le secret des techniques est transmis. Le site verrier de Meisenthal trouve dans cette transmission sa raison d'être : un trait d'union entre la tradition et le devenir du travail du verre.

Les boules de Noël ne quitteront plus le catalogue officiel du Centre international d'art verrier, élevant cette tradition au niveau des plus belles créations artistiques. Chaque année, à l'approche des fêtes, les

démonstrations de soufflage attirent toujours plus de curieux. Dans la boutique attenante à l'atelier, les paniers des visiteurs se garnissent des plus belles créations de boules contemporaine ou traditionnelle. L'an dernier, il s'est vendu 36 000 boules à Meisenthal.

Si le père Noël, dit-on, est en son royaume près du cercle polaire, le sapin est roi dans ce coin de Lorraine où poussent chaque année ses plus beaux fruits sous le souffle magique des maître-verriers. ■ Alice CIMIEZ



MIX : LE BRUIT DE L'HIVER SUSPENDU

Trois lettres comme un crissement. Le bruit d'un pas dans la neige devenu décoration. Pour sa création originale 2014, le Centre international d'Art Verrier, a laissé le duo de designer Jean-Christophe Orthlieb et Juan Pablo Naranjo de Nocc Studio exprimer sa créativité : « Si jusqu'ici la plupart des boules de Noël de Meisenthal étaient figuratives, nous avons voulu initier une autre mécanique créative, pour finalement aborder le sujet de manière plus conceptuelle. » L'idée est la suivante : enregistrer le

son provoqué par un pas dans la neige puis se servir de la courbe de l'onde sonore pour dessiner le contour de la boule. Anguleuse, géométrique, MIX se démarque en effet des boules des éditions précédentes. Mais elle garde par le secret de sa conception sa part de magie de Noël. ■

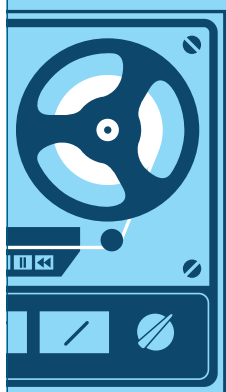


MIX - BOULE DE NOËL

Design : Nocc Studio (F) / Juan Pablo Naranjo & Jean-Christophe Orthlieb
Tarif : de 18 € à 23€ (plusieurs points de vente dont les offices du tourisme de Nancy et Metz)



Jean-Christophe Orthlieb & Juan Pablo Naranjo, atelier du CIAV
© Guy Rebmeister



LES BOULES DE NOËL DE MEISENTHAL SAISON 2014



MEISENTHAL
FRANCE



UN NOËL À MEISENTHAL EXPOS + DÉMOS + VENTE : JUSQU'AU 29 DÉC. (SAUF 24 & 25) / 14 H - 18 H

AUTRES POINTS DE VENTE*
NANCY / METZ / SARREGUEMINES / FORBACH
STRASBOURG / COLMAR / SELESTAT / PARIS

INFOS : 03 87 96 87 16 / CIAV-MEISENTHAL.FR

*DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

UN NOËL À MEISENTHAL EST ORGANISÉ AVEC LE SOUTIEN DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU PAYS DE BITCHE, DU CONSEIL GÉNÉRAL DE LA MOSELLE DANS LE CADRE DE L'OPÉRATION DÉPARTEMENTALE "LES NOËLS DE MOSELLE" ET DU PROGRAMME EUROPÉEN INTERREG IVA GRANDE RÉGION.

ESCAPADE AU PAYS DES ÉTOILES TERRESTRES

Entre Moselle et Alsace, au cœur du Parc naturel régional des Vosges du Nord, les Étoiles terrestres réunissent trois sites verriers d'exception : le Site Verrier de Meisenthal, la Grand Place-Musée du Cristal Saint-Louis et le Musée Lalique à Wingen-sur-Moder. Ils ont mis en place un programme d'événements autour des festivités de Noël.

Au Centre International d'Art Verrier

Jusqu'au 29 décembre / sauf 24-25 tous les jours de 14h à 18h
Démonstrations des souffleurs / exposition / vente + Bonus : Planche collector de 10 timbres postaux « Boules de Noël de Meisenthal » éditée par la Poste Accès libre.

Au Musée du verre

Jusqu'au 29 Décembre / Sauf 24-25 Déc. / Tous Les Jours : 14h-17h + Le Week-End : 14h-18h

Exposition "Les Boules de Noël De Goetzenbruck, de l'ombre à la lumière"

Lorsqu'en 1721 quelques verriers pionniers investissent une vallée hostile des Vosges du nord voisine de Meisenthal et créent la verrerie de Goetzenbruck, rien ne laissait présager qu'à la fin du 19^e siècle, cette verrerie sera considérée comme la plus grande unité productrice de verre de montre et de lunette au monde. Mais il est une production plus intime qui aujourd'hui délivre cette verrerie de l'oubli... celle des boules de Noël argentées, entre 1858 et 1964, dont l'épopée extraordinaire vous est contée à travers cette exposition.

Exposition permanente art nouveau

Projection d'un film documentaire sur l'histoire du second souffle des boules de Noël + bonus : « l'érosion des concepts » / installation vidéo de l'artiste Loïc Loutz.

Tarif réduit 5 € / gratuit pour les - de 16 ans

Dans la halle verrière

Exposition collective d'art contemporain « opération ho ho ho »

Jusqu'au 23 décembre / tous les jours de 14h à 18h / sauf le lundi
Anaïs Prioux (f), Paulette Penje (d), Loïc Loutz (f), Michael Von Schönberg (d), Simon Kloppenburg (d) & Frank Jung (d), Louis Picard (f).

Une production Cadhame en collaboration avec l'Esal-Metz et la Hbksaar-Sarrebruck + bonus : programme de concerts rock & spectacles / public familial. Infos & programme : 03 87 96 82 91, www.halle-verriere.fr



Artopie

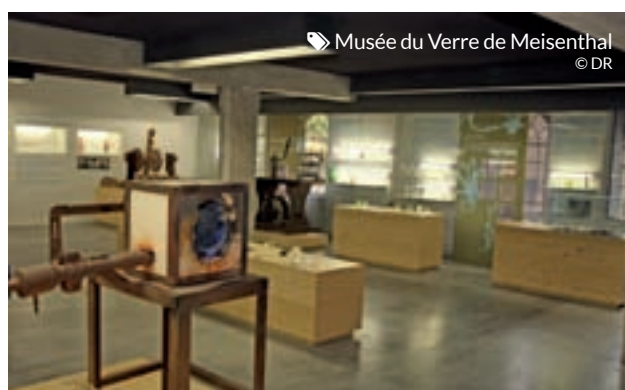
06 & 07 + 13 & 14 + 20 & 21 décembre / accès libre
Baz'art / Etrences artistiques + bonus : programme de spectacles - public familial. Infos & programme : 03 87 96 94 15, www.artopie-meisenthal.org ■



Souffleur CIAV © Guy Rebmeister



Exposition "Opération ho ho ho !" © Laura Galves-Rondio



Musée du Verre de Meisenthal © DR



YANN GRIENENBERGER

SOUFFLEUR D'ÉNERGIE

En poste depuis 2001, le directeur du Centre International de l'Art Verrier de Meisenthal anime ce qui est devenu aujourd'hui un conservatoire vivant des techniques du verre. En réussissant le mariage avec la création contemporaine il prend rendez-vous pour le futur. Le célèbre prix de la Fondation Bettencourt « Pour l'intelligence de la main » vient de lui être décerné.

Une bonne nouvelle est arrivée par un coup de téléphone le 17 juin dernier à 13h32. Yann Grienenberger apprend qu'il est le lauréat d'un prix auquel on ne postule pas. Le prix Parcours de la Fondation Liliane Bettencourt vient récompenser son travail au sein du Centre International de l'Art Verrier (CIAV), dont il a pris la tête juste après sa création au début des années 2000. A la clé : la reconnaissance du travail de toute une équipe et un pécule de 100 000 euros comme un cadeau du ciel pour améliorer le confort des lieux, les conditions de travail des artisans et celui de l'accueil du public.

Cette nouvelle et belle page de l'histoire du verre à Meisenthal n'était pas écrite à l'avance. Elle tient beaucoup à l'engagement de personnes passionnées parmi lesquelles Yann Grienenberger. Il n'a que 7 ans quand il arrive dans le Pays de Bitche. Et pas n'importe où, à Goeztenbruck, terre de naissance de la boule de Noël en verre. Le jeune Yann n'y prête qu'une attention légère et se dirige rapidement vers des études en fac d'économie et un BTS force de vente. Il reconnaît lui-même avoir papillonné dans son parcours. Mais au cours de son service comme objecteur de conscience, il va faire la découverte du milieu associatif, du développement local, de l'importance de la mise en réseau des tous les talents de cette région du nord des Vosges. « J'ai un parcours un peu hybride, explique-t-il aujourd'hui, mais je me nourris aujourd'hui de toutes ces vies. »

Chef d'orchestre

Quand il arrive au CIAV, c'est en toute humilité qu'il prend le temps d'appivoiser ce matériau, le verre, dont il est aujourd'hui un des plus grands défenseurs et parmi ceux qui en parlent avec le plus de talent. Comme les gamins des verreries du siècle passé,



il observe, note, découvre. Il en tirera une partition qu'il orchestre aujourd'hui.

Sa fonction de directeur du CIAV, il la voit comme celle d'un chef d'orchestre : « Je ne peux pas me mesurer aux meilleurs artisans dans leur domaine, aux artistes les plus créatifs, mais je me dois de les réunir autour de la même table. Je suis un peu l'interface entre eux. Comme un tricoteur qui croiserait des fils, je réunis les artisans, les ouvriers, les artistes, les musées. Je n'écris pas la musique, je ne la joue pas, je ne touche pas les instruments mais je fais en sorte que le concerto soit le plus beau possible. »

Élégamment caché par la mise en avant de son équipe, Yann Grienenberger revendique seulement l'animation d'un groupe au service d'un matériau unique dans une région unique. Quand on lui parle de son attrait pour la création contemporaine, il explique simplement que l'innovation, l'inventivité et l'art ont toujours été au centre de l'activité des verreries à Meisenthal, à commencer par Emile Gallé au XIX^e siècle.

En recevant le prix Bettencourt, il voit son engagement récompensé. Il voit aussi se confirmer le rayonnement en France et à l'étranger du CIAV. Grâce à la dotation, les soucis budgétaires de réaménagement des lieux sont oubliés. Le projet de rénovation menée conjointement avec la communauté de commune du pays de Bitche va pouvoir être lancé, l'atelier agrandi et l'accueil du public amélioré.

Et dans sa petite cuvette de brique et d'art, Meisenthal continuera à faire chauffer ses fours, pour emmener le verre – l'expression est de Yann Grienenberger – là où on ne l'attend pas, en questionnant toujours plus ce matériau magique. ■ Alice CIMIEZ

LA MOSELLE MET NOËL AU PLURIEL

C'est une des périodes de l'année pendant laquelle la Moselle exprime le meilleur de sa culture, de ses traditions. Depuis trois ans, le Conseil Général de la Moselle organise les Noëls de Moselle. En déclinant la fête au pluriel, l'événement montre toute la vitalité d'un département dans un éventail des rendez-vous, entre marchés artisanaux, surprises culturelles et contes féériques. Plus de 700 manifestations sont annoncées sur l'ensemble du département pour cette fin d'année.

La magie des Lanternes

C'est à la nuit tombée que le rendez-vous est donné par les lutins, les oursons et les petits soldats. Rayonnant sous la forme de lanternes, ils guideront petits et grands dans un parcours magique, le **Sentier des Lanternes**, sur les berges de l'île du Petit Saulcy à Metz aux abords de la Moselle mais aussi sous l'immense sapin installé devant l'Hôtel du Département. Tout droit tirés du folklore mosellan, ces petits personnages sont nés sous le crayon de l'illustrateur Guy Untereiner et plongeront le visiteur dans l'ambiance des Noëls d'autrefois. En 2013, près de 100 000 visiteurs se sont pressés pour découvrir la scénographie du **Sentier des Lanternes**.

L'Avent et ses fenêtres culturelles

Dans le compte à rebours jusqu'au 24 décembre, la Moselle joue la carte culturelle. Inspiré de la tradition du calendrier de

l'Avent, le **festival Avent Scènes** propose 24 rendez-vous en fin d'après-midi ou en début de soirée, pendant les 24 jours précédant Noël, dans la région messine. De Montigny à la Cour d'Or, du parvis de la gare à la cathédrale, les petites fenêtres du calendrier sont autant de rues ou de places. Chaque soir, un nouveau spectacle, une nouvelle performance, une nouvelle surprise.

Le Père Noël au Château de Malbrouck...

Quoi de plus féérique qu'un château, à l'approche de Noël ? Tout naturellement, le site du Château de Malbrouck à Manderen se mettra cette année encore aux couleurs des Noëls de Moselle. Dans ce décor unique, le public découvrira la fabrique des jouets, les lutins au travail - et ils n'en manquent pas - alors qu'au bureau de poste du Père Noël, on s'affaire sous le calendrier géant de l'Avent pour réceptionner les lettres des enfants. C'est dans ce royaume dédié à l'enfance, aux jeux et aux jouets qu'il sera possible de rencontrer le Père Noël, et nulle part ailleurs...

... et Saint Nicolas en musique

Est-ce la grande barbe, attribut partagé par le saint patron des Lorrains et le compositeur Johannes Brahms qui les a réunis ? C'est en tout cas une belle rencontre qui résonnera dans la salle de l'Arsenal le dimanche 7 décembre avec l'Orchestre national de Lorraine et son interprétation de deux ouvertures ainsi que différentes œuvres pour chœur et orchestre. Le concert a été baptisé comme un clin d'oeil littéraire : Saint Nicolas, aimez-vous Brahms ?



Meisenthal
© Conseil Général de la Moselle

Papilles en fêtes et gourmandises

Pas de Noël sans une belle table, ses petits plats, son foie gras et ses senteurs épicées. Pour honorer la tradition gourmande, les Noëls de Moselle proposent un marché gourmand le samedi 6 décembre aux abords du Conseil Général de la Moselle et dans la salle Fabert. Plus de vingt exposants : producteurs « Mangeons mosellan », viticulteurs AOC Moselle, restaurateurs de la Moselle Gourmande, tous défenseurs du savoir-manger mosellan proposeront le meilleur de leur savoir-faire. C'est aussi à Phalsbourg que les plus gourmands trouveront leur bonheur les deux week-ends précédant Noël avec la traditionnelle fête du foie gras, ses démonstrations et cours de cuisine, son exposition sur les arts de la table, son salon du livre régional sur la cuisine et la gastronomie...

Les boules de Noël comme symbole

S'il est un symbole du lien qui lie la Moselle à Noël, c'est bien la tradition de la boule de Noël, née il y a 150 ans dans le pays de Bitche. De nos jours c'est le Centre international d'Art Verrier de Meisenthal qui perpétue cette tradition qui a conquis le monde entier. Avec sa création d'une boule inédite - celle de cette année est baptisée Mix - ce haut-lieu de l'artisanat vient à la rencontre des messins, en perchant sur la cime du grand sapin de l'Hôtel du Département une magnifique réalisation argentée qui veillera sur la ville durant toute cette période féérique. ■

Plus d'infos et programme complet sur : www.noelsdemoselle.fr



Le Sentier des Lanternes de Noël
© Conseil Général de la Moselle



NOËLS DE MOSELLE

2014

30 NOVEMBRE
DÉCEMBRE

Une manifestation
du Conseil Général
de la Moselle

Le Conseil Général de la Moselle vous invite à partager un Noël de fête
avec les 700 manifestations des Noëls de Moselle !



LA MAGIE DU SENTIER DES LANTERNES À L'HÔTEL DU DÉPARTEMENT

Les berges de l'île du Petit Saulcy prennent des allures de contes de fées ! Un parcours poétique jalonné par des centaines de lanternes sur le site de l'Hôtel du Département. Une nouvelle scénographie et un spectacle interactif mettront à l'honneur les célèbres boules de Noël de Meisenthal et le grand sapin érigé à l'entrée du Sentier sera surmonté d'un cimier argenté réalisé par le Centre International d'Art Verrier.

Accès libre du 30 novembre au 30 décembre (sauf le 24 décembre), de 16h30 à 19h du lundi au vendredi, de 16h30 à 20h les samedis, dimanches et vacances scolaires.

Nocturne de 16h30 à 21h30 les 6 et 13 décembre.

LE CALENDRIER CULTUREL DE L'AVENT

Le Festival « Avent Scènes » propose 24 délicieuses gourmandises culturelles du 1^{er} au 24 décembre sur Metz et son agglomération : parcours insolites, concerts, danse, théâtre de rue et ateliers jeune public pour garantir des moments festifs et conviviaux. Tous les jours, du lundi au dimanche inclus (Tél : 03 87 62 94 13)

LE MARCHÉ GOURMAND DE SAINT NICOLAS

Ventes et dégustations de produits du terroir « Mangeons mosellan », vins AOC Moselle et animations musicales et gourmandes, samedi 6 décembre, de 13h à 20h.

Hôtel du Département – Metz • Tél : 03 87 37 57 80 • moselle-tourisme.com

CONCERT DE LA SAINT-NICOLAS

L'Orchestre National de Lorraine, sous la direction de Jacques Mercier, et le Choeur Nicolas de Grigny rendent hommage à Johannes Brahms : « Saint Nicolas, aimez-vous Brahms ? » Dimanche 7 décembre à 16h.

Arsenal de Metz. Réservation : 03 87 74 16 16 • arsenal-metz.fr

LA BOUTIQUE DE NOËL

Retrouvez tous les objets de la marque Noëls de Moselle chez Moselle Tourisme : 2-4 rue du Pont Moreau, Metz. En semaine de 9h à 12h30 et de 14h à 19h (24/12 jusqu'à 16h30, fermé le 25/12), le week-end (ainsi que le 26, 29 et 30/12) de 16h à 19h. Samedis 6 et 13 décembre de 14h à 20h30. Entrée libre



Réussir ensemble !

Noëls de Moselle, c'est aussi dans les Sites Moselle Passion
avec de nombreuses animations pour le jeune public !

www.noelsdemoselle.fr

LE P'TIT BAZ'ART A TOUT D'UN GRAND

Né dans un garage et dans un esprit alternatif le P'tit Baz'Art s'est étoffé au fil des ans pour devenir un vrai salon de la création actuelle. Pour sa treizième édition, le P'tit Baz'Art remet le couvert au site Alstom et mitonne une fois encore la recette qui fait son succès : un mélange savant d'artistes connus et des découvertes, des installations, des performances, de la bonne musique et des ateliers pour les enfants. Il va y avoir de l'art au pied des sapins !

Grandes signatures de l'art régional ou belles découvertes, le P'tit Baz'art remet sa tournée. Et si chaque année depuis 13 ans, on en reprend une belle rasade, c'est que ce marché là a toujours le goût de la nouveauté. Peintres, sculpteurs, graveurs, créateurs de bijoux, de luminaires, de vêtements, la liste pourrait faire penser à un simple marché aux artisans, comme on en trouve en marge de nombreux festivals. La différence du P'tit Baz'art réside dans sa philosophie : proposer une immersion dans sa caverne, dans son bric-à-brac d'art, avec une énergie incomparable.

30% de nouveaux exposants

Le P'tit Baz'art est à la fois un festival, un musée, un marché et une fête. Dans la grande halle des anciennes usines Alstom, les 150 exposants trouvent l'espace mais aussi l'ambiance pour partager leurs créations. Sélectionnés parmi 600 candidats, ils seront presque tous sur trois cette année, à participer pour la première fois à la manifestation. « La sélection se fait assez naturellement avec le souci de garder un équilibre entre la peinture, la sculpture, la sérigraphie, les créateurs de bijoux, d'objets... Il faut aussi panacher au niveau des prix, le P'tit Baz'art est avant tout un rendez-vous grand public et familial où chacun doit pouvoir trouver son bonheur » explique Yves Colombain, l'un des organisateurs de ce marché de Noël alternatif. Difficile de ne pas trouver son bonheur dans ce joyeux bazar. L'amateur de toiles contemporaines attentif à la création régionale trouvera son bonheur, le badaud curieux aura un bel aperçu du savoir-faire des artisans, la petite famille en profite pour faire une belle sortie et repart avec – en prime – le cadeau pour tante Huguette, celle à qui on sait jamais quoi offrir.

