

LORRAINE MAGAZINE

#40

du 17 Décembre au 06 Janvier

GRATUIT

• **Portrait**

Stéphane Kneubuhler

• **À Voir**

Opéra Théâtre : Manhattan féerie

Naissance au zoo d'Amnéville

• **À Découvrir**

Cocorikraft

*Les ours de collection
d'Anne-Marie Verron*

Il était une fois... la Lorraine
Contes et légendes régionaux

NOTRE RÉUSSITE, C'EST D'AVOIR TRANSFORMÉ 1 MILLION D'ENVIES EN SUCCÈS



**BANQUE POPULAIRE, BANQUE LEADER DES PME⁽¹⁾
ET N° 1 DE LA CRÉATION D'ENTREPRISE⁽²⁾,
EST AUJOURD'HUI FIÈRE DE COMPTER
1 MILLION DE CLIENTS À TITRE PROFESSIONNEL⁽³⁾.**

(1) Source : TNS SOFRES, juillet 2013. (2) Source : Bpifrance, décembre 2013, production de prêts à la création d'entreprise. (3) Source : EDG-BPCE périmètre Banque Populaire, janvier 2014, codes NACE professionnels (agriculteurs, professionnels libéraux, artisans, commerçants).

0 890 90 90 90* - www.bplc.fr

*0,12 € TTC/mn (attente gratuite depuis un poste fixe, hors surcoût selon opérateur).

**BANQUE POPULAIRE
LORRAINE CHAMPAGNE
BANQUE & ASSURANCE**

**LA BANQUE
QUI DONNE ENVIE D'AGIR**



ÉDITO

Histoires merveilleuses

« Le conte est difficile à croire. Mais tant que dans le monde on aura des enfants, des mères et des mères grands, on en gardera la mémoire » selon Charles Perrault, lui-même spécialiste dans ce domaine. Explorer l'univers d'un conte, c'est un peu voir la vie en noir et blanc : les méchants sont d'un côté, les gentils de l'autre. Tout est simple et sans ambiguïté. Peut-être est-ce pour cela qu'ils ont tant de succès. Et puis, dans tout conte, une parcelle de magie vient adoucir les rêves des enfants, enchanter la réalité, la rendre plus acceptable. Dans un conte tout est possible : la créature féroce est vaincue par le courageux héros, l'amour est à portée de cœur et la bonté est toujours récompensée. Pour Noël, petits et grands aiment se replonger dans ces histoires merveilleuses. Fées, lutins, sorcières, dragons, toutes ces créatures ont fait étape en Lorraine. De

Metz à Gérardmer, découvrez ces personnages mythiques et entrez dans le monde des contes et légendes lorrains.

Prolongez le plaisir d'écouter de belles histoires en allant en voir une prendre vie sous vos yeux : à l'Opéra-Théâtre de Metz Métropole, Cendrillon s'invite en chaussons de danse et robe de princesse sur la musique iconique de Sergei Prokofiev. Et puis les douceurs de l'enfance nous poursuivent à Noël. Avec les livres d'histoires, il arrive souvent qu'au pied du sapin tombe une drôle de boule de poils : un ours en peluche. Anne-Marie Verron est une artiste nancéienne qui crée des ours de collection pour les adultes nostalgiques. Elle dévoile quelques secrets de fabrication et la magie pourrait aussi pointer le bout de sa truffe dans ce processus... Dans ce numéro, vous pourrez aussi rajouter aux animaux de la crèche d'autres plus exotiques : au zoo d'Amnéville, un bébé rhinocéros blanc, Shango, est venu au monde. Appartenant à une espèce en voie d'extinction, sa naissance redonne de l'espoir et de la joie à un mois des fêtes.

Pour Noël, Lorraine Magazine joue les grands enfants et vous emmène dans d'autres univers. À l'année prochaine pour d'autres aventures mais en attendant : joyeuses fêtes de fin d'année !

#40
du 17 Décembre
au 06 Janvier

Prochaine parution le
07 Janvier

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 / PAO
Julien Claude • www.claudeine.com
Journalistes
Alice Cimiez • Pauline Creusât
Crédits photos
DR, Lorraine Magazine
Distribution
Distri-mag 06 77 06 97 06
Pour nous écrire
Lorraine Magazine - SCPP
33 Avenue de la Meurthe 54320 Maxéville
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	4
Il était une fois... la Lorraine	
PORTRAIT	8
Stéphane Kneubuhler, le Colporteur de Rêves	
À VOIR	10
Manhattan féerie	
Naissance miracle au Zoo d'Amnéville	12
À FAIRE	14
Conte et raconte Saint-Nicolas	
« TOURMENTS » au musée de l'Image de Epinal	15
L'esprit de Noël à Plombières-les-Bains	24
À DÉCOUVRIR	16
Cocorikraft : L'idée qui cartonne	
Dessine-moi un ours	18
Gallé enfin à la page	20
L'Art Nouveau pour tous	21
SPÉCIAL CADEAUX	22
Un Noël enchanté	
+ SANTÉ	26
Des seniors au service des seniors	
GASTRONOMIE	28
Noël Gourmand A Phalsbourg	
Tables de fêtes au marché central	30
Noël : la rêverie Cadici	37
Un Noël à croquer	38
Carré des Rêves : l'ultime tentation de Noël	39
HABITAT	40
Granulé de bois : le combustible qui a presque tout bon	
Travaux : un crédit d'impôt simplifié	42
ET TOUJOURS ...	
Agenda, Cinéma, Jeu-concours, Recette et Horoscope à la fin du magazine.	

Les bijouteries STAUFFER pensent à vous...

Noël approche !