Enfants gâtés

Dès l'entrée du site Alstom, le P'tit Baz'art montre qu'il n'a rien perdu de son énergie, celle qui l'a lancé il y a 13 ans. Même en ayant grandi, l'esprit pionnier, un peu déjanté des débuts perdure. De l'ambiance, parfois du bruit, le P'tit Baz'art est une ruche qui crépite, qui résonne. En deux jours, une quinzaine de concerts – du rock avec Mental Intox ou Twin Pricks, du jazz avec Damoclès et ses échassiers volants, de la chanson avec Arita- est programmée sur la scène



qui jouxte la buvette. Une programmation pour les grands et pour la première fois une autre réservée aux petits avec M le Méchant – une transposition pour les enfants, en chansons du film de Fritz Lang « M le Maudit », signée Eddy la Gooyatsh. Et comme décembre est le mois préféré des enfants, ils seront particulièrement gâtés et pourront créer eux aussi leurs p'tits bonheurs dans différents ateliers comme celui piloté par le Clou Tordu où ils pourront réaliser des objets sérigraphiés en bois.

Une expo comme un avant-goût

Pour patienter avant le week-end du 13 décembre, le P'tit Baz'art s'expose en photos à la Galerie Neuf, et c'est l'occasion de découvrir les coulisses de ce joyeux Baz'art. « Je suis le P'tit Baz'art depuis des années explique le photographe Giles Ganet. En 2012 et 2013 j'ai pris plus de 2000 photos depuis l'installation du site 10 jours avant l'ouverture à la fermeture des portes le dimanche soir. Mais j'aime surtout faire des portraits des artistes et la majeure partie de mon expo leur est consacrée. » Près de 200 photos couleur ou noir et blanc sont à découvrir à la Galerie Neuf du 4 au 10 décembre. ■

Alice CIMIEZ

◆ Samedi 13 décembre de 14h à 00h et Dimanche 14 décembre de 10h à 20h. Entrée libre.

Sur le site ALSTOM - 50 rue Oberlin - Nancy
Plus d'infos et liste des artistes exposants sur :
<http://leptitbazart.over-blog.com>

◆ Exposition « Mon P'tit Baz'art » Galerie Neuf, 9, rue Gustave Simon. Du 4 au 10 décembre, tous les jours de 15h à 19h.



Bleu Turquoise

●●● Bijoux Fantaisie & Accessoires ●●●

★
NOUVELLE
COLLECTION
★



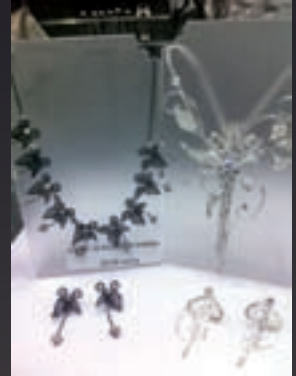
★ CHÈCHE FANTAISIE 19,50€
★ POCLETTE FASHION 35,50€



★ BRACELETS ACIER 7,50€



★ COLLIER 28€ ★ BAGUE¹ 16€
★ BAGUE² 15€ ★ BAGUE³ 25€



★ PARURES CRISTAL
& BOUCLES D'OREILLES 29,50€

★ ★ UN CHOIX INCOMPARABLE ★ ★
★ ★ POUR LES FÊTES ! ★ ★

77 RUE SAINT-DIZIER • NANCY • 03 83 20 69 51



Aujourd'hui 1900

NANCY



sur l'article
de votre choix

L'Esprit d'une Époque !



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

- ⇒ Créations personnalisées
- ⇒ Restauration de luminaires



HORAIRES SPÉCIAUX FÊTES

Ouvert : Lundis 15 et 22 décembre 13h>18h 45 • Mardis 16, 23 et 30 décembre 10h>18h45

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

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

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



DES BIJOUX PAR MILLIERS

Depuis 2006, le Pôle Bijou de Baccarat offre aux artisans d'art un lieu de rencontres et d'échanges sur leurs métiers autant qu'une vitrine pour mettre en lumière leurs créations. Du 26 novembre au 31 décembre, le centre se met au diapason des festivités de Noël et met en place un marché avec trente-deux créateurs de bijoux. Venus des quatre coins de la France, ils viendront présenter leurs productions et vous donneront quelques belles idées cadeaux.

Porté par la communauté de communes de la Vallée du Cristal depuis 2006, le Pôle Bijou de Baccarat est devenu un véritable laboratoire de création et de formation sur les métiers d'art. Orfèvres, céramistes, dentellières, des créateurs aux talents hétéroclites font briller ce centre artisanal comme une pierre précieuse aux reflets iridescents. Pour la quatrième année, ils vous aideront à remplir votre hotte de cadeaux fabuleux, grâce au marché de Noël qui leur est consacré. Trente-deux artisans d'art y viendront présenter leurs pièces. Bracelets, colliers, accessoires de modes, il semble impossible que les visiteurs ne trouvent pas leur bonheur.

Transformer les matières

Chaque créateur enrichie la palette du monde des bijoux par sa démarche artistique sur les matières et les formes. Argent, cuivre, porcelaine, soie, photographie, de nombreuses techniques sont utilisées pour modeler ces magnifiques parures. Chaque bijou est le fruit de savoir-faire pour la plupart ancestraux. Les matériaux se plient à la volonté de ces créateurs : ils fondent, fusionnent, se morcellent ou se superposent pour donner naissance à des objets d'art aux lignes tour à tour sensuelles ou épurées. Afin de mieux percevoir ce travail d'excellence, certains artisans réaliseront des démonstrations au cours du mois de décembre. Le mercredi 10 et jeudi 11 décembre, Anne Gravalon composera ses perles de verre au chalumeau. Fortement inspirée par la nature, elle leur donne une vie propre renvoyant à un lever de soleil ou à un reflet dans l'eau, comme autant de souvenirs sensitifs à garder contre la peau. Tous seront présents pour partager leurs connaissances avec les visiteurs du Pôle Bijou. Parmi eux, Aly Dianka, le spécialiste de l'art du filigrane, exposera des chefs d'œuvre d'orfèvrerie où fils d'or et d'argent s'entrelacent de façon gracieuse et délicate.

Des personnalités trempées à l'acier

Les uns et les autres s'engagent personnellement dans les pièces qu'ils créent et y laissent souvent une part d'eux. Compagnon verrier européen, Floriane Lataille façonne le verre au chalumeau et transforme ces bulles de silice en fusion. Dans ce processus, des perles à l'aspect parfois minéral, parfois graphique naissent. Avec la même matière, Florence Lemoine nous fait voyager autrement et va jusqu'à enchâsser la terre ou le ciel dans ses créations. Dans les pié-



Bijou de Harumi Sugiura
© DR

ces de Jacky Schwartz, la nature explose aussi mais sur une musique plus douce. En argent, bois, arum, ses créations retracent avec délicatesse la finesse d'une feuille de ginkgo ou les pétales d'une orchidée dans la pure tradition de l'École de Nancy. La Japonaise Harumi Sugiura surprendra par ses bagues, bracelets ou colliers fabriqués en matériaux textiles tels que la laine ou la soie. Stéphane Szendy nous emmène aussi dans une excursion à travers le temps et sur d'autres continents grâce à ses sculptures. Civilisation précolombienne, africaine, mésopotamienne, ses bijoux suivent les mêmes parcours et mêlent cristaux, métaux précieux et bois. Au Pôle Bijou, l'évasion est assurée pour Noël. Vous repartirez les mains pleines de présents et l'esprit rempli de rêves. ■

Renseignements : Marché de Noël jusqu'au 31 décembre.

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



Bijou de
Evelyne Thiery © DR



Bijou de Florence Lemoine
© DR



Bijou de Aly Dianka
© DR



EXPOSITION
ET VENTE

ENTRÉE
LIBRE

marché de Noël

32 CRÉATEURS
DE BIJOUX



26 NOVEMBRE
31 DÉCEMBRE

www.polebijou.com

54120 BACCARAT - TÉL 03 83 76 06 99

P^{ôle}
bijou
BACCARAT
FRANCE



AU PAYS D'OLAF, L'ART S'ESCLAFFE

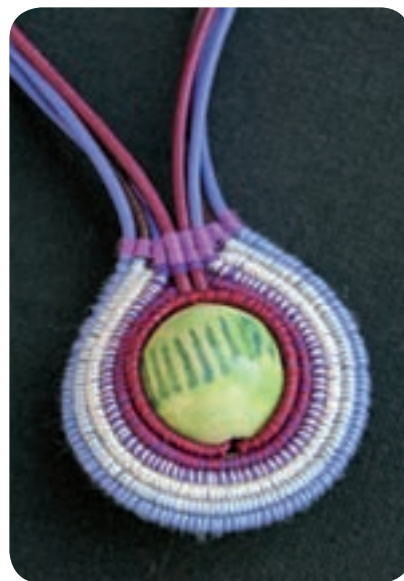
Les premiers et deuxièmes week-ends de décembre, l'artisanat montre de quel bois il se chauffe à la Galerie Nancy Thermal. Soutenue par la ville de Nancy et le Conseil régional de Lorraine, l'association Chœur d'Artisans met en place son propre marché de Noël avec « Gare à l'art ». Le Père Noël va devoir en prendre de la graine.

Après Rodolf, le renne du Père Noël, Helmut, celui de l'association nancéienne Chœur d'Artisans et sa fiancée Petula, la famille des aides du barbu lapon s'élargit avec Olaf, le lutin facétieux. Loin du tempétueux Olaf Grossebaf créé par Goscinny et Uderzo, la mascotte de Chœur d'Artisans a ramené dans la Galerie Nancy Thermal la fine fleur de l'artisanat. Cette année, pour les dix ans de la manifestation, il vous offre deux marchés pour le prix d'un : le premier les 5, 6, 7 décembre et le second les 19, 20 et 21 décembre. Sur ces deux journées, soixante artisans se déplacent pour faire découvrir au public leur univers ; trente d'entre eux seront présents chaque week-end. Ils se croiseront dans cet espace consacré à la création et pourront échanger avec le public. Au programme, la bonne humeur et de nombreuses surprises viennent adoucir la période des fêtes.

Un brin de folie

Dans la hotte d'Olaf, les visiteurs pourront piocher des idées cadeaux pour leurs proches : tasses à thé pour la Reine d'Angleterre, bijoux pour la belle-mère, étoles chics pour l'amoureuse ou verre à vin pour

le compagnon (à consommer de préférence avec des bougies, pour un moment romantique). Toutes vos idées cadeaux sont au marché de Noël artisanal de Chœur d'Artisans. Pour les connaisseurs, Gare à l'Art vous permet aussi de retrouver des artistes locaux qui s'impliquent pour faire briller l'artisanat lorrain. Les créations en céramique d'Anaïs Stutzmann, déjà présentes dans la boutique Helmut et Pétula au Passage Bleu, ajoutent leur brin de fantaisie. Bestioles en forme de lapin et mouton, et bijoux tout aussi animaliers tiendront compagnie aux pièces de Linda Lepage, artiste protéiforme passionnée de sculpture et de peinture. D'autres créateurs présenteront chacun leur spécialité et leurs matériaux de prédilection : tissu, céramique, cuir ou verre... Pour les dix ans de sa manifestation, Gare à l'art montre les multiples facettes de la création artisanale. Olaf vous y attend. Mais gare au lutin, il vous réserve des facéties de son cru nordique ! ■ **Pauline CREUSAT**



◆ Gare à l'Art, les 5, 6, 7 et 19, 20, 21 décembre à la Galerie Nancy Thermal, rue du Sergent Blandan. Le programme est disponible sur le site de l'association Chœur d'Artisan : <http://www.choeur-dartisans.com/>. Les flyers vous permettent aussi de donner vie à Olaf, la mascotte de la manifestation, en le découpant. Entrée gratuite.





En décembre Retrouvez nous sur les Marchés de Noël d'Alsace et de Lorraine : Colmar, Strasbourg, Metz, Reims, Mulhouse, Riquewihr, Obernai...
...et également au Salon des Saveurs de Champerret, Porte de Champerret à Paris du 5 au 8 Décembre 2014.

À PLAINFAING



La Confiserie Des Hautes Vosges

+ de 190 000 visiteurs par an

**Fabrication artisanale
des véritables
Bonbons des Vosges**



*La qualité
au
naturel*

Visites et Dégustations gratuites

**31 Sortes de bonbons
artisanaux à découvrir !**



**Vente sur place
et par correspondance**



CDHV Habeaurupt - 88230 PLAINFAING
Tél. 03.29.50.44.56 - Fax. 03.29.50.89.82
Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h sauf dimanche et jours fériés

www.cdhv.fr

CharlElie, DE NEW-YORK À NANCY

Il fut accueilli comme un enfant du pays. Sa date de naissance affichée dès l'entrée de la Galerie Poirel, il a rejoint une salle qui bruissait d'impatience. La présentation de la nouvelle exposition baptisée CharlElie, NCY-NYC devait être un de ces moments rares à Nancy, où une star vient régaler ses fans.

CharlElie Couture est une star, ne nous en cachons pas. Mais en revenant dans sa ville de naissance, l'artiste joue la carte de l'humilité sans aller jusqu'au retour aux sources. Il nous apporte son New-York sans renier l'héritage nancéien.

C'est à la mort de son père en 2003 que CharlElie décide de partir pour New-York : « Mon père a toujours été celui qui m'a poussé à persévérer dans les arts graphiques. Je ne pouvais plus lui parler, je suis parti dialoguer avec moi-même, je suis allé chercher là-bas un moyen de me reconstruire. La ville elle-même était en reconstruction après la chute des tours jumelles » explique CharlElie.

Re-naissance

De sa deuxième vie new-yorkaise, il retient cette impression de bouillonnement, de compétition, d'envie de se surpasser. Et quand on connaît le nombre de domaines dans lequel CharlElie excelle : arts plastiques, musique, sculpture, vidéo, poésie, on se dit que la compétition prend pour lui des aspects herculéens.

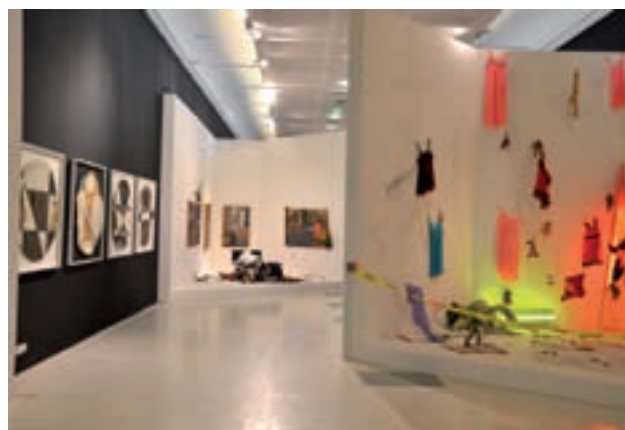
La diversité du personnage se ressent aussi dans l'exposition de la Galerie Poirel, une centaine d'œuvres –dont certaines conçues spécialement pour l'exposition nancéienne- avec de nombreux supports très différents : toiles, photos, Polaroids, vidéos et même rideaux de douche ou voiles de bateaux, peignent le quotidien de la grosse pomme. Aucune indication sous les œuvres, mais un parcours finalement assez logique –mais pas chronologique- à travers ses créations.

« On m'a souvent dit que pour être bon dans un domaine, il fallait s'y consacrer exclusivement. Je pense l'inverse. Je peins, j'écris, je monte sur scène avec le même engagement. Je mets la même énergie devant un auditoire que face à un mur à badigeonner. Je refuse de choisir, je pense même que chaque pratique enrichit l'autre, lui donne du relief » poursuit CharlElie. Multi-casquettes, maîtrisant différentes techniques, l'artiste est mis à l'honneur dans sa diversité : chaque salle expose un extrait de l'un de ses modes d'expression.

De son passage à Nancy –l'exposition dure trois mois- CharlElie en parle avec une (infime) pointe d'émotion dans la voix. C'est surtout la fierté qu'il évoque : « J'ai toujours eu envie de faire une exposition dans cette ville. Je trouve le projet exaltant. »

Diplômé de l'école des Beaux-Arts de Nancy, il en est sorti avec les félicitations du jury, il parle de sa ville en la laissant à sa juste mesure : sans la comparer à New-York, mais en lui trouver des qualités qui peuvent surprendre. Un brin provocateur il n'hésite pas à dire que Nancy lui a donné envie d'aller explorer le monde « d'aller voir ailleurs si j'y suis. »

A la question –elle lui a été posée- du point commun entre les deux villes, il répond : « à part les trois lettres N C Y, je ne vois pas. » Mais qu'importe. L'œuvre gigantesque de celui qui est aujourd'hui un des plus célèbres nancéiens a su traverser l'Atlantique, et c'est le principal. ■ Alice CIMIEZ



Plus d'infos sur www.poirel.nancy.fr et sur www.charlelie.com
 Exposition CharlElie, NCY-NYC
 Galerie Poirel
 3, rue Victor Poirel à Nancy
 Jusqu'au 1^{er} mars 2015. Mardi, mercredi, jeudi de 13h à 18h,
 Vendredi de 13h à 22h30, samedi et dimanche de 14h à 18h.
 Pendant les vacances scolaires ouverture du mardi au dimanche
 de 14h à 18h. Les 24 et 31 décembre de 14h à 17h. Fermé les 25
 décembre 2014 et 1er janvier 2015.



galerie Poirel

exposition

28.11.2014

-
01.03.2015

CHARLIE

NCM NYC

NANCY > NEW YORK CITY

LA CARTE D'INFIDÉLITÉ DES VITRINES DE NANCY LE NOUVEL ASSISTANT DU PÈRE NOËL



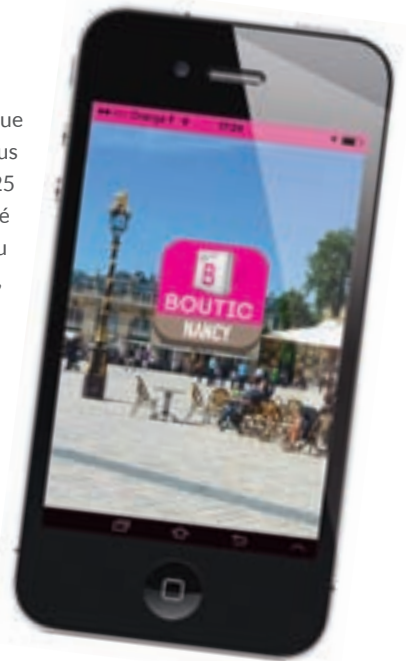
Il reste moins d'un mois avant Noël et la liste des courses ne cesse de s'allonger. Les Vitrines de Nancy vous offrent un coup de pouce avec la carte d'Infidélité. Valable dans toutes les enseignes partenaires, elle permet d'accumuler des points et de se faire plaisir pendant les fêtes.



Chercher son foie gras ou ses oranges pour le réveillon au marché couvert, trouver ses habits de fêtes dans les magasins de prêt-à-porter de la rue Saint-Jean, acheter ses cadeaux au Centre Commercial Saint-Sébastien... Cette année, tous vos achats de Noël vont vous permettre d'allier l'utile à l'agréable grâce à la carte d'Infidélité des Vitrines de Nancy. Dans les 122 boutiques partenaires disséminées dans le centre-ville, chaque passage en caisse est récompensé par des points. Ces derniers pourront ensuite être utilisés dans un large catalogue de cadeaux offerts par les complices de la carte. De nombreuses enseignes participent à cette aventure : métiers de bouche (fromagers, bouchers, boulangers, poissonniers, chocolatiers), magasins de vêtements et de chaussures, coiffeurs ou fleuristes, artisans d'art... Depuis peu, la Carte d'Infidélité s'ouvre à d'autres services comme la location de voiture, l'aide au déménagement et l'univers multimédia. Pour Noël, les dames et damoiselles pourront sublimer leur beauté avec un maquillage de fête et les enfants trouveront au pied du sapin des présents dénichés eux aussi chez les magasins de jouets participant à l'opération.

Acheter malin

Certains cadeaux du catalogue pourraient aussi se retrouver sous votre arbre de Noël le matin du 25 décembre : tasses de grès émaillé ou théière en fonte, sacs en tissu fantaisie fabriqués en Lorraine, palettes de maquillage, boîtes de macarons ou autres délices, voiturette en bois pour enfants... En cumulant des points, vous pouvez faire plaisir à vos proches en piochant dans le large choix du catalogue de la carte d'Infidélité. Sans oublier les récompenses comme les places de cinéma, de matchs et même les entrées de musées. Retrouvez aussi les itinéraires « shopping » sur le site des Vitrines de Nancy, <http://www.boutic-nancy.fr/>, ou via l'application mobile gratuite BOUTIC. Vous trouverez ainsi votre bonheur parmi une liste de 1680 commerces référencés par nom, produits ou service. Au lieu d'errer dans Nancy à la recherche d'un produit spécifique, vous n'aurez qu'à vous connecter, cliquer et le tour est joué. Pour Noël, les Vitrines de Nancy jouent les assistants du Père Noël et vous rendent les courses plus faciles par le biais de ces différents services. Les enseignes partenaires de la carte d'Infidélité se sont, elles, creuser la tête pour garnir la hotte du bonhomme en rouge. ■



📍 Pour retirer votre carte d'infidélité, rendez-vous chez vos commerçants partenaires, sur www.boutic-nancy.fr ou à l'Office du Commerce. Renseignements au 03 83 32 10 55 ou à lesvitrinesdenancy@gmail.com



Avec la **Carte d'infidélité** et l'appli **Boutic Nancy**, papillonnez...

Une seule et même carte
pour tous les commerçants !

ADOPTÉZ-LA !
EN MAGASIN OU SUR
WWW.BOUTIC-NANCY.FR

**NOUVEAU
GRATUIT**



www.boutic-nancy.fr



Tous vos commerçants complices

LA POUDREUSE EN CUISINE

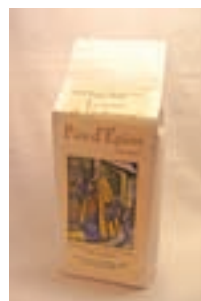
Pour Noël, toute la famille met son tablier afin de contenter tous les estomacs. Parmi les ingrédients nécessaires à la préparation des mets les plus fins, la farine reste incontournable. Au Moulin de Nomexy, cette dernière est moulue depuis des siècles. Comme une poudre magique, elle transforme le moindre gâteau en or. À vos fourneaux messieurs dames !

Il y aura de la neige à Noël, une neige particulière qui ne tombe que dans les cuisines et blanchit les mains autant que les cheveux. Cette poudreuse est un ingrédient indispensable dans une grande majorité de recettes : la farine. De type 55 pour le pain, 45 pour la pâtisserie, elle offre aux chefs domestiques de nombreuses possibilités gourmandes. À Nomexy près d'Épinal, un moulin la produit depuis plusieurs siècles. Déjà en 1263, un acte juridique, signé de la main du duc Henri 1er de Vaudémont, reconnaît aux moines du Prieuré d'Aubiey de transformer en ce lieu le fruit de leurs moissons. En 1861, une famille s'empare de ce trésor et l'exploite depuis lors. Pierre Gentilhomme, leur descendant, appartient à la cinquième génération de meuniers. Pour lui, l'âge de la retraite a depuis longtemps sonné mais ce métier continue de le fasciner. « Je suis un peu comme 'le roi en son moulin'. Il y a encore les traces de ceux qui y ont travaillé. Je sens leur présence ; c'est vivant. Un moulin est un lieu magique. Celui-ci appartient au patrimoine régional : l'eau qui passe en dessous a plus de huit cents ans », s'émerveille Pierre Gentilhomme.

Gage de qualité

Au total, une quarantaine de sortes de farines fait tourner la tête des cuisiniers. Autrefois fournisseur de boulangeries, le Moulin de Nomexy n'approvisionne plus que les particuliers. Un choix payant pour Pierre Gentilhomme : « l'année dernière, nous avons augmenté notre chiffre d'affaire de 9,6 % ». Ce succès se mesure à l'aune de la qualité de ses produits : farines de blé, de seigle, de châtaignes ou d'épeautre sont enrichies par une offre de préparations culinaires pour croissants, génoises ou pains. Pour se fournir, il fait appel le plus possible à des cultivateurs locaux. « Je collabore avec un agriculteur en particulier. Il sème les variétés que je souhaite. Je connais l'origine des blés traités dans le moulin, leur terroir et c'est très important pour moi », assure-t-il. Pour Noël, le Moulin de Nomexy met ses habits de fête et propose aussi aux marmitons une préparation pour pain d'épice. Grâce au travail consciencieux de son meunier, la farine enchante les recettes les plus compliquées et l'excellence est à la portée de tous. « J'ai même une cliente installée sur la presqu'île de Giens. Avant elle n'arrivait pas à faire des brioches et avec les préparations du moulin, c'est devenue pour elle un jeu d'enfant », note avec humour Pierre Gentilhomme. Avec la boutique en ligne, des clients de la France entière et même de l'étranger viennent s'approvisionner en farine. Et à Noël, grâce au Moulin de Nomexy, les papilles vont chanter. ■ **Pauline CREUSAT**

Les produits du Moulin de Nomexy peuvent se trouver dans certaines grandes surfaces et sur la boutique en ligne : www.moulindenomexy.fr



LUNÉVILLE : LES ANIMATIONS DE FIN D'ANNÉE

SAMEDI 6 DÉCEMBRE

L'Office des Fêtes, en lien avec la Ville, propose le traditionnel défilé de Saint-Nicolas, sur le thème des contes pour enfants. Sur les chars, prendront place Alice au Pays des Merveilles, Pinocchio, Barbe Bleue, le Chat Botté, le Petit Chaperon Rouge, Blanche Neige et les 7 Nains, le Petit Poucet... et bien sûr le saint patron de la Lorraine avec son indissociable acolyte, le père Fouettard !

Départ de la place des Carmes à 16h30. Feu d'artifice tiré depuis le Champ de Mars à 18h30.

DU 10 DÉCEMBRE AU 4 JANVIER

La patinoire synthétique de la Ville, tenue par le Ski club Lunéville Antivol, accueillera tous les jours les amateurs sur la place Léopold. 2 € la location des patins.

DU 12 AU 27 DÉCEMBRE

Le marché de Noël, organisé par Les Vitrites de Lunéville, prendra lui aussi ses quartiers d'hiver en cœur de ville (place Léopold). L'occasion de dénicher un cadeau original avant les fêtes.

Inauguration officielle le vendredi 12 décembre avec le spectacle « Vulcano'Jongle », concocté par l'association Balle et Arts. Samedi 13 et dimanche 14, une maquilleuse pour enfants métamorphosera les visages des bouts d'choux.

Mercredi 17, un château gonflable ravira les plus jeunes. Les 20 et 21, la maquilleuse reviendra métamorphoser les visages des enfants sages.

La fanfare « Les Arlequins » (avec la présence de deux grands ours en peluche) apportera une touche musicale appréciable le 20 décembre.

Les 14 et 21, un sculpteur sur ballons déambulera dans le centre-ville.

Manège entre le 12 et le 24 décembre. ■

Le marché de Noël rassemblera, entre autres, des produits artisanaux.

La patinoire accueillera les amateurs, petits et grands.



LA VILLE DE LUNÉVILLE ET LES VITRINES DE LUNÉVILLE PRÉSENTENT

LES ANIMATIONS DE NOËL 2014

PLACE LÉOPOLD - LUNÉVILLE



DU 10 DÉCEMBRE AU 4 JANVIER
PATINOIRE

DU 12 AU 24 DÉCEMBRE
MANÈGE POUR ENFANTS

DU 12 AU 27 DÉCEMBRE
MARCHÉ DE NOËL



PROGRAMME COMPLET DES ANIMATIONS
WWW.LUNEVILLE.FR



CRÉDIT GRAPHIQUE :
SERVICE COMMUNICATION DE LA VILLE DE LUNÉVILLE



DES BREDELE À CROQUER

À Noël, les enfants attendent leurs joujoux par milliers et les adultes, quant à eux, se poulèchent les babines en anticipant des plaisirs plus terriens. Sur les marchés de Noël d'Alsace et de Lorraine, la Maison Alsacienne de Biscuiterie s'occupe de combler les vœux des gourmands avec ses traditionnels « bredele » et une gamme de gâteaux plus moderne. Avec elle, croquons Noël à pleines dents.

L'ouïe, la vue, le toucher, l'odorat ou le goût, les marchés de Noël excitent les cinq sens des promeneurs. À Strasbourg, Nancy ou Metz, le chalet de la Maison Alsacienne de Biscuiterie exhale un parfum d'enfance où épices et chocolat constituent les notes de tête. Créée en 1996 dans le village de Riquewihr par Jean-Marc Muller, cette dernière n'est au début qu'une petite boutique vendant des macarons à la noix de coco. Très vite, le succès de ces produits permet à la maison d'élargir sa gamme et de s'orienter vers la création de biscuits alsaciens : les « bredele ». Réalisés normalement pendant les fêtes

de Noël, ces petits gâteaux aux formes et aux ingrédients variables remontent à une tradition très ancienne. « Les recettes sont transmises de génération en génération dans chaque famille. Originaire de la vallée de Munster, le fondateur de la maison a lui-même hérité de certaines recettes familiales. Il les a interprétées à sa manière et en a dénichées d'autres », raconte Barbara Hilgert, responsable marketing. Dans l'atelier de confection situé à Colmar, une dizaine de pâtisseries réinventent chaque jour cette tradition sans s'éloigner de ce qui fait son sel : étoiles à la cannelle, marbrés damiers à la vanille et au chocolat,



spitzbuebe avec de la confiture et du sucre glace ou encore brünsli aux amandes et au chocolat.

Sens dessus dessous

Cannelle, clous de girofle, gingembre, cardamome, amandes et noisettes, la composition exacte de ces délices est gardée précieusement par la biscuiterie. « Les 'bredele' sont bien sûrs incontournables pour nos clients à Noël. Mais nous en concevons sans cesse de nouvelles sortes et essayons toujours d'allier qualité et innovation », souligne Barbara Hilgert. De fait, les gâteaux de la Maison alsacienne de Biscuiterie se dégustent tout au long de l'année. Nul besoin d'attendre d'être sous un sapin pour savourer leurs pavés éclats de pistaches, leurs sablés fins ou pains d'épices. D'ailleurs, les papilles des gourmets en redemandent : certains viennent parfois de loin pour en profiter. La maison s'adapte aussi aux saisons. Pour la Saint-Valentin ou la fête des mères, elle propose des délices à la rose en forme de cœur. Elle a aussi lancé la nouvelle gamme « 4 semaine Avent ». Fruit d'une collaboration entre les pâtisseries de la biscuiterie et un designer, ces bouchées gourmandes se composent d'un biscuit tendre aux épices surplombé d'une couche généreuse de chocolat. Entre tradition et modernité, les petits gâteaux de la Maison alsacienne de Biscuiterie offrent une expérience gustative tour à tour explosive, douce ou nostalgique mais toujours surprenante. Autant ne pas boudier son plaisir. ■ **Pauline CREUSAT**

Retrouvez la Maison alsacienne de la Biscuiterie sur les marchés de Noël en Alsace et en Lorraine ou dans les boutiques de Colmar, Strasbourg, Riquewihr, Obernai ou Éguisheim. Vous pouvez aussi commander en ligne sur www.maison-alsacienne-biscuiterie.com



RÉSERVEZ LES PREMIERS !

11 DESTINATIONS** AU DÉPART DE METZ-NANCY

3 NOUVELLES** DESTINATIONS CET ÉTÉ
Minorque, Lanzarote & Izmir

Mères minutes

RDV DANS VOTRE AGENCE DE VOYAGES OU SUR MARMARA.COM !

EN PROFITER AVEC **marmara**

aéroport EMML METZ · NANCY · LORRAINE

À SAISIR DU 2 DÉCEMBRE 2014 AU 6 JANVIER 2015
DÉPARTS AVRIL À OCTOBRE 2015

*Modalité d'un programme de produits de la saison 2014/2015, à certaines dates entre le 01/04 et le 30/07 et entre le 01/08 et le 30/10/2015 de partielles adossées sous réserve de disponibilité, pour une réservation entre le 02/12/14 et le 30/01/15. Offre non cumulable avec d'autres offres.
TVA France 04 089 130000 RCS Nanterre 301 089 474 Créédé photo : Getty Images

**Programme sous réserve de modifications

UN NOËL FÉÉRIQUE À RIBEAUVILLÉ



En Alsace, dans la cité médiévale de Ribeauvillé, Noël se transforme un voyage dans le temps. Les visiteurs se retrouvent nez à nez avec troubadours, chevaliers et créatures fantastiques venues d'un autre monde. Ouvrez bien vos mirettes gentes dames et damoiseaux !

Sortez vos hauts-de-chausses et votre gibecière, sautez dans votre DeLorean et, pour Noël, faites un saut en plein cœur du Moyen-Âge. À Ribeauvillé, les deux premiers week-ends de décembre, les rues de la cité des Ménétriers se peuplent d'une foule bigarrée et légèrement étrange. Chevaliers en armures, moines en robes de bure ou lutins en bonnets pointus reprennent du service. Chaque année, environ 40 000 visiteurs viennent admirer ce curieux ballet et profiter de l'atmosphère chaleureuse et féérique du marché de Noël. Dans la vieille ville, tout autour de la Grande Rue, quatre-vingt exposants se regroupent sur les places ou dans les cours et présentent des produits artisanaux authentiques : décorations de Noël en bois ou tissus, bijoux fantaisie, chapeaux fait main...

Baisers de lutins...

Autour des étals, les yeux des promeneurs papillonnent d'une animation à l'autre. Le marché de Ribeauvillé permet ainsi de

découvrir des métiers ancestraux comme le travail du cuir ou les arts du feu (forge, émaux, fonte d'étain). À la nuit tombée, des troncs enflammés projettent sur les murs des ombres tantôt inquiétantes, tantôt bienveillantes, et réchauffent les passants. La magie de ce Noël à Ribeauvillé tient en un mot : convivialité. Et à travers ses associations, toute la ville met la main à la pâte. « Nous réussissons à nous démarquer grâce au tissu associatif de la ville. Ici, il existe cent associations pour environ 5000 habitants », avance Georges Wiczczak, président du comité des fêtes. Le Moyen-Âge, ces associations l'ont dans la peau. Pour la fête des Ménétriers, elles préparent pendant des

mois les chars du défilé. Et pour Noël, elles revêtent les costumes de moines, gueux ou nobles prêtés par la mairie pour ravir les visiteurs. Certaines, tels les Pfiffer Fêteurs, ont des relations haut placées. Le Père Noël a ainsi accepté de faire pour eux le voyage depuis sa Laponie natale et d'accueillir ses admirateurs, petits ou grands, dans une maisonnette de la place Gouraud. En guise d'autographe, tous auront droit à un cliché avec le vieux bonhomme à barbe blanche, un chocolat et un bonbon. Les enfants pourront lui remettre leurs lettres et les adultes ne seront pas en reste grâce à une armée de lutins distributeurs de bisous gratuits.

... Et combats de chevaliers

Les membres de Ribototem ont, eux, investi la place de la Sinne, et ont recréé un festolement à la mode médiévale. Certains joueront les figurants d'un banquet de nobles quand d'autres s'attèleront à des activités plus sérieuses. Sous le regard acéré des rapaces de la Volerie des Aigles de Kintzheim, le ferronnier martèlera le fer rougissant sur son enclume. Un ensemble de jeux anciens revisités seront accessibles, à l'image du « mölkky », sorte de jeu de quille et ancêtre du bowling. En revanche, dans la cour du Domaine Jean Sipp, les choses se compliquent pour les « Joyeux Drosophilés ». L'amour courtois plane certes dans les airs et s'accroche sur le char de Tristan et Iseult. Mais entre deux vins chauds, des chevaliers s'affrontent et lèvent des épées enflam-





mées. Qui peut dire s'ils gagneront ainsi le cœur d'une belle ? En tout cas, ils auront certainement les faveurs d'une gaufre ou de marrons chauds, vendus sur place. Une fois l'estomac apaisé, d'autres aventures attendent les promeneurs hardis. Jongleurs, danseurs, cracheurs de feu et musiciens apparaissent çà et là, et envoûtent la foule. Pendant ces deux week-ends, le temps se suspend à Ribeauvillé. Le marché de Noël est comme un rêve. Une fois l'heure du départ sonnée, il laisse un goût de nostal-

gie et l'envie d'y revenir l'année suivante. ■
Pauline CREUSAT

Le marché de Noël médiéval de Ribeauvillé a lieu les 6, 7, 13 et 14 décembre. Toutes les informations sont sur le site www.ribeauville.net ou par téléphone au 03 89 73 20 00.

SINGER®

Le spécialiste
de la machine à coudre

RÉPARATIONS TOUTES MARQUES



Spécial
fêtes
-15%

sur tout le magasin !

Machines à repasser
Aspirateurs - Accessoires couture



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

easy computer

Aussi facile à financer
qu'à utiliser.



Faites plaisir ou faites vous plaisir chez
Easy Store et profitez de notre offre **5 et 10 fois sans frais***
pour découvrir et redécouvrir l'ensemble de la gamme Apple.

*Du 15/11/2014 au 04/01/2015, à partir de 338€ de crédit sur tous les Mac, iPad et iPhone
(hors produits d'occasion, reconditionnés ou de démonstration).

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

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

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

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

easy-computer.fr

UN NOËL À LA MODE SCANDINAVE



Photo © KLS Living

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas et, si vous avez prévu de célébrer Noël comme il se doit, vous ne pourrez pas passer à côté de l'étape décoration. Outre le sapin, toute la maison doit être décorée pour rendre les repas de Noël et les rendez-vous de famille encore plus chaleureux. Pour cette année, oubliez le doré, l'argenté ou le rouge et inspirez-vous de la Scandinavie. Très tendance ces derniers mois, ce style s'adapte parfaitement à l'hiver car il réchauffe l'atmosphère. Ici, la lumière se fait douce, les matières sont naturelles et les textiles chauds sont de mise pour une ambiance très cosy.

1. Un sapin tout naturel

Noël ne serait pas Noël sans son sapin. Cette année, oubliez les arbres classiques dont les aiguilles finissent par tapisser le sol. Pour une déco plus scandinave que jamais, optez pour un sapin totalement en bois, design et réutilisable. Sapin rondin, Athezza, 37 €. Liste des revendeurs sur www.athezza.com



3. À table !

Pour les repas, épatez vos convives avec des accessoires très design. Bougies, photophores, carafes et dessous de plat sont autant de façons d'apporter une touche déco sur votre table. Arbre dessous de plat, en bouleau issu de forêts gérées durablement, Sud Corner, 21,50 €. En vente sur www.sudcorner.com



2. Des décorations en bois

Qui dit sapin dit forcément décorations. Et pour garder l'ambiance chaleureuse des intérieurs de Scandinavie, on choisit des guirlandes en bois clair. Étoile, cerf, flocon de neige, petit cœur... tout est permis pour réchauffer son arbre de Noël. Décorations bois Decoclico, à partir de 4,50 €. En vente sur www.decoclico.fr



4. Une lumière douce

Côté luminaires, une décoration d'inspiration Grand Nord requiert une lumière tamisée et chaleureuse. Mettez de côté vos lampadaires ultra-contemporains et préférez les petites lampes originales ou les photophores disséminés un peu partout. Lampe Lighthouse, House Doctor, 98 €. En vente sur www.etoileandcompany.com



la boutique des bois

Un large choix d'objets en bois...