855€

Montre **TISSOT T-TOUCH EXPERT SOLAR**

dispo à Nancy et Lunéville



de 59 € à 79 €

Bracelet **SWAROVSKI STARDUST**

dispo à Nancy et Lunéville



dispo à Nancy

Bijoux **PANDORA Starry Night**



230€

Montre **Calvin Klein AMAZE**

dispo à Nancy et Lunéville



446€

Bracelet argenteo 925/1000 **UNA STORIA**

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 1881**
- **LOTUS STYLE**
- **5^{ème} AVENUE**
- **IZA B**
- **ROCHET**
- **JOURDAN BIJOUX**

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

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

BIJOUTERIE
Véronique et Cyrille
STAUFFER

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

IL ÉTAIT UNE FOIS... LA LORRAINE

Tapies au creux de fougères, dissimulées derrière une roche à la silhouette étrange, sous le bruissement d'une rivière ou dans l'ombre d'un hêtre, de curieuses créatures peupleraient la Lorraine. Effrayantes ou bienveillantes, elles continuent de nous fasciner et d'enrichir les recueils de contes et légendes régionaux. Où donc se cachent-elles et qui sont-elles ? Partons à leur découverte...

Fière de son patrimoine naturel, historique et artistique, la Lorraine oublie parfois de mettre en valeur son folklore. Car fées, lutins ou sorcières ne sont pas l'apanage des contes et légendes celtiques. Certes la fée Morgane n'a jamais emprisonné ses amants sous le lac de Gérardmer et au clair de lune, aucun korrigan ne vient danser sur les plaines meusiennes. Mais d'autres personnages merveilleux ou mythiques ont foulé le sol lorrain à l'instar du Graouilly, le terrible dragon messin. Et comme le Petit Poucet, des légendes ont semé des cailloux un peu partout

sur le territoire et donnent à ce dernier un relief particulier. « Il fut une époque où les gens sortaient peu. La seule distraction était la veillée : tout le monde se retrouvait dans une pièce et ceux dotés du don de parole faisaient plaisir aux autres en leur racontant des histoires », décrit Christian Hermann, conteur « Ducs et Cie » avec Christian Luzerne. Si cette tradition s'est effacée peu à peu, les histoires, elles, sont restées. Encore aujourd'hui, ces récits fantastiques, inquiétants ou amusants, continuent de fasciner le

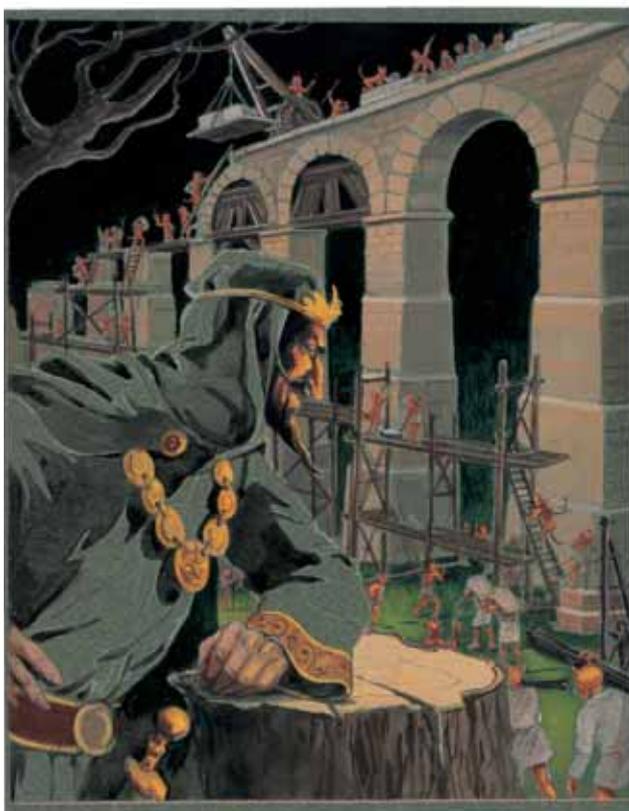
public. Preuve de cet engouement, le métier de conteur, longtemps éclipsé par les écrans de cinéma, s'invite dans les écoles et les salles de spectacle, quand il ne joue pas les guides touristiques. À l'exception de ceux imaginés par Charles Perrault ou les frères Grimm, les contes populaires sont passés de bouche de conteur à oreille de spectateur pendant longtemps. Les contes sont donc périssables s'ils ne sont pas couchés sur papier. Et les légendes, même localisées, si elles restent dans les plis de la mémoire d'un seul individu sans être partagées, sont tout aussi vulnérables. Le temps presse.

Conte y es-tu ?

Certains sont déjà partis à la recherche de ce patrimoine immatériel. En Lorraine, entre la fin du XIX^{ème} et le début du XX^{ème} siècle, Emmanuel Cosquin a recueilli tous les récits populaires du village meusien de Montiers-sur-Saulx. Quant à lui, Roger Maudhuy a pris le relais de folkloristes comme Claude Seignolle ou Albert Doppagne. « J'ai conservé une démarche d'historien. Au début, je travaillais sur des archives. Et puis, je me suis rendu compte, grâce à Albert Doppagne, qu'il y avait encore des récits non publiés. Il restait un trésor inexploité dans la tête des gens et il fallait le mettre à l'écrit. Mais le travail de sauvegarde est immense. Il faudrait que l'on soit trois cents folkloristes et on n'est pas vingt en France », ajoute-t-il. En Lorraine, son terrain de prédilection, il mène l'enquête depuis plus de vingt ans et a consacré à son terroir plusieurs ouvrages comme « La Lorraine des légendes » (prix du Livre lorrain et prix du Chercheur 2006), « Contes des pays lorrains » (prix Mélusine 2009), « Contes, légendes et croyances des Vosges » (prix Alfred Haroun 2011). Mais folkloristes comme conteurs, tous le constatent : les contes sont voyageurs. « Par exemple, j'ai retrouvé en Lorraine et en Bourgogne, une histoire déjà présente dans la tradition hongroise, « Les deux bossus ». Cela se déroule un jour de Sabah. Les deux

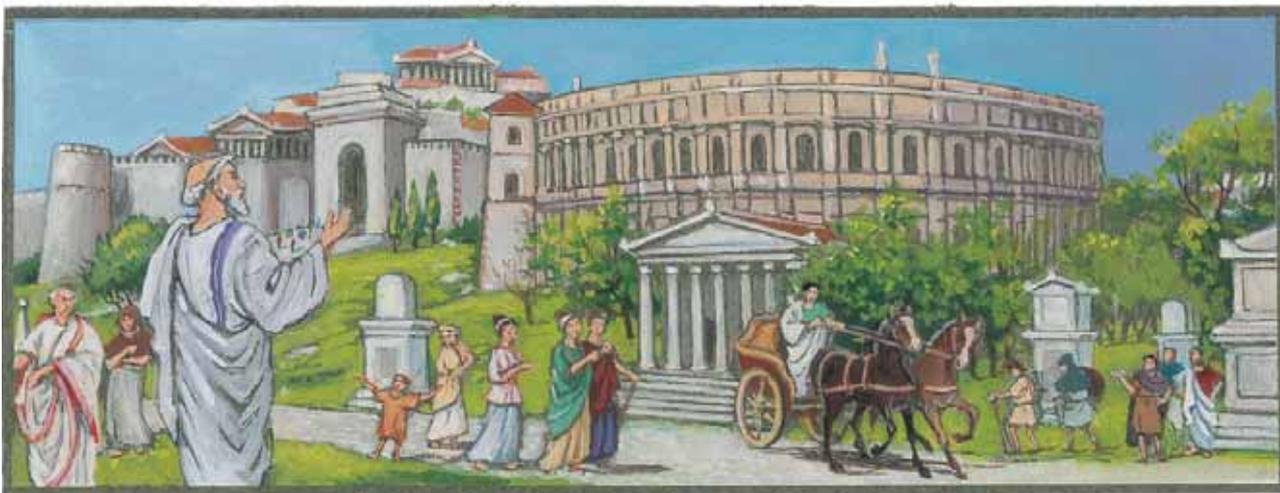


Le Graouilly - Jean-Noël Rochut



Les arches de Jouy (pont du diable) - Jean-Noël Rochut



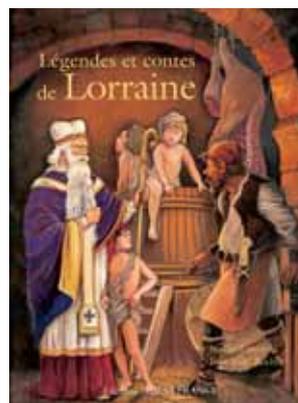


bossus sont bûcherons et l'un des deux, à la fin de sa journée, s'aperçoit qu'il n'a pas fini son travail. Il reste donc dans la forêt mais s'endort. Quand il se réveille, il fait nuit. En voulant rentrer chez lui, il va se perdre et tomber sur une farandole menée par le diable lui-même... », raconte le duo « Ducs et Cie ».

Enfer et damnation

Pourtant certains récits semblent propres à notre contrée. Quelques uns se sont emberlificotés sur les tours de

châteaux lorrains ou autour du chapeau d'un personnage local. Ainsi, selon Roger Maudhuy, les Lorrains ont un du mal à admettre la mort de Jeanne d'Arc en 1431 sur le bûcher. Dans l'église de Pulligny, une tombe dévolue à une certaine Jeanne des Armoises a été le centre de spéculations sur la survivance de la Pucelle. À l'instar d'autres imposteurs, ladite Jeanne des Armoises se serait fait passer pour Jeanne d'Arc, avant d'être démasquée par le roi Charles VII. À travers ces légendes, une trame historique se dessine, comme



Contes et légendes de Lorraine - Nicole Lazzarini et Jean-Noël Rochut

HARRY'S

Après 33 ans auprès de vous

LIQUIDATION TOTALE CESSATION D'ACTIVITÉ*

Noël en cuir à prix sacrifiés

OUVERT DIMANCHE
21 DÉCEMBRE ET 4 JANVIER

CUIRS - PEAUX LAINÉES - FOURRURES

Centre Commercial St Sébastien - NANCY

*Autorisation n° 07/14





► La fée Polybotte - Jean-Noël Rochut



► Illustration Contes et Légendes de Lorraine - Jean-Noël Rochut

l'atteste Roger Maudhuy : « La Lorraine est un pays d'entre-deux, objet de convoitise de plusieurs territoires comme la Bourgogne au XV^{ème} siècle ou l'Allemagne beaucoup plus tard. La guerre de Trente Ans (1618-1648) a décimé de nombreux hommes en Lorraine et en Franche-Comté. Dans ce cadre, l'histoire du chasseur sauvage de La Mothe est symbolique : en trahissant son camp au profit de celui des Français, un chef de la garnison lorraine aurait été condamné à chasser éternellement une proie qu'il n'attrape jamais. Ce récit marque la conservation de l'indépendance lorraine. ». D'autres noms encore font frissonner les petits enfants de peur comme celui de la Gnädig Dame de Freistoff ou de Yolande de Bar dans « la partie germanique de la région », note le folkloriste. Telle Élisabeth Báthory, la comtesse sanglante hongroise, ces deux dernières laissent derrière elles

des réputations effrayantes dignes du « Croque-Mitaine ». De plus, dans bien des contes et légendes se nichent des éléments religieux. À Metz, quand Saint-Clément terrasse le Graouilly, il met en fait à bas le désordre du polythéisme et instaure l'ordre chrétien.

Des fées sur le berceau de la Lorraine

Folklore signifie « savoir du peuple ». Avant que le christianisme ne s'impose, le peuple expliquait parfois certains phénomènes par la présence de fées. Les Vosges semblent propices à leur installation. D'ailleurs, le nom même du département vient d'un dieu gaulois de la forêt, Vosegus. Parmi un panthéon féerique, Nicole Lazzarini, auteure d'ouvrages sur le patrimoine lorrain, évoque la fée Polybotte, au corps de déesse et à la tête de vieille femme, retirée

au cœur de la vallée de la Vologne : « elle tombe amoureuse d'un chevalier qui a perdu son chemin et qu'elle accueille dans son repère. Malheureusement, ce dernier est marié. Il cherche donc à partir et à retrouver son épouse. Alors, Polybotte le transforme en glace et le garde à jamais avec elle ». Le destin de la fée Herqueuche, logée près de Gerbépal, est aussi peu brillant. Cette dernière ne supportait pas les lavandières qui lavaient leur linge le Vendredi Saint. Si une laveuse imprudente ne respectait pas cette règle et si Herqueuche réussissait à poser le pied sur elle, la pauvre mourrait dans l'année. Un jour, après la mort d'une compagne, les lessiveuses se sont rebellées et ont noyé la fée. « Les fées sont les premiers habitants de nos forêts. On les retrouve dans une flopée de noms de lieux : le trou aux fées, le jardin des fées... Le mythe de ces êtres merveilleux a été condamné par certains canons de l'église car on y voyait la résurgence de l'ancien druidisme. Et très souvent elles sont liées à l'eau comme l'Ondine de la Nied, en Moselle », détaille Roger Maudhuy.