Stés JANEŠ
RD 435 Lieu-dit Monplaisir
88700 ANGLEMONT
tél boutique : 03 29 39 95 27
site: www.laboutiquedesbois.com



Ouvertures : Du lundi au vendredi et le samedi matin



5. Du mobilier de bûcheron

La Scandinavie, c'est aussi ses forêts immenses, englouties par la neige. Dans ce décor à la fois fascinant et effrayant, on imagine bien quelques bûcherons en train de couper du bois pour se chauffer l'hiver. Pour recréer cette ambiance chez soi, on trouve facilement dans le commerce des objets ou du petit mobilier en forme de rondins de bois. Chic et efficace !

Tabouret coffre Cube, Jeffrey, édition limitée, 129 €. En vente sur daandi.com

6. Bien au chaud

L'hiver ne serait pas l'hiver sans des plaids bien chauds et moelleux à jeter sur son canapé. Et ce tissu dans lequel on aime s'emmitoufler se prête parfaitement à une décoration scandinave. Pour bien coller au



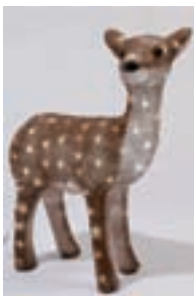
thème, on le choisit blanc ou façon fourrure et, surtout, bien poilu !

Plaid fausse fourrure, KSL Living, 398 €. En vente sur www.ksl-living.fr

7. Rudolf dans son jardin

Animal emblématique des pays froids, le renne se décline partout, en suspension pour le sapin, sur les textiles et même en guirlande lumineuse dans le jardin. Il ne manque plus que le Père Noël et son traîneau...

Renne lumineux pour extérieur, Truffaut, 119,95 €. En vente chez Truffaut et www.truffaut.com



8. Au coin du feu

Pour affronter les frimas de l'hiver, rien ne vaut une bonne cheminée. Pour l'embellir, investissez dans des accessoires design et sobres.

Rangement bois Roll en acier, Leroy Merlin, 109 €. En vente chez Leroy Merlin et sur www.leroymerlin.fr



9. Les épices au bout de la mèche

Noël c'est aussi une question d'odeurs. Les épices dans le vin chaud, la cannelle des biscuits traditionnels, le parfum des fruits confits... À cette période de l'année, les bougies se dotent de senteurs sucrées et gourmandes si bien qu'on voudrait les dévorer.

Bougie épices et fruits confits, La Bel'Lande, 15,50 €. En vente sur akeo.fr



maillishop



Découvrez la collection "*Spéciale fêtes*" des chaussons collégien

- idée cadeau
- "made in France"
- utile
- original
- qui plaira aux petits comme aux grands ! (taille 18 à 47)

Magasin ouvert
dimanches 7 et 14 déc. de 14h à 18h
dimanche 21 déc. de 11h à 18h
sans interruption de 9h30 à 19h

14 rue Notre-Dame • NANCY • Tél. 03 83 36 52 10



CHOCOLAT, LE PLAISIR SAIN



Gourmand, le chocolat est l'un des aliments préférés des Français. Quelque 35 % d'entre nous en mangent d'ailleurs chaque jour. Riche en magnésium, il est aussi bénéfique pour le moral. Le Dr Hervé Robert nous explique tous les bienfaits du cacao dans son nouveau livre, sous la forme d'un passionnant vrai ou faux.

Les vertus santé du chocolat, éditions EDP Sciences, 204 pages, 29 €.



LA NOUVELLE PLANTE DU SALON

Grass est l'idée farfelue d'une société spécialisée dans les terrains de sport en pelouse synthétique. Soucieuse de recycler ses équipements, cette dernière s'est associée avec le créateur de la marque Marron rouge pour concevoir ce tabouret dont l'assise est fabriquée avec du faux gazon et rembourrée avec de la mousse. Une touche printanière en plein automne...

Tabouret Grass, Marron rouge, 159 €. Infos pratiques : www.marronrouge.com

COMME UN PARFUM DE NOËL

La marque Collines de Provence se met à l'heure des fêtes et lance quatre nouvelles bougies aux senteurs gourmandes : pain d'épices, sapin, noisette ou thé des Rois mages. Leur mèche en bois crépitante vous transporte dans la magie de Noël en parfumant l'atmosphère et en diffusant une lumière douce et chaude.

Bougies Collines de Provence, 15,90 €. En vente sur collinesdeprovence.com



ON SE LES ARRACHE !

Qu'est-ce qui fait que les bracelets Love and People rencontrent un tel succès ? Leurs 24 coloris branchés ? La diversité des fermoirs ? Les jolis messages de paix et d'amour dont ils sont porteurs ? Pour les garçons comme pour les filles, les tours de poignet en cuir de cette toute jeune marque grenobloise sont l'accessoire tendance de cette rentrée 2014 !

Infos pratiques : www.loveandpeople.com

GALERIE DE PORTRAITS

On les connaissait jusqu'alors sous forme de stickers, mais les Série-Golo, ces personnages colorés aux grands yeux ronds, s'affichent maintenant sur des toiles de coton imprimées. On trouve dans cet univers naïf et joyeux des portraits de « Tites filles », de « Tits gars » et une série d'animaux, tous plus rigolos les uns que les autres. De quoi réjouir petits et grands enfants ! À partir de 39 €.

Infos pratiques : www.serie-golo.com



IDÉES CADEAUX

Destockage massif

JUSQU'AU 31 JANVIER 2015

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES :
Dimanches 7 et 14 déc. 14h>19h
Dimanche 21 déc. 10h>19h

-20%* -30%* -50%*



Confection homme, femme, enfant - Chaussures

10 RUE RAUGRAFF • NANCY • 03 83 17 15 15

Fêtez la Saint Nicolas avec Entendre !



L'audillon, c'est **entendre** quel la vie recommence

www.entendre.com

N'attendez pas pour découvrir nos solutions auditives !



NANCY • 1, Place Carnot • 03 83 30 27 23
 ESSEY LES NANCY • 71, Av. Foch • 03 69 61 56 35
 LUNEVILLE • 19, Rue Banaudon • 03 83 74 55 82

MON PROGRAMME BEAUTÉ AVANT LES FÊTES

Envie de rayonner sous le sapin ? Avec notre programme de mise en beauté, les guirlandes électriques ont du souci à se faire...

Il y a celles qui prévoient leur tenue de réveillon dès le moins de juin ; celles qui profitent de la fièvre acheteuse festive pour revoir leur garde-robe de fond en comble et celles qui arpentent les grands boulevards à quelques heures des réjouissances pour dénicher la petite robe qui fera l'affaire. Mais que nous soyons cigale ou fourmi, prévoyante ou impulsive, il y a bien une chose que nous avons toutes en commun : le plaisir de passer un long moment dans la salle de bains avant l'ouverture des hostilités.

Une pause beauté bien méritée

Les fêtes de fin d'année, c'est bien quand on est petit. Mais pour les grands, ça relèverait plutôt de la folie : entre les cadeaux, les invitations, les courses, la cuisine, la déco et tutti quanti, hiver rime souvent avec train d'enfer... La solution pour ne pas arriver au pied du sapin avec une mine d'outre-tombe et une irrésistible envie d'aller se coucher ? Caser dans votre planning infernal un interlude beauté bien mérité qui commencera par une bonne sieste d'une demi-heure. Sans repos, difficile d'espérer chasser les signes de fatigue qui brouillent impitoyablement vos traits. Cap ensuite vers la salle de bains où vous procéderez à un vigoureux nettoyage de peau à l'eau tiède. Suite incontournable de cette première étape, le gommage viendra débarrasser votre épiderme de ses cellules mortes pour en raviver l'éclat. Allez-y doucement quand même : il ne faudrait pas arriver au réveillon le visage couvert de disgracieuses rougeurs. Choisissez un gommage doux que vous appliquerez à l'aide d'un coton en évitant le contour des yeux et des lèvres. Votre peau est maintenant prête pour l'ultime étape : l'hydratation que vous réaliserez à l'aide d'une crème nourrissante adaptée à votre carnation. Profitez-en pour vous offrir une petite séance de massage liftant, en commençant par le front et en terminant par le cou. Même sans maquillage, vous voici déjà radieuse !

Coiffeur et esthéticienne : on se fait chouchouter

Pour celles qui aiment s'en remettre aux mains expertes des professionnels, nous ne saurions que trop conseiller de s'y prendre à l'avance : d'abord parce que, comme les nôtres, les agendas des coiffeurs et des esthéticiennes sont plutôt surbookés en ces périodes de fête. Ensuite, parce que, comme le bon vin, les bienfaits de leurs soins bonifient avec le temps. Tout le monde sait bien qu'une belle coupe

60 ans de Protection
Santé
 ça se fête



du 01/09/2014 au 31/12/2014

Profitez de cet événement et bénéficiez de conditions d'adhésion tout à fait exceptionnelles.

MUTLOR

à Longwy 03 82 25 79 00 à Nancy 03 83 36 77 07



ne révélera tous ses charmes qu'au bout de quelques jours, lorsque les cheveux, bien reposés, auront trouvé leur forme naturelle. Quant au nettoyage de peau, pratiqué plus en profondeur que nos soins maison, il doit être à tout prix évité le jour J, au risque de concurrencer le costume du Père Noël.

Nos astuces pour rayonner

Si malgré tout cela, vous craignez de ne pas parvenir à chasser les cernes et le teint gris que la fatigue de l'hiver a laissés sur votre visage, voici trois astuces antigrisaille qui, appliquées dès aujourd'hui, vous garantiront

pour le grand soir une mine de poupée russe.

Lumière !

Pour garder le moral même par temps gris, on préconise depuis quelques années la luminothérapie. Cette technique consiste à exposer le visage du patient sous le faisceau d'une lampe qui, en imitant la lumière du jour, pénètre dans l'organisme par le nerf optique pour empêcher la sécrétion de mélatonine. Régulatrice du sommeil, cette hormone serait, dans certains cas de surproduction, impliquée dans les mécanismes de dépression saisonnière. Notre conseil : profitez du moindre rayon de soleil pour vous offrir un café en terrasse ou d'une petite pause rêveuse sur le banc d'un jardin public.

Douceur !

Vous vous sentez tendue, angoissée, anxieuse ? Certaines études scientifiques ont montré aujourd'hui que le ronronnement du chat influe de manière positive sur le stress de son maître. Quant aux caresses, elles auraient même la faculté de faire baisser le risque de maladies cardio-vasculaires. Beaucoup d'hôpitaux ont aujourd'hui équipé leurs salles d'attente d'aquariums après avoir remarqué que la présence d'animaux avait une action béné-



fique sur l'angoisse de leurs petits patients. Bref, beaucoup de spécialistes s'accordent à dire que la compagnie des animaux a sur notre comportement des effets très positifs. Vous avez déjà songé à adopter ?

Énergie !

Mélange de vitamines, d'oligoéléments, de minéraux et d'acides aminés, la gelée royale est un véritable remède de jeunesse. Préférez sa forme fraîche à sa version lyophilisée et consommez-en quotidiennement à raison d'une cuillerée d'un gramme à laisser fondre sous la langue chaque matin. ■

SOYEZ ÉCLATANTE POUR LES FÊTES

UNE APPROCHE 100% NATURELLE

Un soin Cellu M6 visage Expert offert*

pour toute souscription d'une cure Cellu M6 corps ou visage avant le 24 décembre 2014

Un bilan complet offert

- des soins non invasifs
(action sur la peau d'orange et les rondeurs rebelles)
- une silhouette affinée et raffermie à tout âge
- suivi alimentaire personnalisé



Top Ligne

à partir de
30€
la séance

Contactez-nous au **03 83 30 67 62** • www.topligne.com

92 rue Saint Dizier à NANCY
du lundi au vendredi 9h-19h, samedi 9h-12h

LES ENTREPRISES CHANTENT L'OPÉRA

Ils ont entre 18 et 26 ans et préparent leur avenir professionnel dans le milieu du spectacle lyrique. Depuis 2008, l'Opéra national de Lorraine a formé une quarantaine de ces derniers à travers son Centre de Formation des Apprentis (CFA) des Métiers des arts de la scène. Une formation en immersion qui crée des liens entre l'univers de l'opéra et le monde de l'entreprise. Ces liens, le CFA cherche à les renforcer pour ancrer son action de façon plus forte dans le territoire lorrain.

« Mets ton costume et poudre-toi le visage », chante Canio, alias Paillasse, dans *Pagliacci* de Leoncavallo.

Derrière les rideaux rouges de l'opéra, sans maquillage ni paillettes, une foule de petites mains agit en secret et participe à la magie du spectacle : régisseurs de chœur, de scène ou d'orchestre, chargés de production ou de mission service jeune public, bibliothécaires de parthèque. « Jusqu'à présent, une majorité de ces professionnels se formaient principalement sur le terrain. Il y a un fort besoin de gens compétents dans le domaine du spectacle lyrique. Le CFA des métiers des arts de la scène permet à la fois à ces jeunes d'apprendre leur métier mais aussi à leurs maîtres d'apprentissage de transmettre leur expérience », explique Anne-Laure Exbrayat, directrice du CFA. En collaboration avec l'Université de Lorraine, une quinzaine d'apprentis sort du CFA chaque année avec une licence professionnelle en poche.



Un engagement pour soutenir l'art lyrique

Les apprentis construisent leur projet professionnel tout au long de l'année en ayant les deux pieds dans le monde de l'entreprise. Cette immersion est couronnée de succès : le taux d'insertion professionnelle dans le domaine lyrique s'élève à 76 %.

Unique en France, le CFA cherche à intégrer les acteurs locaux à son développement et assurer ainsi le soutien des entreprises locales au caractère innovant de son action. Le CFA a ainsi développé un réseau d'entreprises qui s'associe à l'activité du CFA en participant, entre autre, à son financement via la taxe d'apprentissage. Unique ressource du CFA, la taxe d'apprentissage est un impôt obligatoire payé par les entreprises en fonc-

tion de leur masse salariale, quel que soit leur domaine : industriel, commercial ou artisanal. Elle est divisée en deux parties : quota et hors quota. Les entreprises ont la liberté de choisir l'établissement de formation à qui elles souhaitent l'adresser. Ainsi, en ciblant le CFA métiers des arts de la scène sur ces deux parties, elles valorisent une initiative lorraine et contribuent au rayonnement de cet établissement unique en France. Le CFA organise d'ailleurs, dans ce sens, de nombreuses rencontres afin de créer des liens privilégiés avec ces chefs d'entreprises et leur faire comprendre ce à quoi contribue leur soutien. « L'opéra est une infrastructure publique ouverte à tous et cela vaut aussi pour le CFA. Aujourd'hui nous avons une trentaine de sociétés partenaires que nous invitons régulièrement lors d'événements spéciaux. Nous voulons leur montrer concrètement comment le CFA utilise la taxe d'apprentissage », note Anne-Laure Exbrayat.

Plaisir et partage

Des entreprises de tous bords, culturels ou non, participent à l'amélioration constante de la formation des apprentis en finançant des conférences professionnelles ou l'acquisition de matériel pédagogique. Certaines connaissent et apprécient déjà les richesses de cet univers, d'autres le découvrent. Toutes mesurent l'importance de ce pôle d'innovation en Lorraine. Et si l'opéra est l'école de l'excellence, il aime aussi casser les codes et transformer la relation



BarbeBleue
© Opera National de Lorraine





du public à la scène. Lors d'apéro-concerts, les chefs d'entreprise jouent les petites souris et visitent de manière privilégiée la maison, de la scène aux coulisses. Le prochain rendez-vous entre ces professionnels en devenir et les entreprises partenaires du Centre de Formation de l'opéra se réalisera en janvier et sera organisé par les apprentis eux-mêmes. Car si le CFA est à l'initiative de ce réseau, il est largement accompagné par le soutien des apprentis conscients de la nécessité de l'engagement de ces acteurs dans le développement de leur centre de formation et désireux de partager leur passion. Mais l'échange n'est pas à sens unique. L'opéra aussi tient à faire un pas vers ces entreprises, comprendre leur activité et mieux les connaître. Au CFA des métiers des arts de la scène de Nancy, le futur s'écrit dans la passion du partage. ■

📖 En savoir plus et contact :

CFA Métiers des Arts de la Scène – Opéra national de Lorraine
1, rue Sainte Catherine 54000 Nancy • 03 83 85 33 20
cfa@opera-national-lorraine.fr • www.cfa-operaorchestre.fr



CFA DES MÉTIERS DE LA DES ARTS SCÈNE

LA FORMATION EN ALTERNANCE
DES MÉTIERS DE L'OPÉRA
ET DE L'ORCHESTRE

Soutenez le CFA de l'Opéra
Ciblez votre taxe d'apprentissage !



Opéra
national de
Lorraine

CENTRE NATIONAL
DE FORMATION D'APPRENTIS
DES MÉTIERS
DES ARTS DE LA SCÈNE

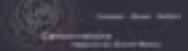
WWW.CFA-OPERAORCHESTRE.FR

RENSEIGNEMENTS: 03 83 85 33 20

CFA@OPERA-NATIONAL-LORRAINE.FR

CFA des métiers des arts de la scène

_ Opéra national de Lorraine _ 1, rue Sainte-Catherine _ 54 000 Nancy



NOËL VERSION CAPU

Le Capucin gourmand s'invite sous le sapin, et sur vos tables en proposant cette année des plats traiteurs pour les fêtes. La célèbre enseigne nancéienne de la rue Gambetta accorde sa carte avec l'ambiance de fête pour accompagner les plus fins gastronomes jusqu'à Noël.

Le Capu s'offre, se déguste sur place ou s'emporte sur vos plus belles tables de fêtes.

Après deux années qui ont confirmé le succès de la formule, le chef Hervé Fourrière continue de mettre son talent et sa créativité à votre disposition avec une activité de traiteur.

Les amateurs de belle cuisine pourront ainsi passer leurs commandes jusqu'au 22 décembre – pour le repas du réveillon – et jusqu'au 28 décembre pour celui de la Saint-Sylvestre. Et pour s'inviter chez vous, Hervé Fourrière a laissé parler son savoir-faire, proposant une cuisine à la hauteur de celle qui est servie dans son restaurant. Par exemple, le foie gras de canard se décline sous différentes formes, nature ou en nougat de fruits confits -abricot, pruneau raisin pistache- et prend cette année la forme originale et précieuse d'un lingot. Un mariage sucré-salé qu'affectionne particulièrement le chef.

Le plaisir sans la contrainte

Des plats à réchauffer simplement au four pour le soir de réveillon ? C'est désormais possible grâce au Capu. Une façon simple, voulue par Hervé Fourrière et son épouse Laurence, de rehausser le repas traditionnel pour les familles, sans avoir à trop se compliquer la tâche. Imaginez votre table accueillant une papillote de homard en pot au feu de légumes ou une papillote de suprême de volaille à la truffe. Élégamment présentées elles pourront rejoindre l'assiette de vos convives.

Et pour fêter Noël, comme les autres années, la Capu Box, pourrait bien être le cadeau préféré des gastronomes curieux. Au choix, cette pochette, contient soit une invitation pour deux personnes à un repas au Capu, soit un cours de cuisine animé par le chef lui-même pour les adultes mais aussi pour les enfants, toujours bienvenus dans l'établissement.

A la carte d'hiver, le Capu propose cette année une déclinaison de plats en accord avec la saison : gibiers autour de la truffe, lièvre à la royale, carré de biche...



Papillote de Homard
© Maxime Huylebroeck



Nougat de foie gras
© Maxime Huylebroeck



Et toujours le fameux brunch...