Reinventer

Les folkloristes ravivent par l'écrit des récits sur le point de s'éteindre. Les conteurs eux font le chemin inverse, ressuscitant la tradition orale et la réinventant à la lumière de leur propre imagination. Christian Hermann et Christian Luzerne, pour « Ducs et Cie », ou Stéphane Kneubuhler, alias « le Colporteur de Rêves », ont dévoré des milliers d'histoires d'ici ou d'ailleurs. « À nos débuts, nous nous sommes tournés vers des contes anciens et nous nous sommes aperçus qu'ils n'étaient plus dans l'air du temps. Par conséquent, nous nous sommes mis à en rescénariser certains ou à en écrire de nouveaux », soulignent les deux Christian, frères d'âme dans le domaine des contes et légendes. Et puis, il y a aussi des auteurs capables de donner à des contes traditionnels un nouveau souffle, à la fois proche et lointain de la version originale. En Lorraine, les éditions Feuilles de Menthe s'évertuent à faire redécouvrir aux enfants et aux parents des légendes locales. « Nous voulions rafraîchir le folklore alsacien et lorrain et le remettre au goût du jour. Nous demandons à nos auteurs et illustrateurs d'avoir une connaissance du territoire mais également de savoir s'en affranchir », explique Anne Clévenot, responsable éditoriale. Pour une de leur collection, Lionel Larchevêque s'est amusé à revisiter l'histoire du mythique dragon messin dans « Clémentine et le Graouilly ». Il s'est occupé à la fois du texte et des illustrations. Dans





Clémentine et le Graouilly de Lionel Larchevêque



son livre, Clémentine, une petite fille espiègle, prend la place de Saint-Clément, et le Graouilly s'avère être bien moins méchant qu'il n'y paraît. Mais comme dans la version originale, l'artiste a tenu à implanter son récit au III^{ème} siècle, au temps où Metz était Romaine et, pour se faire, a réalisé des recherches poussées sur le décor de cette époque. « Comme Lionel Larchevêque, nos auteurs imaginent des histoires qui aident les enfants à grandir, des récits initiatiques, tout en gardant les ingrédients du folklore régional », note Anne Clévenot. Dominique Poirot-Goury a aussi inventé ses propres contes lorrains. Ses récits ne font pas référence à des histoires préexistantes mais elle utilise certains lieux de sa région comme écrin. Ainsi, elle a créé « La sorcière de la pépinière » ou les « Lutins de la forêt de Haye ». À travers ces contes et légendes, passés ou présents, les Lorrains peuvent enfin explorer leur région et voir des aspects peu connus de son histoire. À partager entre petits et grands, sans dormir debout. ■ *Pauline Creusat*

Plus d'informations sur :

« Ducs et Cie » : www.ducsetcie.fr

Les éditions Feuilles de Menthe proposent une collection sur les gourmandises régionales avec pour chacune une histoire à découvrir. Lionel Larchevêque, en collaboration avec la dessinatrice Clothilde Perrin, a écrit un livre sur le Mannele, ce petit homme brioche alsacien. Il existe aussi des récits sur l'origine des madeleines ou du kougelhopf :

www.boutique-feuillesdementhe.com

Roger Maudhuy sort en 2015 un

nouvel ouvrage « Récits de la Lorraine

fantastique » (Éditions Yoran Embanner).

Les livres de Dominique Poirot-Goury

sont publiés en autoédition et sont

disponibles dans la limite des stocks

disponibles (mail : jacques.poirot2@wanadoo.fr).



Les conteurs Ducs et Cie



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

STÉPHANE KNEUBUHLER, LE COLPORTEUR DE RÊVES : « LES CONTES TRANSCENDENT LES FRONTIÈRES »

Stéphane Kneubuhler est le Colporteur de Rêves, un conteur magicien. Il emmène son public dans un univers merveilleux, poétique et ouvert sur le monde. Rencontre.



Quel rapport entretenez-vous avec les contes ?

Avant l'an 2000, je ne connaissais pas le monde du conte. Je l'ai découvert en assistant à un festival à Vandoeuvre où il y avait un conteur extraordinaire. Cela m'a intéressé et j'ai eu envie d'aller plus loin. On ne choisit pas le conte ; il vient à nous... Pour moi, cet univers est passionnant. Quelle que soit leur région d'origine, ces récits traditionnels parlent de quelque chose de commun à l'humanité. J'en lis des milliers venant du monde entier. Quand un conte me plaît, j'essaie de le ramener dans mon propre univers comme si j'étais le témoin de ce qui se passe. C'est donc un travail de réappropriation et de réécriture. En lisant ou récitant une histoire, il faut pouvoir l'imaginer soi-même. Je vais utiliser des images que je connais pour rendre le récit plus fort et vivant aux yeux du public.

Les légendes s'attachent à raconter un lieu, alors que les contes sont moins marqués géographiquement et historiquement. Pour autant existe-t-il des histoires spécifiques à la Lorraine, qu'on ne retrouve nul part ailleurs ?

En fait, la frontière entre contes et légendes est très fine. Certains personnages de légendes attachés à un lieu se retrouvent ailleurs sous d'autres formes. L'Ondine de la Nied par exemple ressemble fort à Mélusine. Dans le folklore provençal, la Tarasque, dragon à six pieds, est aussi terrifiante que son homologue messin, le Graoully. Ce qui va changer, ce sont les noms ou les décors. Mais au fond, nous partageons les mêmes racines. Ces récits transcendent toutes les frontières.

Y a-t-il un nouvel engouement pour les contes en Lorraine ?

Ils avaient disparus en France en même temps que la pratique du patois. Seuls la Bretagne et une partie du Sud ont résisté et gardé leur patrimoine folklorique vivant. En Lorraine, le phénomène a été plus radical. Mais depuis les années 1960, 1970, il y a un renouveau du conte. Il y a par exemple de plus en plus de conteurs, professionnels ou amateurs. Mais si on compare avec d'autres

contrées, nous n'avons pas vraiment gardé une culture du conte. L'année dernière, j'ai participé au festival international des Contes en Îles sur les îles de la Madeleine au Québec. Là-bas, tout le monde est conteur : c'est une sorte de particularité locale. En Lorraine, les gens aiment entendre des histoires. On sent qu'ils ont besoin de se retrouver tous ensemble pour rêver et oublier les tracasseries quotidiennes. Mais dans tous les cas, j'ai l'impression qu'il y a un retour à l'oralité.

Avez-vous un conte auquel vous tenez et que vous aimeriez raconter ?

Ça dépend de la période, de la saison. Comme nous sommes proches de Noël, je pense à un conte en particulier : « Le Noël des animaux ». J'aime beaucoup cette petite histoire très poétique. Je l'ai trouvée dans un recueil de contes irlandais : une petite grand-mère vit dans une cabane au creux d'une forêt. Noël vient et elle est toute seule pour le célébrer. Elle décide alors de préparer des gâteaux et à peine met-elle les mains dans la farine, que quelqu'un frappe à la porte. Et tout au long de la soirée, des visiteurs vont venir la trouver. Pour connaître la suite, il va falloir patienter et venir m'écouter vous la raconter... ■ *Propos recueillis par Pauline Creusat*

👉 Pour mieux connaître Stéphane Kneubuhler et savoir où l'écouter : www.colporteurdereves.com



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

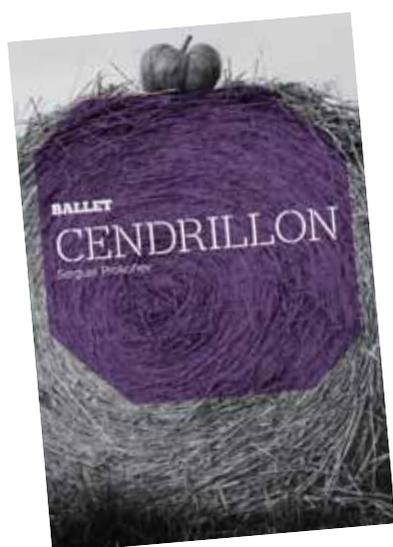
A. 31 rue Gambetta - 54000 Nancy T. +33 (0)3 83 35 26 98 E. info@lecapu.com W. www.lecapu.com

MANHATTAN FÉERIE

Du 19 au 31 décembre, l'Opéra-Théâtre Metz Métropole fait revivre les personnages du conte de Charles Perrault « Cendrillon ». Sur une musique de Prokofiev, la douce princesse en haillons renaît de ses cendres, emmenée par la chorégraphe Laurence Bolsigner-May. Pour Noël, les danseurs du ballet de Metz saupoudrent vos soirées d'un ballet enchanteur.



©William Bonbon - Metz Métropole



Créé en 1945 au Théâtre du Bolchoï, le « Cendrillon » de Prokofiev a laissé sa marque envoûtante dans l'histoire de la danse contemporaine. En 1986, il atterrit pour la première fois à l'Opéra de Paris sur les chaussons d'or de Rudolf Noureev. Ce dernier emmène la belle et triste Cendrillon dans les États-Unis des années 1930 et transforme son rêve d'amour en saga hollywoodienne.

« L'époque est celle [...] d'un moment de la vie

de Prokofiev, où rentré dans son pays, l'URSS, il éprouvait pour l'Occident une sourde nostalgie. Cendrillon n'est pas très russe. C'est même ce qu'il a fait de plus occidental. Non seulement la musique dicte le ton, mais les danses sont décalées par rapport au contexte », expliquait alors le chorégraphe. Ce décalage, temporel celui-ci, il se retrouve dans la mise en scène de l'Opéra-Théâtre de Metz. Cette fois-ci, le conte prend de la hauteur et se déroule au cinquième étage d'un building de Manhattan, à notre époque.

Une Cendrillon plus moderne

« Je ne voulais une Cendrillon ni pauvre, ni aisée. Elle vit donc dans une famille recomposée actuelle avec deux demi-sœurs, une belle-mère et son père. Comme je suis d'un parcours de danse classique, nous avons décidé de travailler sur les décors avec Benoît Dugardyn et sur la mise en scène pour apporter une touche de modernité », remarque la chorégraphe Laurence Bolsigner-May. L'histoire reste la même que dans le conte de Perrault, à quelques détails près. Le Prince a échangé son luxueux château contre le penthouse de l'immeuble de sa future amoureuse. La citrouille a perdu ses rondeurs au profit d'un ascenseur magique, qui s'arrête à minuit. Cependant la marâtre conserve son tempérament diabolique. « Elle est très raffinée mais extrêmement méchante. Pour ce rôle, il me fallait une danseuse qui soit une actrice née. Je connais très bien mes danseurs, leur caractère, leurs facilités de danse et il m'est apparu qu'Aurélié Barré serait parfaite dans la peau de la belle-mère », note la chorégraphe. Dans les chaussons de verre, Kim-Mai Do Danh incarne la gracieuse Cendrillon éprise d'un charmant Rémy Isenmann.

La plus belle pour aller danser

Le moment que tous les cœurs d'artichaut attendent arrive... Le bal organisé par le Prince. Dans un décor épuré, les costumes offrent quelques joyeuses extravagances. « Dieu sait que j'adore les tutus mais là le contexte ne le permettait pas. Par contre, Brice Lourenço et Valérian Antoine ont imaginé de grandes robes brillantes, comme dans un conte de fées », s'enthousiasme Laurence May. Avec une vingtaine de danseurs sur scène, la chorégraphie de ces festivités s'est jouée au millimètre près : « j'ai commencé par travailler les ensembles en premier. Il faut pouvoir les placer, que ce soit ludique avec autant de monde sur scène. Après cela, les solos sont plus faciles à créer », ajoute-t-elle. La magie de Cendrillon opère toujours. Qu'elle soit dans un coin oublié d'un château ou dans la tour d'un immeuble moderne, elle réussit toujours à nous émerveiller. Quant à savoir si à la fin du ballet, le Prince et Cendrillon trouvent chaussure à leur pied... Il faut aller les voir pour en être certain. ■ *Pauline Creusat*

« Cendrillon » de Prokofiev les 19, 20, 21, 26 et 31 décembre à l'Opéra-Théâtre de Metz Métropole. Plus d'infos sur : www.opera.metzmetropole.fr



©William Bonbon - Metz Métropole

NOUVEAUTÉ ÉTÉ 2015

SANTORIN

Au départ de Metz-Nancy
Offrez-vous une évasion Héliades !