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

Plus d'infos sur www.lecapu.com

Le Capu - 31 rue Gambetta 54000 Nancy - Tel. 03 83 35 26 98

Le brunch⁺

Tous les dimanches
de 11 h à 15 h

Menu chrono

25€

Entrée + plat
ou plat + dessert

Le Capu

Ouvert du lundi au dimanche midi
(samedi midi réservé
aux cours de cuisine)

La Capu box

Cadeau gourmand
pour cours de cuisine
avec le chef
et invitation
au restaurant



restaurant **Le Capu** à Nancy

A. 31 rue Gambetta - 54000 Nancy T. +33 (0)3 83 35 26 98 E. info@lecapu.com W. www.lecapu.com

TERRES-LORRAINES
LA FERME DES FRUITIERS
LA CROIX DU JARD

*Pour vos fêtes
de fin d'année*

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

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

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

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

LES SECRETS DE LA POIRE TAPÉE

C'est à Rivrennes Quinçay, capitale de la poire tapée, en Indre-et-Loire, que l'on confectionne depuis des siècles cette mystérieuse spécialité. Bien connue des habitants de la région tourangelle, cette curiosité gastronomique a même aujourd'hui son musée et fait l'objet, chaque été, de nombreuses balades et randonnées. Mais au fait, à quoi ça ressemble, une poire tapée ? Petite présentation...



Une poire déshydratée

C'est pour mieux conserver les nombreuses poires récoltées dans les vergers tourangeaux à la fin de l'été qu'est née la tradition de la poire tapée. Pour subsister durant les longs mois d'hiver, les fruits sont pelés, puis déposés sur des claies et placés dans des fours à bois, les « pouères », où ils vont subir une déshydratation lente et minutieuse. Au bout de trente-six heures, les poires sont ressorties des fours pour être « tapées » à l'aide d'une « platissoire ». Après un nouveau passage dans les pouères, cette opération permettra aux fruits d'être déshydratés à cœur...

Dégustation

Si les poires tapées peuvent se grignoter telles quelles comme des chips de fruits, elles seront toutefois beaucoup plus gourmandes une fois réhydratées. On les trempe parfois dans un simple sirop de sucre, mais la recette la plus courante, Pays de la Loire obligeant, est de les baigner dans un savoureux jus d'épices, de sucre et de vin de Vouvray ou de Chinon... Si vous les achetez séchées, sachez qu'il faut un litre de liquide (vin rouge, blanc, rosé, thé, eau, jus de pomme ou de poire, cidre...) pour réhydrater 250 g de fruits.

Recettes

Les poires tapées entrent dans la préparation de nombreuses spécialités de viande comme le rôti de canette farci ou le foie gras poêlé aux poires tapées. En dessert, elles intègrent la pâte de nombreux cakes, gâteaux ou brioches que l'on peut acheter en boulangerie. Enfin, sachez qu'elles accompagnent parfaitement les fromages et notamment le chèvre, autre grande spécialité régionale. ■

📍 Musée de la Poire tapée : www.asso-petri.fr



GOURMANDS OU PAS GOURMANDS : À L'ÉPICERIE DU GOÛT, VOUS TROUVEREZ DES IDÉES DE CADEAUX !

Depuis avril 2010, Bénédicte (la nièce) et Marie (la tante) de Metz Noblat partage avec complicité leur passion du goût... et de la Lorraine !

Il faut les entendre parler avec humour des guerres d'Italie d'Isabelle de Lorraine, qui permirent aux Lorrains de découvrir la bergamote, **du fait que le Lorrain n'est pas sectaire au point de ne manger que lorrain** car leur épicerie ne propose "que" 60% de produits issus de notre terroir, le reste étant composé de leurs coups de cœur de terroirs proches ou lointains. Bref, ici vous n'êtes pas dans une boutique destinée uniquement aux touristes !

Leur amour de la Lorraine a poussé Bénédicte et Marie à créer, avec la complicité de Philippe Delestre, toute **une gamme de produits sur le thème "j'aime la Lorraine"** : des autocollants pour voiture, des mugs, des boîtes à sucre, des T Shirts... et une collection de petites figurines, des vaches les seuls sabots que l'on trouve à foison dans notre région et tout naturellement, St Nicolas, le Père Fouettard, les 3 petits enfants et l'âne de St Nicolas sont aussi là. **Nouveauté pour cette St Nicolas**

2014 : l'arrivée de l'horrible boucher, le personnage le plus hué par les enfants lors du défilé du dimanche à Nancy !

Bref, si vous voulez faire un cadeau original, alliant produits gourmands et objets à l'effigie de la Lorraine, vous trouverez certainement votre bonheur parmi les 1 400 produits de l'épicerie. ■

◆ **Épicerie du Goût**, 4 place Vaudémont, Nancy. Ouvert du mardi au samedi 10h-13h / 15h30-20h (samedi 14h30-20h) ainsi que les dimanches de décembre de 14h à 18h. www.epicerie-du-gout.fr • www.la-melie.com



DU COGNAC DANS NOS SHAKERS

Depuis le XIX^e siècle, le cognac est l'élixir privilégié de l'élaboration des long drinks. Les beaux jours arrivent, c'est la saison des cocktails, la mixologie vous tente... alors à vos shakers ! La célèbre maison Deau propose trois succulentes recettes élaborées avec sa cuvée Privilège par un barman professionnel. Elles sont faciles à concocter, avec peu d'ingrédients

Green Velvet

Disposez 8 feuilles de menthe fraîche au fond d'un verre avant de les piler. Versez 1 cl de miel d'acacia, 5 cl de cognac, 2 cl de liqueur de melon (Midori). Remplissez le verre de glace pilée et complétez d'eau fraîche.

Glissez 5 tranches fines de concombre dans le verre. Décorez de quelques feuilles de menthe.

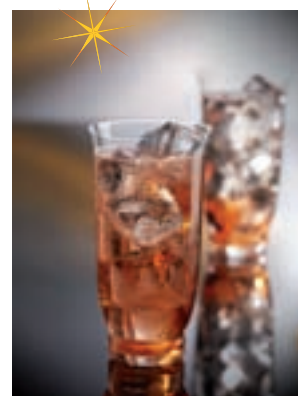
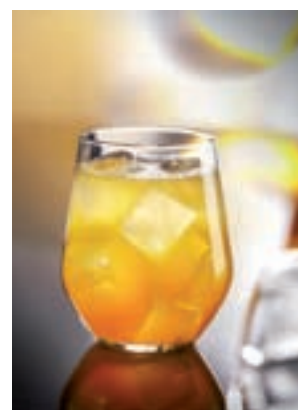
Passionné

Coupez un fruit de la passion en deux, videz-le dans un shaker puis ajoutez 5 cl de cognac, 2,5 cl de crème ou sirop de pamplemousse, une dizaine de feuilles d'estragon frais. Remplissez le shaker de glaçons, secouez fort pendant 10 secondes et versez le mélange filtré dans un verre rempli de glaçons. Complétez de limonade artisanale.

Soleil levant

Remplissez un verre de glaçons. Versez quelques centilitres d'absinthe puis videz-la pour ne conserver que les glaçons. Ajoutez 4 cl de cognac, 1,5 cl de grenadine, 1,5 cl de campari,

2 cl de porto blanc. Complétez de limonade artisanale et remuez. ■



✦ Un cognac d'exception
Deau cognac Privilège
✦ En vente dans certains magasins Leclerc et à la propriété (05 45 90 55 45) ✦
Prix public constaté : 33,00 €
www.deaucognac.com

Photos © Deau

RED CORNER

**BAR À BIÈRES & WHISKIES
RETRANSMISSION DE TOUS LES
ÉVÉNEMENTS SPORTIFS SUR 6 ÉCRANS**

**CHOIX IMPORTANT DE BIÈRES & BIÈRES PRESSIONS
GAMME VARIÉE DE VODKAS, RHUMS & WHISKIES
PRIVATISATION DE L'ÉTABLISSEMENT
POUR GROUPES, ANNIVERSAIRES...**



- LE PLAT DU JOUR À 8,90€
- MENU 2 PLATS : 12,50€
- MENU 3 PLATS : 15,50€
- CARTE DE SAISON

Dub / Restaurant

8 RUE MAURICE BARRÈS - NANCY
(FACE CATHÉDRALE) - TEL 03 83 32 57 83

OUVERT 7J/7

SEMAINE 7H30>02H // WEEK-END 14H>02H

Publi-communication - Distribution de La Cuisine Magazine (Mars 2012)

LA HOTTE GARNIE DE LA MAISON CADICI

Dans votre liste pour Noël, l'incontournable détour passe par la ville-vieille et la maison Cadici. Élégance et minimalisme côtoie la générosité et le goût de la tradition. Aux traditionnelles bûches sont proposées pour les fêtes toute une sélection qui va de l'apéritif au plat principal en passant par des originalités comme... le caviar !

La boutique a déjà mis son manteau d'hiver, celui qu'aiment les gourmands. Les croissants dorés comme les pâtés lorrains et autres tourtes au riesling font de l'œil aux gourmets, souvent habitués au charme des lieux. « Nous fabriquons tous nos produits sur place, à l'ancienne selon des recettes ancestrales, transmises de générations en générations par des pâtisseries amoureux de leur travail » explique Paul Cadici.

Cette réputation entretenue tout au long de l'année prend encore plus de relief avec l'approche de Noël.

La carte des réductions salées pour l'apéritif est d'ores et déjà disponible. Mini-quiches, mini-tourtes, mini-bouchées à la reine vous mettront en appétit pour aborder la suite.

L'activité traiteur, uniquement sur commande, donne dans le festif : la farandole de Saint-Jacques, une tourte en feuilletage et ses senteurs de safran rivalise avec le Koulibiac de Saumon ou les plus classiques tourtes lorraines ou au grenouilles.

Pour conclure vos plus repas de fin d'année, la maison Cadici propose cinq sortes de bûches dont celles à la crème au beurre et chocolat pour la tradition mais aussi plus exotique avec des senteurs d'Asie et des jeux de textures qu'affectionne particulièrement le maître des lieux.

Alternative originale à la bûche, le cake japonais fait aujourd'hui la réputation de la maison. Oubliez tous vos a priori sur les cakes. Ce cake là est vraiment très moelleux. Le secret : une cuisson basse température en deux temps dans un moule créé sur mesure pour la Maison Cadici et des ingrédients triés sur le volet. « Nous utilisons une pâte d'amandes haut de gamme qui donne un parfum discret, une texture moelleuse et permet de conserver le gâteau une semaine au frais sans qu'il ne se dessèche. » Le cake japonais spécial fêtes met en valeur les épices de Noël, l'écorce d'orange et le citron confit alliés à une douce marmelade de clémentines.

Et comme rien n'est trop beau pour Noël, Paul Cadici s'est lancé dans la distribution de caviar. Par n'importe lequel : le Caviar de Neuvic. Ce produit made in France, vient d'Aquitaine. Il sélectionne les meilleurs caviars issus de fermes aquacoles responsables, où les esturgeons sont élevés dans des conditions environnementales exceptionnelles. Les grains de ce caviar offrent une magnifique palette de couleurs : du gris ardoise au brun fumé en passant par le noir bleuté et toutes les nuances de l'or et de l'ambre, toutes les couleurs du ciel et de l'eau transcendées par la lumière sont réunies. Autre produit d'exception, le beurre de caviar – idéal sur des toasts en apéritif ou pour accompagner les fruits de mer – trouvera une place de choix dans la jolie boutique de la Grande Rue.

Qu'on se le dise, il faudra commander à l'avance pour ce produit rare dont la maison Cadici continuera la vente après les fêtes... car vous y prendrez sans doute goût ! ■



Maison Cadici
82, Grande Rue
54000 Nancy



**ATELIER CUISINE
FESTIVE ET FOIE GRAS**
RENSEIGNEMENTS
en boutique ou sur notre site
CULINARION.COM
rubrique Nancy



UN NOËL À PART



Culinarion

Partageons nos secrets

CULINARION.COM

ATELIER ET BOUTIQUE SPÉCIALISÉE • 8 RUE RAUGRAFF • 54000 NANCY
TÉL. 03 83 37 20 38 • WWW.CULINARION.COM



RÊVES DE NOËL, AU CARRÉ

Le Carré des Rêves à Houdemont se met en ordre de marche pour Noël. Une nouvelle gamme de produits à offrir, une nouvelle sélection pour célébrer les fêtes de la meilleure façon : de l'apéritif au dessert.

Saint Nicolas à peine en vue qu'il faut déjà penser à la suite, ce grand moment pour un pâtissier-boulangier que représente Noël. Pour Rémy Durand, le moment est un incontournable qui remet toute l'équipe dans une belle dynamique entre souvenir et création.

Pas de Noël sans la star des étals : le marron glacé et confit. De la douceur, du sucré, il est disponible dans ses petits coffrets ornés de plumes ou dans ses boules de Noël translucides.

Pas de Noël en Lorraine sans les spécialités locales, déclinées dans leur version hivernale comme les mirabelles glacées, les calissons à la mirabelle ou à la bergamote. Pralinés enrobés dans une meringue rose bonbon, les Marcelines raviront les adeptes des saveurs traditionnelles. Dans la tradition toujours, les fruits confits enrobés de chocolats, dont les célèbres Aiguillettes, à l'ananas, à la banane, à la mangue-passion, à la poire ou au yuzu. Au rayon chocolat, même les diabétiques pourront se faire plaisir avec la gamme de chocolats Xocoline sans sucre, au maltitol, déclinée en 41% et 65% de cacao.

Pour accueillir ses créations, Rémy Durand apporte une nouvelle fois une attention

particulière à leur écrin, des boîtes spécialement dessinées pour les fêtes. Comme celle du pavé Stanislas inspirées des grilles de la place Stan signées Jean Lamour. Car la spécialité maison n'est oubliée pour les fêtes : en hommage à la cité ducale, le Carré des Rêves a choisi comme produit phare son bonbon de chocolat baptisé « Le Pavé Stanislas ». Praliné amandes-noisettes avec des amandes effilées torréfiées, enrobé de sucre glace et reproduisant les célèbres pavés de la place de Nancy.

Un œil vers la tradition, un autre vers la modernité : le Carré des Rêves, c'est avant tout une équipe jeune et inventive qui vous accueille dans un espace pétillant.

La boutique de la zone commerciale d'Houdemont ne se limite pas aux douceurs sucrées qui viennent conclure les bons repas. Dans la plaquette spéciale Noël, la maison propose toute une gamme de réductions salées vendues en plateau de 20, 40 ou 60 de dix types différents : tarte au saumon, tarte aux champignons, choux aux escargots beurre maître d'hôtel. Pour suivre, la carte traiteur réservera quelques surprises, dont les incontournables comme le foie gras maison, la tourte à la grenouille ou aux morilles. Pour toutes ces spécialités, les commandes à l'avance sont fortement recommandées. Elles pourront être accompagnées des meilleurs pains du Carré des Rêves qui trouveront pour l'occasion toute leur spécificité : pain aux figues, pour le foie gras, pain de mie maison

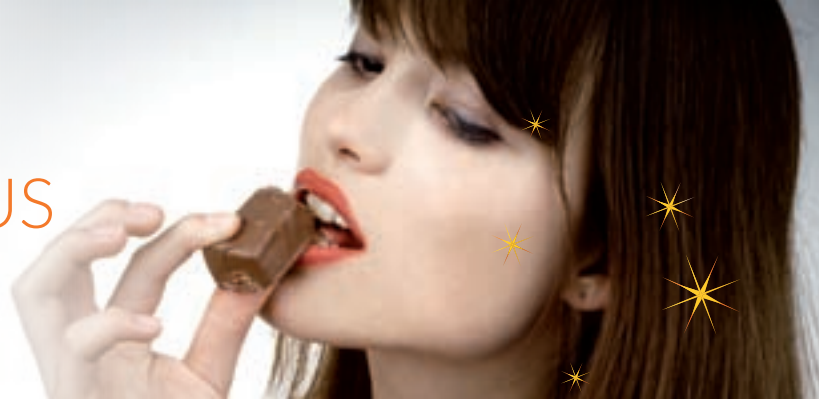


ou pain aux céréales. Comme toujours dans la maison Durand, avec des farines Label rouge issues de blés de Culture Raisonnée Contrôlée.

Pas de Noël sans bûches : dix sortes au total au Carré des Rêves ! Les plus fins gourmets retrouveront la Maréchal et sa crème pâtissière parfumée à la framboise, framboises fraîches et meringue. La création 2014 met à l'honneur le chocolat Bahibé, de chez Valrhona, allié à un crémeux mandarine et une compoté de clémentines. Quand la douceur rencontre la fraîcheur, c'est toutes les papilles qui sont à la fête. A déguster, vendue à la tranche dès la Saint Nicolas. Histoire de faire le bon choix, chose facile au Carré des Rêves. ■

◆ Le Carré des Rêves
10 Avenue des Erables
54180 Houdemont

QUIZ : ÊTES-VOUS FONDU(E) DE CHOCOLAT ?



Le mot chocolat vient du terme nahuatl xocolatl qui, dans le Mexique des conquistadors, signifiait « nourriture des dieux ». Les Aztèques utilisaient la fève de cacao pour en faire une boisson chaude à base d'eau, d'épices et de maïs. Même si le chocolat fut longtemps décrié, il revient sur le devant de la scène diététique pour notre plus grand bonheur. Mais, connaissez-vous vraiment cette délicieuse friandise ? Répondez par vrai ou par faux et vous le saurez.

1 Les flavonoïdes contenus dans le cacao luttent contre le mauvais cholestérol.

a Vrai. b Faux.

2 Le chocolat blanc renferme beaucoup de flavonoïdes.

a Vrai. b Faux.

3 La fève de cacao pousse sur un cacaoyer.

a Vrai. b Faux.

4 Le fruit de cet arbre s'appelle la cabosse.

a Vrai. b Faux.

5 Une cacaoturie est une plantation de cacaoyers.

a Vrai. b Faux.

6 La cabosse peut contenir de 30 à 40 fèves de cacao.

a Vrai. b Faux.

7 Le cacao fut introduit en Europe par les Italiens.

a Vrai. b Faux.

8 Le chocolat noir est très riche en magnésium.

a Vrai. b Faux.

9 On dit que le chocolat noir est un antidépresseur parce qu'il stimule la sécrétion d'endorphine.

a Vrai. b Faux.

10 Aujourd'hui, c'est la Côte d'Ivoire qui est le premier producteur de cacao.

a Vrai. b Faux.

11 L'usine qui fabrique le chocolat s'appelle une chocolatière.

a Vrai. b Faux.

12 La matière grasse de la fève de cacao peut être utilisée pour fabriquer du rouge à lèvres et des suppositoires.

a Vrai. b Faux.

13 Le chocolat contient des vitamines B3 et C.

a Vrai. b Faux.

14 En 1519, l'empereur aztèque Moctezuma accueille Cortez en lui offrant des fèves de cacao.

a Vrai. b Faux.

15 Le cacaoyer a été découvert en Amérique puis exporté en Afrique près de la Guinée par le Portugais Jose Ferreira en 1822.

a Vrai. b Faux.

16 La Saint-Valentin est la fête pendant laquelle on consomme le plus de chocolat.

a Vrai. b Faux.

17 Les fleurs de l'arbre à cacao apparaissent sur la cabosse.

a Vrai. b Faux.

18 Le chocolat à croquer fut inventé par les Hollandais.

a Vrai. b Faux.

19 Le froid renforce la saveur du chocolat.

a Vrai. b Faux.

20 C'est Anne d'Autriche qui fit découvrir le chocolat à la cour en 1825.

a Vrai. b Faux.

21 Une tablette de 100 g de chocolat correspond à 500 calories.

a Vrai. b Faux.

22 L'essence de chocolat entre dans la composition du célèbre parfum Angel de Thierry Mugler.

a Vrai. b Faux.

23 Les Aztèques associaient le chocolat à la déesse de l'amour.

a Vrai. b Faux.

24 Le chocolat fond à une température de 36°C.

a Vrai. b Faux.

25 Un Français consomme en moyenne 5,6 kg de chocolat par an.

a Vrai. b Faux.