 **Club héliades**

à partir de

899 € TTC*

vol + pension complète
Club Héliades Paradise Resort 3* Eco

 **héliades**
LABEL ÉVASIONS

 **aéroport**
EPMNL
METZ · NANCY · LORRAINE

Renseignements & réservations
Dans votre agence de voyages
Ou sur www.heliades.fr

*Exemple de prix pour un départ de Metz-Nancy. Voir conditions sur www.heliades.fr. Parking gratuit pour tout forfait vacances.

Héliades - 1, Parc du Golf, BP 422000, 13591 Aix-en-Provence Cedex 3 - Siret 317 643 963 00133 - APE 7912Z RC Aix-en-Provence B 317 643 963 - IM013100024. Crédit photo : Fotolia

NAISSANCE MIRACLE AU ZOO D'AMNÉVILLE

Un petit rhinocéros blanc est né le 1er décembre dernier dans le parc animalier mosellan. Issu d'une espèce considérée comme au bord de l'extinction, le jeune Shango incarne un espoir réel de renouvellement et vient couronner le savoir-faire du zoo d'Amnéville dans la préservation des espèces menacées.



Les parents étaient arrivés par une très froide journée de février, il y a deux ans. La rigueur du climat hivernal lorrain, tout en contraste avec les contrées chaudes d'Afrique du Sud, n'a pas empêché le couple de s'intégrer dans son nouveau lieu de vie. Issus d'une ferme d'élevage, les deux individus prénommés Hekaw et Bennie ont aujourd'hui 10 et 12 ans et ont toujours grandi en captivité. Au départ, les responsables du parc ne nourrissaient qu'un mince espoir de les voir se reproduire, tant les cas de reproduction en captivité sont rares en Europe. Mais très vite, le projet est devenu réalité en ce premier jour de décembre.

Une espèce très menacée

La nouvelle de cette naissance est bonne à plus d'un titre : elle vient d'abord confirmer le savoir-faire du parc animalier dans la gestion de ces espèces rares. Ensuite, elle ajoute humblement un individu supplémentaire à une espèce qui n'en compte plus que 20 000 aujourd'hui sur terre. Pas plus que les ours polaires qui bénéficient d'une exposition médiatique plus grande.

Le rhinocéros blanc est en réalité gris-brun. Son nom vient d'une mauvaise compréhension de l'Afrikaans « wijde » qui veut dire « large » (comme les lèvres de l'animal) et qui a été traduit en anglais par « white » qui veut dire « blanc ». Ces imposants herbivores sont décimés par les braconniers pour les pseudo-vertus médicinales attribuées à leurs cornes, très prisées dans la pharmacopée asiatique. Hekaw et Bennie ont eu la vie sauve grâce au Zoo d'Amnéville qui les a rachetés à une ferme d'élevage sud-africaine. Car ils étaient destinés à alimenter la pharmacopée chinoise. A ce premier fléau, source de braconnage, s'ajoute celui des simples trophées de chasse, là encore



dans certains pays asiatique, où le dernier chic, la dernière preuve d'ascension sociale est d'exposer une tête de rhinocéros dans son salon. Les spécialistes estiment que dans 10 ans, l'espèce pourrait être au bord de l'extinction si le braconnage continue à ce rythme.

Le bébé de l'espoir

Pour la naissance de ce premier bébé rhino au Zoo d'Amnéville, l'équipe du zoo a passé la nuit du 30 novembre au 1er décembre aux cotés de la maman qui montrait des signes de mise-bas, après 17 mois de gestation. C'est lorsque le soigneur, qui après plus de 10 heures de veille, a fait une pause pour se chercher un café, que le petit est né. Comme beaucoup d'animaux sauvages, ce petit moment d'intimité a joué un rôle déclencheur dans la naissance de Shango, qui, dans l'ensemble s'est passée à merveille. Depuis cette naissance exceptionnelle, Shango et sa maman sont surveillés nuit et jour avec la plus grande attention par les soigneurs du zoo. Il sera allaité pendant quelques semaines et restera près de sa mère pendant deux longues années. Ca n'est qu'à l'âge de 4 ans, à sa maturité sexuelle que le rhinocéros pourra rejoindre un autre programme de sauvegarde dans un autre parc. D'ici là, il va découvrir son petit monde bien à l'abri du froid de l'hiver, dans son enclos où il sera visible du public dans le long parcours qui lui est proposé, en immersion au cœur des espèces les plus rares. Une façon pour le zoo d'Amnéville de faire connaître, aimer et respecter les animaux, et de sensibiliser, désormais avec Shango le plus grand nombre aux problèmes des espèces menacées et de la protection de l'environnement. ■ Alice Cimiez

Plus d'infos sur www.zoo-amneville.com



Les GuilidouX
Des Couleurs dans les Branches

Dimanche 18 janvier à 17h00

Salle de l'Arsenal
Toul tarif 8 €

Logos: LA Culture, CIV, SPECTRUM, Lorraine

LES GUILIDOUX DES COULEURS DANS LES BRANCHES

Salle de l'arsenal

Un spectacle ... que pour les enfants !

Le conteur de cette fable est un arbre majestueux qui vit aux pays des GuilidouX, un soir M. Gribouille répand sur ce moment un gris si épais que le soleil refuse de



se lever. Les GuilidouX trouveront-ils le moyen de redonner à leur monde les couleurs disparues ?

Chansons, musique, théâtre, danse et film d'animation, ce spectacle s'adresse tout particulièrement aux enfants de 1 à 8 ans. ■

Dimanche 18 janvier 2015 / 17h

Durée 45 mn

Tarif 8 euros

Réservations et Informations : 03.83.21.09.70

Jeux concours
20 places à gagner (2 par gagnants)
Voir page 45.