RÉPONSES

1 > vrai : les flavonoïdes contenus dans le cacao luttent contre le mauvais cholestérol.
 2 > faux : c'est le chocolat noir qui renferme le plus de flavonoïdes.
 3 > faux : l'arbre à cacao s'appelle le cacaoyer ou cacaotier.
 4 > vrai : le fruit du cacaoyer s'appelle la cabosse.
 5 > faux : La plantation de cacaoyers s'appelle une cacaoturie ou une cacaotière.
 6 > vrai : la cabosse peut contenir de 20 à 80 fèves de cacao.
 7 > faux : le cacao fut introduit en Europe par les Espagnols.
 8 > vrai : le chocolat noir stimule la sécrétion d'endorphine.
 9 > vrai : le chocolat noir stimule la sécrétion d'endorphine.
 10 > vrai : c'est la Côte d'Ivoire qui est actuellement le plus gros producteur de cacao.
 11 > vrai : le chocolat est fabriqué dans une chocolatière.
 12 > vrai : la matière grasse de la fève peut être utilisée pour fabriquer du rouge à lèvres, des suppositoires et, évidemment, du chocolat.
 13 > vrai : le chocolat est riche en vitamine B3 et en vitamine C.
 14 > vrai : le chocolat commence à fondre à une température de 36°C.
 15 > faux : la consommation moyenne de chocolat chez les Français est de 4,8 kg en 1615.
 16 > faux : les fleurs de cacao apparurent sur les branches ainsi que sur le tronc.
 17 > faux : les fleurs de l'arbre à cacao s'appellent les cacaoyères.
 18 > faux : les fêtes de Noël et de Pâques.
 19 > faux : les deux principales fêtes pendant lesquelles on déguste du chocolat sont les fêtes de Noël et de Pâques.
 20 > vrai : c'est à cette époque que les fèves de cacao arrivèrent en Afrique.
 21 > faux : c'est Anne d'Autriche qui fit découvrir le chocolat à la cour, mais en 1615.
 22 > vrai : l'essence de chocolat entre effectivement dans la composition d'Angel.
 23 > faux : les Aztèques associaient le chocolat à la déesse de la fertilité.
 24 > vrai : le chocolat à croquer fut inventé par les Anglais.
 25 > vrai : une tablette de 100 g de chocolat correspond bien à 500 calories.

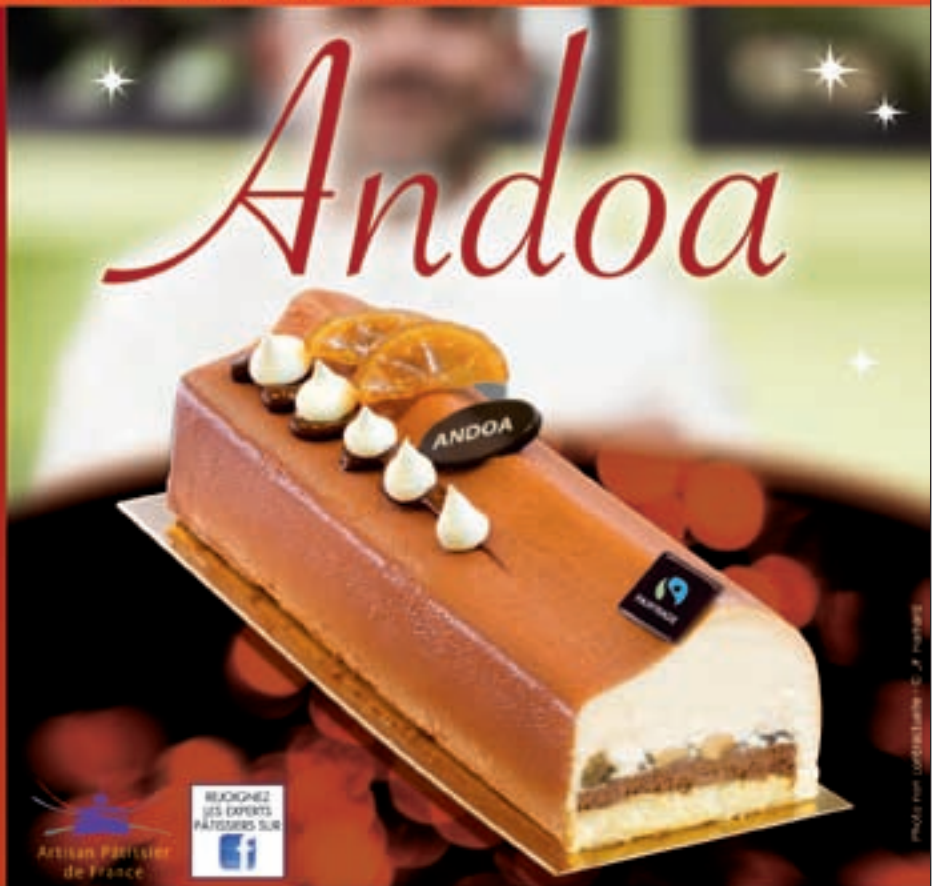


PENSEZ AUX EXPERTS PÂTISSIERS DE LORRAINE

Les experts
pâtisseries
de Lorraine
vous présentent
ANDOA
la bûche 2014

Les experts
pâtisseries de
Lorraine

Andoa est un chocolat bio du commerce équitable



miller tradition

Spécialiste du Paté lorrain & du Pâté au foie gras



Bouchées aux ris de veau

Tourte aux grenouilles

Palets & Macarons

à la mirabelle ou bergamote

Visitandines



MARCHÉ COUVERT DE NANCY

VILLERS-LES-NANCY :

12, rue Fabert, tél 03 83 40 19 88 • 187, rue du G^{al} Leclerc, tél 03 83 40 81 62



TABLES DE FÊTES AU MARCHÉ CENTRAL

A deux rues de chez vous, sous vos yeux, dans la chaleur et la générosité des allées du marché central de Nancy se prépare le meilleur des produits régionaux. Epicerie fine et produits d'exception, fruits de saison et d'ailleurs, service traiteur, voici une belle sélection de ce que le marché offre de mieux. Et comme l'heure est aux commandes pour être à l'heure à table, faites votre choix !

Ça mijote encore... et déjà pour Noël

Installé depuis un peu plus d'un an au marché central, Christophe Ferrari propose pour les fêtes un service traiteur avec toujours la même empreinte de simplicité, de création et de qualité.

Les quelques tables sur la terrasses ou celles dans la partie couverte semblent être là depuis toujours : il n'a pas fallu longtemps à l'enseigne Ca mijote encore pour faire sa place dans le marché central.

On y vient en toute simplicité, respirer la bonne ambiance d'un marché et déguster la cuisine qui va avec. Plats du terroir, petits légumes et sauces passionnées, Christophe Ferrari propose une



Christophe Ferrari © Gilles Pudlowski

cuisine qui ne donne jamais dans l'excès tout en restant aussi généreuse que le sourire du patron.

Fort de son expérience de six années de traiteur dans son ancienne boutique de la rue Mon Désert, Christophe Ferrari a décidé pour les fêtes de compléter son offre au marché central. La partie traiteur a de quoi mettre l'eau à la bouche.

Le patron les adorent, on retrouvera les petites cocottes de poissons : «églefins, saumon, crustacés, Saint-Jacques sauce champagne. Toujours dans le poisson, Ca mijote encore proposera l'incontournable demi-langouste à la parisienne, la lotte à l'américaine ou les médaillons de saumon en gelée. Les plus gourmands pourront craquer sur du caviar et du saumon Baltik de la maison Prunier à Paris.

Côté tradition, les ris de veau aux morilles rivaliseront avec les tourtes à la grenouille ou les escargots. Civet de sanglier ou pavé de cerf sauce grand veneur raviront les amateurs de gibier. Petite surprise pour les grands moyens de cette année 2014, Christophe Ferrari proposera sa poularde pochée aux cèpes et petites légumes gourmand.

Toutes les commandes pour Noël sont à passer avant le 20, et une semaine plus tard pour le réveillon du jour de l'an. Sur les tables du restaurant, la dernière quinzaine de décembre, la carte prendra elle aussi des couleurs de fêtes avec des variations autour des plats de saison.



Marché couvert de Nancy
place Henri Mengin
03 83 33 03 72





Au Jardin d'Eden, le paradis d'un passionné

Faire le tour des étals avec Pierre-Jean Florion c'est prendre le risque d'avoir envie de tout goûter, tant le jeune primeur aime parler des produits qu'il sélectionne et va chercher aux quatre coins de la France. « Avant, j'allais à Rungis mais maintenant je préfère aller chercher mes fruits et légumes dans leur terroir d'origine, directement chez le producteur. Ça me paraît plus logique et on y gagne en fraîcheur. Mes produits je les goûte, je les fais goûter à ma famille et seulement après ils ont leur visa pour être proposés aux clients. » Ses clients, Pierre-Jean Florion les bichonne et les conseille. « C'est un peu ma marque de fabrique, même quand il y a du monde je prends toujours le temps de discuter, de partager des idées de préparation. Des choses toutes bêtes mais délicieuses comme un simple fondue de poireaux – les miens viennent de chez mon pote Mathieu de Créance, pile en face du Mont Saint-Michel – ou des préparations plus pointues avec des légumes rares comme l'oca du Pérou, un petit légume légèrement acide qui se marie parfaitement avec le poisson. » S'il est intarissable sur les fruits gorgés de soleil – mangues du Brésil ou de la Réunion, litchis, clémentines corses, oranges naturelles de Sicile – Pierre-Jean Florion voue une véritable passion aux légumes racines. Il y a tout juste un an les Racines du ciel – l'étal réservé aux pommes de terre – s'est installé à côté du Jardin d'Eden. « Cela m'a permis de développer une gamme de légumes anciens et de courges. J'en suis fan ! » Aux côtés d'une douzaine de variétés de pommes de terre, les courges et autres potimarrons affichent leurs couleurs vives. Des couleurs que l'on trouve aussi dans les différentes variétés de carottes – mention spéciale pour la carotte parisienne, biscornue mais très gouteuse – et les radis bleus, green meat et red meat. « Au delà de leur beauté ils sont super bons, crus coupés à la mandoline, ça met du pep's dans l'assiette. Pourquoi pas pour une entrée de fête ? ». Pour chaque produit, le primeur a 1000 idées de recettes et le plus simple légume peut se retrouver en tenue de fête. La pomme de terre vitelotte ? « En purée avec du gibier ». Le mini potiron ? « Farci au confit de canard ». Originaire des Vosges où il a grandi avec des parents agriculteurs et un grand-père arboriculteur, Pierre-Jean a hérité de la passion de la nature et de tout ce qui y pousse. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que son énergie est communicative. Il n'y a qu'à voir le sourire de son équipe pour s'en convaincre. En décembre, certains quitteront la halle centrale du marché pour aller quelques mètres plus loin sur la place Charles III. Un étal de plus, dans un chalet du marché de Noël, pour faire découvrir les fruits secs et les fruits confits.



AU JARDIN D'EDEN



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

Marché central
& Marché d'Haussonville

Crustacés
Coquillages

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

SCHALLER

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

Composez vos plats
de fruits de mer
selon vos envies !

www.poissonnerieschaller.com



Leur table de fête :

Plein cœur de l'hiver on a souvent envie de soleil, ça tombe bien c'est la saison des fruits exotiques ! Les mangues du Brésil, du Pérou et de la Réunion, gorgées de soleil arrivent sur les étals. C'est aussi la pleine saison des ananas et des litchis, désormais habitués des tables de fête. Noël, c'est aussi le goût des agrumes comme les clémentines de Corse, très parfumées qui viennent d'un tout petit producteur installé en altitude sur l'île de Beauté. Et pourquoi pas un dessert à base d'oranges naturelles de Sicile. « Elles ne sont pas traitées et seront au moment de Noël au top de leur maturité, délicates et sucrées. » Et pour apporter une touche d'originalité à l'apéritif pensez aux avocats cocktail. Petits charnus et sans noyau, ils s'installeront avec délice sur vos petits canapés.

Le Comptoir Lorrain, épicerie fine et produits d'exception

Nouveau look et nouvelle équipe pour le Comptoir Lorrain. Depuis le 1er avril dernier, c'est Aurélie Vesque qui met en lumière des produits « made in Lorraine », mais pas que... Des classiques incontournables comme les madeleines de Liverdun, les vins du Toulinois de chez Laroppe ou du Domaine Régina, les Bergamotes de Nancy aux produits plus confidentiels comme le whisky de Lorraine, la jeune femme sélectionne ses produits avec soin. Les habitués du Comptoir continuent à y trouver les produits qui ont fait le succès de cette toute petite boutique notamment les incontournables jadis vendus dans célèbre épicerie Gaulard. Les Sardines La Quiberonnaise, les confitures artisanales la Création de Haute-Savoie, les gaufrettes amusantes, les boules de gomme dans leur bonbonnière ancienne, la moutarde de Meaux et la moutarde Violette - dans leurs pots joliment surannés - et le champagne Suenen ont changé d'étagères et continuent d'être ardemment défendus. La jeune femme, qui adore le sucré, a apporté sa touche personnelle et agrandi la gamme des douceurs. On trouve désormais derrière le Comptoir des jus de fruits produits dans un verger près de Toul, du miel butiné près de Blâmont et quelques gâteaux comme le gâteau Lorrain de chez Gwizdak des sablés de Noël ou des croquants de la place Charles III. Véritables dénicheurs de saveurs, Aurélie et son compagnon Julien sont aussi allés des produits d'exception comme les cornichons de la Maison Marc, dernier producteur de cornichons en France, garantis sans pesticides, sans herbicides et sans insecticide. Le voyage gustatif se poursuit un peu plus au sud, en plein cœur du Béarn, avec des terrines et pâtés de chez Laguilhon décorés au Salon de l'agriculture. Des produits particulièrement gourmands comme les rillettes de canard, qui renfer-

Le Comptoir LORRAIN
SPÉCIALITÉS LORRAINES ET ÉPICERIE FINE
a sélectionné pour vous

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

Whisky de Lorraine
Le premier whisky Single Malt produit en Lorraine

Whisky Rare Collection

ORIGINE LORRAINE GARANTIE Rozelieures (54)

DÉCOUVREZ NOTRE BOUTIQUE ET NOTRE SÉLECTION AU MARCHÉ COUVERT À NANCY



ment 20% de foie gras, ou le pâté piquant au piment d'Espelette. Pour Noël, Aurélie propose des produits exceptionnels comme les mendiants et les orangettes du chocolatier Cluizel ou encore la très vieille mirabelle, de la poire, de la framboise ou du marc ainsi que des petites bouteilles de vendanges tardives, Anthologie, de chez Laroppe. Et si vous êtes en panne d'idées cadeaux, la jeune femme prépare déjà de jolis coffrets cadeaux à partir de 8€. Plus qu'une jolie boutique, le Comptoir Lorrain est aussi le rendez-vous des gourmets qui peuvent, autour d'un petit noir au comptoir, goûter les produits dénichés par la jeune femme.



Leur table de fête :

Des bulles ! Le champagne Suenen est l'invité idéal des tables de Noël, en blanc de blancs, 100% chardonnay ou en rosé, plein de fraîcheur et de minéralité. Nous aurons également une cuvée Prestige millésimée 2007. Ça pétillera aussi « local » avec le Perlé de Mirabelle de chez Clair de Lorraine et la méthode champenoise signée Laroppe. Pour accompagner de façon originale un foie gras ou un dessert chocolaté, le Comptoir a sélectionné le vin de fraises du Cellier de Revigny dans la Meuse. En version pétillante ou tranquille, ce vin moelleux fabriqué avec des fraises fraîches cueillies à maturité sera disponible en demi-bouteilles.

Masy Fruits, soleils d'hiver

Installés au marché depuis une dizaine d'années, à la suite de leurs parents qui y étaient depuis 30 ans, Virginie et Anthony ont fait de leur étal un festival de couleurs de saveurs. Pyramides de clémentines, bouquets de litchis et légumes lovés dans de jolis paniers attirent les gourmands.

« Nous essayons de rendre encore plus beau ce qui est bon », explique la très dynamique Virginie. « A cette période l'année, nous avons beaucoup de fruits exotiques, incontournables sur les tables de Noël. Tous les jours de décembre, le soleil de la Réunion, du Pérou ou du Brésil envahit le marché à travers les litchis, les mangues, les fruits de la passion, les ananas ou les caramboles. » Toute l'année, les deux jeunes commerçants proposent une belle sélection de fruits confits, moelleux ou séchés qui s'étoffe ☺



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

Pour Noël et Nouvel An,
la MAISON GRÉGOIRE a élaboré une carte traiteur :

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

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

MARCHÉ COUVERT-ALLÉE SUD-03.83.32.00.85

BOUTIQUE MASY FRUITS



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

**MARCHÉ COUVERT - NANCY
03 83 32 29 01**



encore plus en période fêtes. En provenance directe de Nice – réputés dans le monde entier – les fruits deviennent de véritables bonbons. Déguster fraises, melons, cerises, abricots, figues... c'est possible, même en hiver à Nancy ! Là encore l'exotisme est au rendez-vous avec des saveurs inédites comme l'aloë vera, les baies de goji, cranberries, physalis et même hibiscus. Pour les amateurs de douceurs, la famille Masy propose aussi du miel, des loukoums, des fruits secs et compose ses corbeilles comme des bouquets. Chez Masy fruits, on ne vend pas que des fruits... Tout au long de l'année, « nous proposons un maximum de légumes issus de producteurs

lorrains. Pour les fêtes nous aurons notre gamme habituelle de légumes et quelques choses plus inhabituelles comme les crosnes. » Ces tubercules blanches originaires d'Asie ont un goût fin et un peu sucré. A tenter en gratin ou simplement sautés pour accompagner un poisson.

Leur table de fête :

Les fruits confits apportent du soleil et un air de fête sur les tables d'hiver. Moins sucrés, les fruits moelleux sont séchés puis réhydratés dans un sirop ont aussi une place de choix, tout comme les fruits séchés. Cette année tous nos confits viennent de Nice, connue pour la qualité et la provenance des fruits. La gamme, très large – des classiques comme l'angélique, aux orangettes, en passant par des saveurs plus exotiques comme l'aloë vera ou le cédrat – devrait faire saliver les gourmands.

Feliz Natal ! avec Bom Dia Portugal

L'aventure nancéienne des deux frères Vieira a commencé il y a quatre ans rue Foller. Leur pari : importer le soleil de leur pays d'origine dans la cité ducale. Aujourd'hui, avec trois points de vente, ils savourent une réussite et goûtent aux joies du partage de leur culture familiale faite de saveurs ensoleillées.

Spécialisé dans les produits d'importation portugais et brésiliens, Bom Dia est la seule enseigne à vendre une multitude de produits typiques, qu'on ne trouvera nulle part ailleurs.

Pour Noël, fête très importante au Portugal, les fameux petits beignets qui font la réputation culinaire du pays ouvriront le repas : beignets de morue, de crevettes, aux pinces de crabe, au cochon de lait. Plat typique de Noël : la bacalhau cozido, la morue cuite à l'eau avec des pommes de terre et des pousses de navets appelés grelos ainsi que des pencas, de la famille des choux. Plat assez simple, la



tradition veut qu'on réserve la plus belle des morues pour le soir de Noël. Une des plus belles parmi les 365 façons de préparer le plat national ! Tous les produits viendront en direct du Portugal chez Bom Dia, y compris le pain au maïs.

On ne peut pas terminer un repas portugais sans les Pastéis de Nata, ces petits flans typiques. Sans craquer sur le bolo rei, gâteau en forme de couronne que l'on déguste aussi à la fête des rois. Sans plonger dans un doce de aletria, petits vermicelles cuit dans du lait avec de la cannelle. Enfin, le pao de lo, un gâteau léger et brioché confortera ceux qui auront encore un peu de place autour des fruits secs.

Pour arroser ce beau repas de fête, la plus belle sélection des vins du Portugal, chacun très différent selon la région d'origine des plus

Photos © Alice Gimiez, DR



réputés d'Alentejo, assez corsés ou plus aromatiques et fruités des régions du Tejo ou de Setubal. Sans oublier le célèbre Vinho Verde, vin pétillant rouge, blanc ou rosé qui finira de vous transporter sur les rives de l'Atlantique.