CONTE ET RACONTE SAINT-NICOLAS

Événement à La Grande Place musée du cristal Saint-Louis, découvrez un spectacle féerique composé de chansons, de contes et de dessins autour de la Saint-Nicolas.

Toujours teintée d'émotions, la période des fêtes fait rêver ceux qui ont gardé une âme d'enfant. A cette occasion, la Grande Place musée du Cristal Saint-Louis propose à ses visiteurs un spectacle féerique composé de chansons, de contes et de dessins autour de la Saint-Nicolas.

François Nadler, conteur, a ce pouvoir évocateur de mettre en scène ce qu'il raconte ; des premiers contes colportés depuis la nuit des temps aux histoires les plus récentes, il vous révélera quelques secrets surprenants et piquera votre curiosité par des récits que seuls quelques anciens connaissent encore. Sous les coups de crayon de François Abel, illustrateur inspiré, les personnages les plus singuliers prendront vie sous les yeux des jeunes (et des moins jeunes) visiteurs !

Conteur, musicien, comédien, le talentueux François Nadler, émerveille petits et grands à travers des spectacles où les légendes et les traditions locales sont toujours à l'honneur. François Abel, complice de François Nadler ayant déjà collaboré avec lui à l'occasion du Festival de la Mailloche, réalise en direct des dessins en relation avec l'histoire contée. Ses dessins, évolutifs, sont projetés en continu sur écran au cœur de La Grande Place musée du cristal Saint-Louis lui-même paré de ses lumières étincelantes aux reflets de cristal.

En famille, la visite peut se poursuivre au sein de La Grande Place et des étapes emblématiques du savoir-faire haut de gamme des Cristalleries de Saint Louis. On parcourt ainsi plus de quatre siècles au cœur de la plus ancienne cristallerie d'Europe continentale et toujours en activité. C'est également l'occasion de voir ou revoir l'exposition temporaire d'art contemporain de la Fondation d'entreprise Hermès en partenariat avec le Centre Pompidou-Metz intitulée « Simples Gestes » et accueillie à La Grande Place. ■

Dimanche 21 décembre 2014 - 16h - La Grande Place, musée du cristal Saint-Louis à Saint-Louis-lès-Bitche
 Tout public - Sous réserve de places disponibles
 Durée : 50 minutes

Tarif : 6 € /adulte - gratuit pour les -18 ans accompagnés - Visite de la Grande Place, musée du cristal Saint-Louis incluse
 Vente de boissons chaudes de Noël à la fin du spectacle
 Infos au +33 (0)3 87 06 40 04 ou lagrandeplace@saint-louis.com



©Frédéric Désautel



©DR



« TOURMENTS » AU MUSÉE DE L'IMAGE À EPINAL

De la mythologie à la romance « à l'eau de rose », la nouvelle exposition du Musée de l'image propose un voyage à travers l'amour et ses peines - de l'amour de soi aux amours secrets ou impossibles.



Les histoires d'amour, dont est si friande l'imagerie populaire, ont surtout été des histoires d'amours tourmentées. La nouvelle exposition du Musée de l'image, tout en présentant les images de Geneviève de Brabant, Pyrame et Thisbé, Paul et Virginie... s'intéresse surtout aux rapports qui se sont tissés entre imagerie, estampe, littérature, peinture et sculpture mais aussi théâtre et opéra... Ainsi au fil de l'exposition, parmi les œuvres présentées, vous

pourrez voir des esquisses de Gustave Moreau, des estampes de Goltzius ou de Baldung, un vase de Daum, des œuvres de Sébastien Gouju ou de Patrick Neu... et en « dialogue », des extraits vidéos d'opéras dont *Atys* de Lully, *Fairy Queen* de Purcell, et bien sûr, *Artaserse* de Vinci.

En connivence, les vidéos de l'artiste espagnole Cristina Lucas réinterrogent nos mythes, nos certitudes, nos images. Ces tourments qui font détruire à l'artiste - sans fin - une sculpture de Moïse qui ne peut répondre, réinventer l'icône de la République qu'est le tableau *La liberté guidant le peuple* de Delacroix ou accompagner vers une forêt originelle une femme révoltée, quand toute envie d'affronter la société est perdue, pour redevenir soi-même...

Ces tourments ne nous mettent-ils pas en face de nos traditions patriarcales, de nos mythes devenus images, de nos sociétés de dépendance, sur lesquels porter un nouveau regard se révèle si nécessaire?... ■

📅 Du 13 décembre 2014 au 15 mars 2015.



© Cristina Lucas, *La Liberté raisonnée*, 2009

AU
MUSÉE
DE
L'IMAGE

HISTOIRES
D'AMOURS

TO

&
CRISTINA
LUCAS,
VIDÉOS

UR

MEN

TS

JUSQU'
AU
15
MARS
2015

UNE
EXPOSITION



DESIGN GRAPHIQUE - CYRIL DOMINIQUE



COCORIKRAFT L'IDÉE QUI CARTONNE

Nés en Lorraine, les petits personnages en carton à monter soi-même séduisent de plus en plus. Vaches, cochons, tortues, le carton prend des formes originales et l'utilité qu'on lui donne. La série des sapins vient compléter cette collection de fin d'année.

C'est d'abord une idée ludique. Celle qu'a eue Virginie Benhamou il y a quelques années en observant ce petit mouton en carton recyclé venu de Hollande. Séduite, elle devient distributrice exclusive de ce produit pour la France. L'ancienne employée du secteur des assurances et de la finance a à l'époque envie de bifurquer vers une nouvelle vie, ce sera celle des ces petits objets en carton. Elle a plein d'idées en tête, autant qu'il existe d'animaux sur terre, ou presque.

« J'ai toujours baigné dans un certains milieu mi-bricolo mi-brocantier. En changeant de cap, j'ai pu allier mon envie de créer mon entreprise et mon envie de créer tout court », explique Virginie Benhamou.