Pour les cadeaux, la star des stars reste évidemment le Porto, disponible en coffret de 10 ou 20 ans d'âge, avec une gamme élargie pour les fêtes.

Les commandes pourront bientôt se passer depuis le site internet de Bom Dia Portugal (www.bdp54.com) actif dès le début de ce mois de décembre. Prochaine étape : la livraison à domicile, comme un soleil qui sonne à votre porte !

Leur table de fête :

Le 24 décembre, les Portugais se retrouvent autour d'un repas à base de morue accompagnée de pommes de terre à l'eau, de choux, avec une sauce à base d'oignons et d'huile d'olive. Dans certaines régions, on cuisine également le poulpe. Chez Bom dia Portugal, tous les ingrédients pour cuisiner ces plats simples et traditionnels arriveront directement du Portugal en décembre. Le broa - pain de maïs - également.



Sauvons et Parfums d'Italie

Chez TONY

Restaurant
Chez TONY

CHARCUTERIES • FROMAGES • VINS
PÂTES FRAÎCHES • PANETTONE
TOUS LES PRODUITS ITALIENS AUTHENTIQUES

MARCHÉ COUVERT - NANCY - 03 83 32 65 47

Prim' Délices
Chez Frédéric (Direct de Rungis)

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

MARCHÉ COUVERT - NANCY
03 83 30 01 08

LE SAPIN FRANÇAIS, COMPLICE NATUREL DES NOËLS ENCHANTÉS

Chaque année en décembre, le sapin de Noël retrouve sa place dans les foyers français. Paré de ses traditionnelles décorations, il reçoit à ses pieds les cadeaux qui feront la joie des petits et des grands. Premier symbole des fêtes de fin d'année, ce fidèle animateur du réveillon participe pleinement à la magie de la fête en créant une atmosphère féerique, chaleureuse et conviviale dans la maison.

Complice incontournable de Noël, le roi des forêts ne cesse de briller aux yeux des Français qui, malgré un contexte général de baisse du pouvoir d'achat, ne sont pas prêts à sacrifier leur budget « sapin de Noël ». En 2013, il a de nouveau été le grand favori des familles. Pour le bien de tous puisque, comme le rappelle l'Association française du sapin de Noël naturel (AFSNN), ses sapins sont issus d'une culture raisonnée qui respecte l'environnement tout en créant des emplois.

Un sapin, quel sapin ?

Si le sapin artificiel a connu son heure de gloire il y a quelques années, c'en est bel et bien fini : l'an passé, 85 % des acquéreurs de sapin ont fait le choix d'un arbre véritable contre seulement 15 % qui ont opté pour

une pâle copie. Deux variétés d'arbres prédominent le marché : le Nordmann (68,1 % de parts de marché) vendu à un prix moyen de 28,40 € et l'épicéa (27,7 % de parts de marché) qui s'échange en moyenne contre 17,70 €. Enfin, côté conditionnement, le cœur des Français se porte davantage sur les

arbres coupés (89,3 %) que sur leurs homologues en pots ou en mottes (10,7 %).

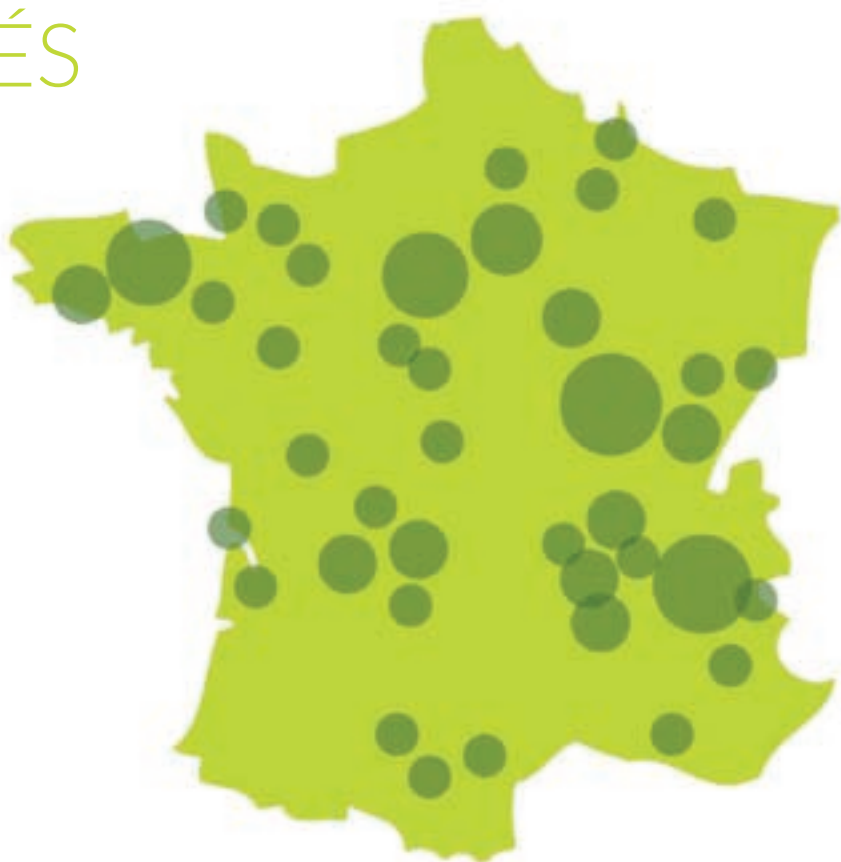
Un changement d'habitude

Symbolique d'un changement de valeurs, la hausse des achats de sapins naturels n'a guère été profitable à la grande distribution (-2,4 points par rapport à 2012) mais plutôt aux spécialistes des végétaux. On observe quelques différences selon les espèces : les promotions « 100 % remboursé » favorisent l'augmentation des ventes de Nordmann tandis qu'à l'inverse, pour l'épicéa, on observe une progression des ventes chez les spécialistes des végétaux (jardinerie spécialisées, fleuristes...).

Enfin, en 2013, on observe que les consommateurs ont porté une plus grande importance à la fin de vie de leur arbre. Près de 39 % des acheteurs l'ont déposé dans un point de collecte pour le recyclage, 30 % l'ont recyclé ou transformé en copeaux de bois et 7 % l'ont replanté en pleine terre ou en pots.

■ Aurore SEURON

Plus d'infos sur la filière du sapin de Noël français : www.afsnn.fr



MAISON DU MASSIF

**LE SPÉCIALISTE
DU SUR-MESURE**
ÉGALEMENT
**RELOOKING
PROFESSIONNEL**
(SUR MEUBLES ET CUISINES)

**UN ARTISAN ÉBENISTE LORRAIN
S'ENGAGE SUR LA QUALITÉ ET LE PRIX**



Garantie 100% chêne massif

Aucun placage, compressé ou mélaminé !

Aucun papier collé...

Dimensions : 200 cm x 100 cm x 58 cm

~~2490€~~ **1 680€** TTC

Teintes au choix, sur commande

54210 VILLE-EN-VERMOIS - **03 83 46 55 66**

Ouvert au public du lundi au vendredi de 14 h à 18 h 30
et le samedi dfe 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h 30

www.maison-du-massif.fr

**ATELIER
EXPOSITION
800m²**

LE HÊTRE : L'OR VERT DES VOSGES

Dans les Vosges, la forêt règne en maître. Mais un seul arbre pose ses racines sur le trône royal : le hêtre. Le 24 novembre dernier, certains acteurs de la filière bois, invités par le Pays d'Épinal Cœur des Vosges, se sont réunis à l'École nationale supérieure des technologies et industries du bois (Enstib) pour discuter de son avenir d'ici 2050.

Dans les Vosges, le terroir rime avec forêt et plus spécialement avec hêtre. Pour valoriser cet or vert, de nombreuses actions ont été mises en place, à commencer par la création en 2012 de la marque « Terres de hêtre ». À travers elle, le syndicat mixte Pays d'Épinal Cœur des Vosges cherche à étendre les emplois



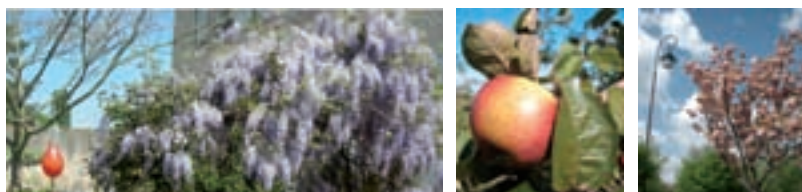
de ce bois et à accompagner la recherche et l'innovation sur cette essence. Le 24 novembre dernier, l'Enstib a accueilli un colloque sur le thème « la filière bois feuillu en 2050 ». Pour les acteurs de celle-ci, ces rencontres permettent d'imaginer de quoi la forêt de demain sera faite. Et cette dernière a cela de délicat qu'elle ne se fabrique pas à la chaîne. « Elle ne change pas en un claquement de doigt. Mais en même temps, il faut pouvoir faire face aux besoins du marché », souligne Emmanuel Groutel, économiste de la filière. L'idée est de tirer le maximum de valeur de la production locale. Et les possibilités offertes par les feuillus en général et l'essence de hêtre en particulier sont encore à exploiter. Selon Pascal Triboulot, directeur de l'Enstib, « les forêts sont nos carrières vertes de demain et l'industrie du bois avance, à son rythme,

vers la création de valeur ajoutée aux produits bois ».

L'architecture de demain

Il retient aussi les capacités de l'arbre à s'élever et rivaliser, sous l'action humaine, avec les plus hautes tours du monde. Mais en architecture, le résineux reste privilégié et le hêtre est souvent sous utilisé, voire sous-estimé. La marque « Terres de Hêtre » veut montrer le potentiel de cette essence. Ainsi, le Pays d'Épinal Cœur des Vosges a lancé en 2012 un premier concours d'idées basé sur l'utilisation appuyée de ce bois dans l'élaboration de futurs bâtiments locaux. Sa première édition a permis d'imaginer l'édification d'un ensemble de huit maisons d'habitation de loisir en bois de hêtre autour du plan d'eau de Xertigny. Pour la deuxième édition, architectes et ingénieurs ont dû

Publi-reportage - Photos © Jean-François Hamard



Opération déstockage
du 1^{er} au 25 déc. 50% remise (par 2)
sur fruitier pommier palmette 3-4 étages

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

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





plancher sur la construction d'une Maison du vélo implantée dans la même commune. Une trentaine de propositions est arrivée entre les mains du jury. Le 24 novembre, en clôture du colloque, trois d'entre elles ont été récompensées après six mois de travail intense : le

cabinet Liermann de Strasbourg, le collectif Opsin de Nancy et Céline Scher basée à Épinal. Tous présentent des bâtiments innovants, respectueux de la démarche de développement durable et intégrés de façon naturelle à leur environnement. Le premier prix de ce concours, représenté par François Liermann, semble résulter d'une expérience ludique, à la manière des jeux de construction : les poteaux soutenant la structure composent de multiples tours d'assemblage. « J'aime l'idée du bois qui se lève. Cela rejoint l'image de l'homme qui se lève d'il y a très longtemps », explique l'architecte. En clôture du colloque, les participants et le grand public ont pu assister à une conférence de l'architecte et artiste visionnaire Luc Schuiten sur sa Cité Végétale, une vision idéale et néanmoins réaliste d'une construction respectueuse de l'homme et de l'environnement. Avec le hêtre, le Pays d'Épinal Cœur des Vosges a décidé de prendre de la hauteur. ■



**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

LE COULOIR AUSSI MÉRITE SA DÉCO

Parfois peu accueillants, les couloirs ne sont jamais la priorité en matière de déco car, qu'ils soient étroits ou larges, les aménager pour les rendre plus conviviaux n'est pas toujours une mince affaire.

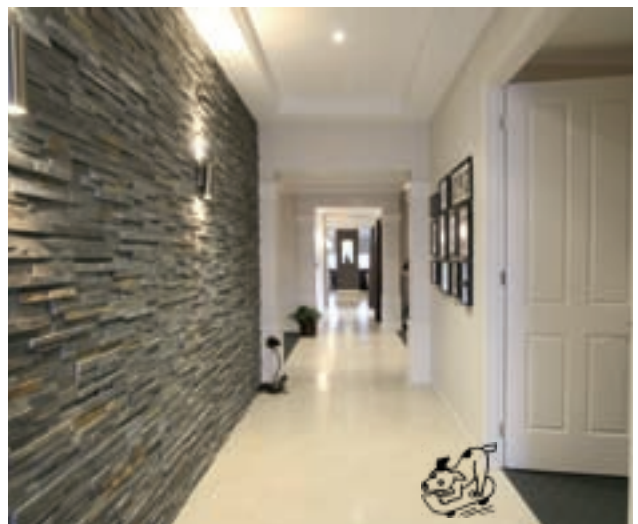
Souvent abandonnés à leur triste sort en raison de leur étroitesse, les couloirs ne sont pas pour autant condamnés à rester dans le no man's land de la décoration. Ces lieux de passage qui desservent les pièces principales sont souvent longs, obscurs et participent rarement à créer l'ambiance de la maison. Pourtant, avec un peu de créativité et quelques objets, il est facile d'intégrer au décor ces corridors que l'on emprunte quotidiennement.

Faire entrer la lumière et pousser les murs

Les fenêtres sont rares dans les couloirs et c'est cette absence de luminosité qui les rend particulièrement austères. Pour atténuer cette obscurité, vous pouvez évidemment repeindre les murs en blanc mais la fantaisie n'est pas bannie pour autant. En choisissant une couleur vive et claire, appliquée sur un seul pan de mur par exemple, vous jouerez la carte de la gaieté et apporterez du volume et de la profondeur à un petit couloir. Préférez cependant une peinture satinée car elle réfléchit la lumière et a tendance à agrandir l'espace. Si vous souhaitez garder vos cloisons immaculées, vous pouvez toujours repeindre les portes et les encadrements en gris. Au sol, un parquet clair, toujours posé en longueur, reste la solution idéale.

Gagner de la place

Si votre couloir est spacieux, l'aménager et le décorer sera un jeu d'enfant. Mais la tâche se corse s'il est particulièrement étroit. Dans ce cas, l'objectif est d'en faire une pièce fonctionnelle et non surchargée. Il suffit pour cela de meubler ce lieu de passage en privilégiant



Mesure  Tradition
LA TRADITION DU FUTUR

Votre Constructeur de
Maison Individuelle
en Lorraine !





Mesure et Tradition
74, avenue Foch
54000 NANCY

03 83 28 78 79

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

Nos agences :
NANCY / COMMERCY / EPINAL / THIONVILLE

▶ Avec de la peinture, des meubles fonctionnels et quelques accessoires déco, il n'est pas si compliqué d'aménager un couloir.

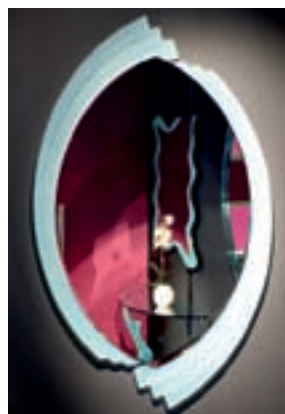


les hauteurs et en libérant le maximum d'espace au sol. On peut ainsi accrocher des patères originales qui remplaceront le classique portemanteau et favoriser les consoles, les bancs ou les bahuts peu profonds mais tout en longueur qui feront office de rangements. Les étagères aussi sont un bon compromis pour équiper un couloir étroit. Si, en revanche, vous avez de la place à ne plus savoir qu'en faire, faites-vous plaisir en disposant une banquette confortable, un fauteuil design ou en installant une bibliothèque haute pour ranger tous les bouquins qui débordent dans le salon. Attention tout de même à laisser une largeur de passage d'au moins 80 cm pour ne pas entraver la circulation. Côté accessoires, pensez aux suspensions florales ou aux tableaux végétalisés. Si les enfants ont tendance à vouloir réaliser des œuvres d'art sur les murs, fixez un tableau noir façon ardoise sur lequel ils pourront laisser libre cours à leur créativité. Les miroirs sont aussi parfaits pour renvoyer la lumière et agrandir visuellement l'espace. De la même façon, ne faites pas l'impasse sur les spots orientables qui, tout en créant du volume, permettent de composer des jeux d'ombre et de lumière. ■ M. K.



CRÉATION & FABRICATION

TOUS PRODUITS VERRIERS
MOBILIER D'ART & CONTEMPORAIN



ATELIER / SHOWROOM

Ouvert du lundi au Vendredi de 8h30 à 12h / 14h à 17h
et sur rendez-vous.

MIROITERIE
MP
PETITJEAN
Depuis 1860



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



LA FÊTE DES LUMIÈRES

Si l'on pense souvent à accrocher des lampions pour éclairer les barbecues tardifs, on oublie parfois qu'en hiver aussi notre jardin peut prendre vie. Il suffit de quelques accessoires, pour qu'il reprenne des couleurs. Utilisez-les à volonté et conservez juste quelques zones d'ombre afin d'entretenir les mystères de la nuit.

Loin des sapins

Les guirlandes lumineuses ne sont pas réservées à l'intérieur. Vous pourrez en poser le long de votre allée ou sur les arbres qui la bordent. Si vous aimez les Noëls blancs, vous en trouverez même en forme de flocons de neige ; les amoureux de la couleur choisiront eux le rouge, de saison. Une guirlande de galets lumineux donnera tout de suite un aspect presque magique à votre parterre. Pour encore plus de lumière, n'hésitez pas à planter directement un arbre scintillant (votre seule crainte pourrait être qu'il fasse de l'ombre à vos autres plantes).

Jeux d'eau

Les propriétaires d'une piscine pourront aussi en profiter. Non pas pour s'y baigner, mais bien pour jouer dans ses reflets. Des lampes ou bougeoirs flottants seront du plus bel effet sur l'eau. Différentes formes et couleurs existent, et les modèles nomades de Smart & Green brilleront aussi bien dans les flots que sur toutes les surfaces de votre jardin. Elles se rechargent en quelques heures,



certaines sont aimantées... Elles n'attireront pas que les papillons de nuit. Il est aussi possible de verser un peu de colorant adapté aux piscines dans le liquide, et de diriger ensuite un projecteur vers celui-ci.

Photos © Thinkstock, DR



Art & Fenêtres

L'ART D'ÊTRE UNIQUE

AVEC LE CRÉDIT D'IMPÔT*

30%

C'EST MAINTENANT !

NOUVEAU
MATÉRIAU

NOUVELLE
PERFORMANCE



1^{ÈRE} FENÊTRE
PERSONNALISABLE



ART & FENÊTRES MENUISERIES SC 54

147 Av. de Strasbourg - NANCY - Tél. 03 83 38 97 72

Stéphane Schwartz : 06 15 14 02 66 • menuiserie-sc-54@orange.fr



Plus simplement, choisissez une lampe à LED et en couleurs, dont les variations illumineront la nuit.

Ruban lumineux

Sous toutes les formes et de toutes les couleurs, les LED illuminent nos intérieurs et nos jardins de leur douce lumière. Dernière innovation en date : le ruban lumineux (chez Xanlite). Spécialement conçu pour l'extérieur, il peut habiller les portes, les fenêtres, un mur ou même un contour de piscine, grâce à une réglette adhésive ou des vis. Sa longueur de trois mètres peut être rallongée. Blanche ou multicolore, la lumière est changeante et son intensité atteint les 1 320 lumens (90 W), elle peut donc constituer une source principale. ■

Mélanie De COSTER



MAISONS NOBLESS

CONSTRUISEZ SEREINEMENT VOTRE MAISON



RELANCE DU PRÊT À TAUX ZÉRO, VENEZ NOUS VOIR !

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 ?

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

Optimisez votre performance énergétique avec le gaz naturel



POÊLE : BÛCHES OU GRANULÉS ?

Nouveau venu dans nos intérieurs modernes, le poêle à bois est une véritable solution durable qui a l'avantage d'offrir deux types de combustibles, la bûche ou le granulés, aux atouts différents...

Face à la montée inexorable du prix du fioul et de l'électricité, les poêles à bois ont peu à peu réinvesti nos intérieurs. Les designers ne s'y trompent pas et transforment avec brio ces ustensiles de grand-mère en véritables objets déco. Pour autant, tout n'est pas si simple dans le monde très vert de l'énergie xylologique (celle qui se nourrit de la combustion du bois). Alors que les bonnes vieilles bûches étaient hier le seul combustible que ces foyers engouffraient avec délectation, les granulés ont fait leur apparition. Devant une telle alternative, il est difficile de faire son choix sans un petit éclairage salutaire.

La bûche : l'énergie la moins chère

S'il s'agit de la première énergie renouvelable utilisée par les Français, le bois représente encore une ressource énergétique marginale dans l'Hexagone. Moins de 5 % de la production nationale d'énergie provient de sa combustion. Chiffre étonnant lorsque l'on connaît la faible empreinte qu'il laisse sur nos factures, comme sur notre environnement. En effet, se chauffer au bois coûte quatre fois moins cher qu'à l'électricité et dégage douze fois moins de CO₂ que le fioul. Pour un investissement relativement minime (environ 1 000 euros), il est tout à fait possible de s'offrir un poêle d'entrée de gamme. Il s'agira d'un poêle à bûches. C'est avant tout l'aspect économique qui oriente vers ce choix de bon sens. Les bûches, dans les régions forestières, sont très abordables et le nécessaire entretien des abondantes forêts françaises garantit des prix extrêmement stables. Contrairement à une idée reçue, le chauffage au bois ne détruit pas nos forêts. En effet, comme le rappelle l'Ademe (Agence de l'envi-



ronnement et de la maîtrise de l'énergie), le petit-bois dont on se sert pour se chauffer, s'il n'était pas utilisé, serait de toute façon détruit ou brûlé dans le cadre des travaux de sylviculture. Son usage participe donc à la bonne santé de nos espaces verts. Revers du faible coût au kilowatt heure, c'est le côté pratique qui fait souvent défaut au chauffage à bûches. D'une part, il faut prévoir un espace important de stockage (le bois doit être maintenu au sec pendant au moins un an pour éviter un surplus de fumée et optimiser son rendement)





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

NEUF & RÉNOVATION

FENÊTRES • PORTES D'ENTRÉE

VOLETS • STORES

VÉRANDAS • PORTES DE GARAGE

PORTAILS & CLÔTURES



AVANT



APRÈS



30%
de crédit d'impôt
Sans bouquet de travaux,
ni conditions de ressources




RECONNU GRENELLE



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



Les granulés : la solution miracle ?

Les granulés, ou pellets, sont des déchets de bois compactés sans colle ni produits additifs. D'une taille qui ne dépasse guère le centimètre, le granulé jouit d'une hygrométrie nettement inférieure à celle du bois brut. C'est l'un de ses principaux avantages sur son aïeul, plus rustique. Cette caractéristique lui confère un meilleur rendement et une dissipation de fumée nettement moins importante, ce qui diminue la fréquence des entretiens. Le compactage offre aussi, de fait, un meilleur rapport poids/puissance et donc une meilleure autonomie (de l'ordre de la journée - voire davantage selon les modèles -, mais attention tout de même aux belles promesses commerciales). Dernier avantage, et non des moindres, le faible encombrement autorise une automatisation complète de certaines tâches (approvisionnement, vidage des cendres...). Pour autant, malgré ces avantages majeurs, tout n'est pas si heureux dans le petit monde délicat du granulé. Premièrement, si ce combustible est plus propre, il ne dispense pas d'un entretien fréquent (tous les deux jours, par exemple, pour la chambre à combustion). Deuxièmement, les poêles à

granulés génèrent une chaleur convective qu'il va falloir répandre. Pour cela, le recours à un ventilateur est souvent nécessaire. Et qui dit ventilateur, dit bruit. Enfin, les nombreux avantages des granulés ont un prix. Un poêle à pellets coûte entre trois et dix fois plus cher qu'un poêle à bûches... le prix du confort, sans doute. Pour ceux que l'indécision ronge toujours, il existe des poêles qui peuvent brûler les deux types de bois. Une solution intéressante, bien qu'encore peu répandue, pour passer définitivement le pas et jouir de cette énergie verte. ■



et, d'autre part, il faut procéder à une maintenance régulière (nettoyage de la vitre, de la suie et des cendres). Enfin, il faut recharger le poêle toutes les sept heures environ pour qu'il fonctionne de manière continue. Le recours à un poêle à granulés permet de contourner ces inconvénients qui peuvent vite devenir fastidieux.

Photos © DR

L'esprit et le goût de l'architecture

TRABECO 54

DES MAISONS TRÈS INDIVIDUELLES

Venez découvrir notre savoir-faire sur www.espaceetavenir.fr

De la maison CONTEMPORAINE ...
... à la maison TRADITIONNELLE



**TRABECO remercie
ses clients pour leur
confiance depuis
plus de 30 ans et espère vous
compter parmi eux pour cette
nouvelle année 2015 !**

**VOTRE PROJET SUR-MESURE
30 ANS D'EXPÉRIENCE À VOTRE SERVICE**

*La garantie d'une
maison à votre
image*



Où construire

**LESMESNILS
CHAMPENOUX
VANDOEUVRE
PULNOY
TOMBLAINE
FROUARD
CHAMPIGNEULLES
VILLERS-LES-NANCY
SEXEY-AUX-BOIS
(DE 570 M2 À 600 M2)
DIEULOUARD
AVRIL
MARS LA TOUR
METZ (57)**

2014

PARTENAIRE **BLEU CIEL** D'EDF

espace et avenir

42, boulevard de Scarpone **03 83 98 50 50**
pour nous écrire : contact@espaceetavenir.fr





15^e édition de La Maison Des Créateurs

**Pavillon Poirel,
2, rue Victor Poirel - Nancy
13-14 décembre
de 10h à 19h, entrée libre.**

Pour cette édition de Noël, "la Maison des Créateurs" présente une quinzaine d'artistes, venus de Lorraine mais aussi de Paris, du Brésil, etc. Parmi ces artistes et autres créateurs, elle a le plaisir d'accueillir le collectif "Craft Création France". Depuis plus d'un an, six artisans d'art (tapissier, modiste, savonnier, céramiste, menuisier-ébéniste, bijoutier) se sont associés autour d'un même projet : faire connaître et exporter le savoir-faire haut de gamme des artisans Lorrains. L'art Nouveau, identité marquante de Nancy est le fil conducteur de chacune des collections imaginées par ces artisans talentueux. Vêtements, bijoux, chapeaux, design, mobilier mais également accès à un "espace beauté-détente" sont autant d'occasions de se faire plaisir tout en préparant Noël.



Soufflez votre boule de Noël

**A la Compagnie des Verriers
Vannes-le-Châtel
Tarif : 10€/ personne
de 5 à 85 ans.**

Samedi 06 et dimanche 07 décembre de 14h à 18h
Samedi 13 et dimanche 14 décembre de 14h à 18h
Samedi 20 et dimanche 21 décembre de 14h à 18h
Réservation à la boutique de la Compagnie des Verriers
Au 03 83 50 18 43
Exposition temporaire de Gerald Vatrin et de Younoussa.

Marché fermier

**Place Maginot Nancy
100 % produits fermiers de
Meurthe-Et-Moselle.
Les 20 et 21 décembre 2014.**

Marché de Saint Nicolas

**Place Charles III Nancy.
Du 28 novembre au 27
décembre 2014.**
Cette année, le marché de Saint-Nicolas s'installe place Charles III. Les petites échoppes proposent cadeaux, bijoux,



artisanat d'art et bien entendu, comme tout marché de Noël qui se respecte, bonbons, pains d'épices, gourmandises et vin chaud, ...



Marché de Noël sur la Colline de Sion

Colline de Sion, samedi 13 et dimanche 14 décembre de 10h à 18h.

Nouvelle édition du marché de Noël de Sion, la Maison du tourisme en Pays Terres de Lorraine vous invite à venir découvrir le savoir faire lorrain à travers des produits régionaux du terroir et de gastronomie.

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

Crèche vivante et marché de Noël à Walscheid

Walscheid les 13 et 14 décembre de 9h à 18h. Crèche vivante : 1.50€ / adulte, gratuit pour les enfants.

Originale représentation de la nativité dans le cadre grandiose de la grotte Saint Léon. De jeunes acteurs bénévoles interprètent divers tableaux de l'ancien testament, ...

Pompes Funèbres - Marbrerie



ROC • ECLERC

PARCE QUE LA VIE EST DÉJÀ ASSEZ CHÈRE !

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

24h / 24 - Tél : 03 83 55 55 55





Mr. Turner

Sortie : 03/12/14 - (2h30) - Film Britannique
 Biopic **Réalisé par :** Mike Leigh
Avec : Timothy Spall, Paul Jesson, Dorothy Atkinson **Synopsis :** Les dernières années de l'existence du peintre britannique, J.M.W Turner (1775-1851). Artiste reconnu, membre apprécié quoique dissipé de la Royal Academy of Arts, il vit entouré de son père qui est aussi son assistant, et de sa dévouée

gouvernante. Il fréquente l'aristocratie, visite les bordels et nourrit son inspiration par ses nombreux voyages. A la mort de son père, profondément affecté, Turner s'isole... *Prix d'Interprétation masculine, Cannes 2014.*



White God

Sortie : 03/12/14 - (1h59) - Film Hongrois
 Drame **Réalisé par :** Kornel Mundruczó
Avec : Zsófia Psotta, Sándor Zsótér, Lili Horváth **Synopsis :** Pour favoriser les chiens de race, le gouvernement inflige à la population une lourde taxe sur les bâtards. Leurs propriétaires s'en débarrassent, les refuges sont surpeuplés. Lili, 13 ans, adore son chien Hagen, mais son père l'abandonne dans la rue.

Tandis que Lili le cherche dans toute la ville, Hagen, livré à lui-même, découvre la cruauté des hommes. Il rejoint une bande de chiens errants prêts à fomenter une révolte contre les hommes. Leur vengeance sera sans pitié. Lili est la seule à pouvoir arrêter cette guerre... *Grand prix "Un certain regard", Cannes 2014.*



Timbuktu

Sortie : 10/12/14 - (1h37) - Film Français
 Drame **Réalisé par :** Abderrahmane Sissako
Avec : Ibrahim Ahmed dit Pino, Toulou Kiki, Abel Jafri **Synopsis :** Non loin de Tombouctou tombée sous le joug des extrémistes religieux, Kidane mène une vie simple et paisible dans les dunes, entouré de sa femme Satima, sa fille Toya et de Issan, son petit berger âgé de 12 ans.

En ville, les habitants subissent, impuissants, le régime de terreur des djihadistes qui ont pris en otage leur foi. Fini la musique et les rires, les cigarettes et même le football... Les femmes sont devenues des ombres qui tentent de résister avec dignité. Des tribunaux improvisés rendent chaque jour leurs sentences absurdes et tragiques.



Le Chant de la Mer

Sortie : 10/12/14 - (1h23) - Film Irlandais
 Animation **Réalisé par :** Tomm Moore **Avec :** Nolwenn Leroy, Jean Stan Du Pac, Nathalie Homs **Synopsis :** Ben et Maïna vivent avec leur père tout en haut d'un phare sur une petite île. Pour les protéger des dangers de la mer, leur grand-mère les emmène vivre à la ville. Ben découvre alors que sa petite soeur est une selkie, une fée de la mer

dont le chant peut délivrer les êtres magiques du sort que leur a jeté la Sorcière aux hiboux. Au cours d'un fantastique voyage, Ben et Maïna vont devoir affronter peurs et dangers, et combattre la sorcière pour aider les êtres magiques à retrouver leur pouvoir.

JEU-CONCOURS

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité Ludres

GAGNEZ 50 PLACES*
 pour l'avant première du film

« **LES SOUVENIRS** »

en présence de Jean-Paul ROUVE et William LEBGHIL

Jeudi 11 déc. • 20h30 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 • Romain a 23 ans. Il aimerait être écrivain mais, pour l'instant, il est veilleur de nuit dans un hôtel. Son père a 62 ans. Il part à la retraite et fait semblant de s'en foutre. Son colocataire a 24 ans. Il ne pense qu'à une chose : séduire une fille, n'importe laquelle et par tous les moyens. Sa grand-mère a 85 ans. Elle se retrouve en maison de retraite et se demande ce qu'elle fait avec tous ces vieux. Un jour son père débarque en catastrophe. Sa grand-mère a disparu. Elle s'est évadée en quelque sorte. Romain part à sa recherche, quelque part dans ses souvenirs...



Jouez sur lorrainemag.com

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

LE SURPLUS

★ **TENTES MILITAIRES** ★
 À PARTIR DE 4M DE LONG

★ **ARMOIRES & SIÈGES DE BUREAU** ★

★ **LITS PLIANTS** ★

★ **VÊTEMENTS MILITAIRES** ★



OUVERT : TOUS LES JEUDIS, VENDREDIS & SAMEDIS
 9H30-12H & 14H-19H

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

Bélier (du 21 mars au 20 avril)

Amour: Ne restez pas dans votre coin en ressassant toujours les mauvais souvenirs. Il faut profiter de la vie et sortir de votre coquille.
Travail-Argent: Vous vous mettez en quatre et donnez le meilleur de vous-même dans vos occupations professionnelles.
Santé: Vous irez chercher dans vos réserves les forces dont vous aurez besoin.



Taureau (du 21 avril au 20 mai)

Amour: Vous aurez envie de réunir autour de vous ceux que vous aimez. Pour ce faire, vous leur proposerez une activité commune.
Travail-Argent: Des projets soudains pourraient vous stimuler, vous obliger à vous dépasser. Vous bénéficiez de bonnes conditions pour montrer ce dont vous êtes capable.
Santé: Estomac fragile.



Gémeaux (du 21 mai au 21 juin)

Amour: Très bonne période sentimentale. L'amour, les bons moments avec les enfants, les plaisirs de la vie sont au programme.
Travail-Argent: Vous prendrez d'excellentes initiatives et vous abattrez, seul, le travail de deux personnes.
Santé: Vous vous sentez en très grande forme mais préservez cette belle énergie.



Cancer (du 22 juin au 23 juillet)

Amour: Vous vous montrerez très exigeant à l'égard de votre entourage. Il en résultera de fréquentes disputes.
Travail-Argent: Vos idées originales, sans être avant-gardistes seront approuvées, aussi par les esprits conservateurs.
Santé: Méfiez-vous des gelées matinales.



Lion (du 24 juillet au 23 août)

Amour: Vos liens prendront l'aspect d'une complicité plus intellectuelle que sensuelle.
Travail-Argent: Bons passages d'expansion. Des contrats, des entretiens apporteront des perspectives vers l'étranger. Le premier décan sera le plus favorisé.
Santé: Stress toujours possible, mais passager.



Vierge (du 24 août au 23 septembre)

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



Balance (du 24 septembre au 23 octobre)

Amour: Vous vivez des moments de joie liés à une amitié ou un amour récemment noué.
Travail-Argent: Vous traversez une période d'intense activité, qui peut vous permettre d'accroître votre réseau de relations.
Santé: Légère chute d'énergie.



Scorpion (du 24 octobre au 22 novembre)

Amour: Votre vie conjugale s'écoulera sans heurt ni tension. Profitez au maximum de ces excellents influx pour renforcer la stabilité de votre couple.
Travail-Argent: La période paraît bien choisie pour donner un coup d'accélérateur à votre action dans le cadre de vos ambitions.
Santé: Votre énergie sera décuilée.



Sagittaire (du 23 novembre au 21 décembre)

Amour: Vous allez vivre des journées d'intense satisfaction. L'étranger ou une personne étrangère pourrait y être pour quelque chose.
Travail-Argent: Vous ne risquez pas de jouer les utilités, ces jours-ci, vous bénéficiez de bons appuis. Des projets vous dynamisent.
Santé: C'est la forme ! Profitez-en.



Capricorne (du 22 décembre au 20 janvier)

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



Verseau (du 21 janvier au 19 février)

Amour: L'étranger est à l'honneur dans votre vie relationnelle. Soit vous rencontrerez une personne étrangère, soit c'est vous qui envisagerez un voyage.
Travail-Argent: Vous envisagez de transformer votre façon de travailler ou vos tâches elles-mêmes.
Santé: Attention aux ennuis respiratoires ! Protégez votre gorge.



Poissons (du 20 février au 20 mars)

Amour: Vous n'avez pas l'intention de changer une tactique qui gagne !
Travail-Argent: Toutes les démarches que vous entreprendrez devraient bientôt avoir des retombées bénéfiques.
Santé: Troubles du sommeil possibles.



TRUFFES & CHOCOLAT NOIR EN CRÈME FROIDE

ARACHIDES GRILLÉES À LA FLEUR DE SEL & TONKA



Le Capu

Hervé et Laurence Fourrière

A. 31 rue Gambetta 54000 Nancy

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

Recette pour 4 personnes

Arachides grillées à la Fleur de Sel

- 80 g sucre
- 28 g eau
- 75 g noix cerneaux
- 60 g amandes
- 60 g noisettes
- 30 g beurre
- q.s. fleur de sel

Cuire à 115°C le mélange sucre et eau. Ajouter hors du feu les arachides grillées (torréfiées dans un four à 160/170°C / couleur noisette à coeur), sabler, caraméliser le tout à feu doux jusqu'à l'obtention d'une couleur noisette. Incorporer hors du feu le beurre et la fleur de sel, débarrasser le tout sur silpat. Laisser refroidir à température ambiante en les sablant (mélangeant) de temps en temps, réserver en boîte hermétique.

Crème Froide de Chocolat Noir et Truffe

- 230 g crème 35% MG
- 270 g chocolat noir 55%
- 1000 g lait entier
- 70 g huile de truffe
- 10 g truffe hachée
- 250 g crème liquide 35% MG

Chauffer au thermomix, pendant ±4 mn - vitesse 2 - 90°C, le mélange chocolat noir et crème liquide (230 g). Incorporer petit à petit le reste des ingrédients, poursuivre la cuisson pendant ±5 mn - vitesse 2 - 100°C.

Mélanger l'ensemble des éléments secs, incorporer ensuite le jus d'orange puis terminer par le beurre fondu à température ambiante. Étaler sur silpat, cuire à 180°C, laisser refroidir à température ambiante, réserver en boîte hermétique.

Tuile Croustillante Cacao

- 50 g farine
- 25 g cacao
- 250 g sucre
- 125 g jus d'orange
- 75g beurre fondu

Déposer au centre d'une assiette creuse une quenelle de glace caramel au beurre salé. Décorer de brisures de biscuit spéculoos, de morceaux de tuiles au cacao, d'éclats d'arachides grillées, de lamelles de truffe et de fèves de tonka fraîchement râpée. Servir à part la crème froide de chocolat (versée dans l'assiette, devant le client). Déguster aussitôt.

Au Dernier Moment

- 8 à 10 quenelles de glace caramel au beurre salé
- 60 à 80 g spéculoos biscuit
- q.s. truffe "lamelles"



CHEMINÉES & POÊLES

Miclo

TOUT L'ART DU FEU

CHANGEMENT D'ADRESSE
retrouvez-nous à

VANDŒUVRE-LES-NANCY

1, RUE JEAN MERMOZ - Z.A. "LE RÉVEILLEUX"

FACE À GIF



AVANT CHANGEMENT D'ADRESSE

**TOUT DOIT
DISPARAÎTRE**



jusqu'à -70%
sur tous
les meubles
d'exposition

• CUISINE • SALLE DE BAINS • DRESSING • PLACARD

ID...CONCEPT

71 AV. DU 69^E RI • ESSEY-LÈS-NANCY

03.83.29.79.98

idconcept.compagnon@orange.fr

www.idconcept-cuisine-placard.com