C'est aussi une idée écologique. Pour Virginie, il était impératif de pouvoir trouver la matière première sur place. Du Made in France qui devient du Made in Lorraine quand c'est possible. Le carton utilisé pour les modèles à construire soi-même vient du nord de la France, les prototypes voient le jour à Florange et la découpe a lieu à Laneuveville. Carton recyclé exclusivement, la matière naît une deuxième fois dans les créations de Cocorikraft.

C'est enfin une idée élégante. A regarder de plus près les créations Cocorikraft, la simplicité est évidente et confère à chaque assemblage une élégance tout en pureté. Du coup, ces objets design peuvent être personnalisés à l'infini : « Ils peuvent être de simples objets de déco, dans une vitrine, sur une table. Mais ils peuvent aussi servir de support publicitaire », explique la créatrice.

De différentes tailles, de différentes couleurs, certains permettent même d'y placer des objets ou des livres. Dans la dernière série, le plus grand des sapins de Noël peut même remplacer le vrai dans votre salon et se replier d'une année sur l'autre. Choix des matières, choix des motifs, Virginie Benhamou laisse aller son imagination à l'infini en réussissant l'alliance du bon goût, de la simplicité et de l'humour. « Pour laisser encore plus de liberté, j'ai décidé de lancer une ligne entièrement



brute. L'objet sera alors à customiser par son propriétaire, il aura les choix des couleurs, des motifs. »

Chaque modèle existe en plusieurs tailles et tous les portefeuilles y trouveront leur compte. Dès le début du projet, Virginie Benhamou a voulu proposer ses créations dans une fourchette acceptable entre 12 et 95 euros pièce. Moins cher qu'un meuble, moins cher qu'un bibelot design, même les plus indécis pourront jouer la carte de la surprise avec la Coco-box. Un bel emballage noir qui renferme une sélection de deux animaux surprises à monter soi-même, de quoi les personnaliser et un petit cadeau en plus.

Initiative locale, le projet Cocorikraft commence à tracer son chemin. De nombreux commerçants nancéiens ont déjà posé les petits animaux dans leurs vitrines.

Ils ont même été sélectionnés pour intégrer les décorations de Noël de la galerie imaginaire du Bon Marché Rive Gauche à Paris. De quoi faire parler encore plus des bêtes qui cartonnent... ■ **Alice Cimiez**

Plus d'infos www.cocorikraft.com



LE MALADE IMAGINAIRE CRÉATION DE MICHEL DIDYM

Régressif, puéril et maniaque, Argan, sur son siège percé est comme un enfant qui trépigne dans son berceau et qui flirte avec la mort. Du temps de Molière comme dans la France d'aujourd'hui l'hypocondrie est une disposition mentale, un théâtre intérieur, une représentation. Aujourd'hui, à une époque où les idées sont pleines de miasmes, le rire est bien le pansement de l'âme.

Michel Didym voue un attachement particulier aux écritures contemporaines. Et pourtant, sa prochaine création est l'un des grands classiques du Théâtre français : Le Malade imaginaire. Avec ce spectacle, Michel Didym mettra en scène pour la première fois Molière « En relisant cette machine merveilleuse qu'est Le Malade imaginaire, sa modernité m'a explosé à la figure. Il m'est apparu que le moment était venu pour moi d'oser me confronter à cette grande œuvre. »

Créé à Nancy, le spectacle sera présenté en terre lorraine à Metz, Saint-Diés des Vosges et Épinal et aussi en France et en Allemagne pour un total de 100 représentations. ■

Représentations du 13 au 24 janvier 2015 au Théâtre de la Manufacture à Nancy • Informations, réservations et détail de la tournée sur www.theatre-manufacture.fr ou par téléphone au 03 83 37 42 42. Offrez du Théâtre à Noël ! Offre Parent / Enfant, pour Le Malade imaginaire, 25€ pour 1 Parent + 1 Enfant (de 12 à 18 ans) - Abonnement 3 spectacles avec Le Malade imaginaire, Fin, Elvis (Polyptyque), 45€ les 3 spectacles, 18€ (- de 26 ans)

13 > 24 janvier 2015 - CRÉATION

Le Malade imaginaire

De **Molière**
Mise en scène **Michel Didym**

Avec Jean-Claude Durand, Jean-Marie Frin, Norah Krief / Agnès Sourdilhon (en alternance), Jeanne Lepers, André Marcon, Catherine Matisse, Barthélémy Meridjen, Bruno Ricci, des fillettes en alternance

Musique Philippe Thibault / Scénographie Jacques Gabel / Lumières Joël Hourbeigt / Chorégraphie Jean-Charles Di Zazzo / Maquillage et perruques Catherine Saint Sever / Modiste Catherine Somers / Costumes Anne Autran / Assistante à la mise en scène Anne Marion-Gallois

Production Centre Dramatique National Nancy - Lorraine, Théâtre de la Manufacture
Coproduction TNS - Théâtre National de Strasbourg / Théâtre de Liège / Célestins, Théâtre de Lyon
Construction du décor - Ateliers du Théâtre National de Strasbourg - Réalisation des costumes - Ateliers du Théâtre de Liège
Avec la participation artistique du Jeune théâtre national

ma, mer, ve à 20h30, je, sa à 19h, dim à 15h
et sa 24 janv à 15h et 19h (brunch possible les 18 et 24 janv)
Plein tarif 21 €, réduit 16 €, jeunes 9 €

www.theatre-manufacture.fr

Locations
Théâtre de la Manufacture
10 rue Baron Louis, Nancy
du lundi au vendredi de 12h à 19h mercredi de 10h à 19h et le
samedi en période de spectacle 15h à 19h

DESSINE-MOI UN OURS

Ils ont tous un prénom : Anatole, Céline, Émeline, Léonard ou Serge. Comme les enfants perdus dans Peter Pan, les ours de collection d'Anne-Marie Verron attendent patiemment d'être adoptés. Et comme ils tombent des étoiles, ils en font rêver plus d'un.



Quand Anne-Marie Verron a imaginé son premier ours, elle y a mis un peu du Petit Prince : une silhouette dégingandée et un regard très doux. Elle met d'ailleurs beaucoup de temps à les faire naître sous les coups de ciseaux et les tracés de crayon, plus d'une vingtaine d'heures de labeur. Chacun a sa personnalité et ses caractéristiques physiques : des oreilles ou un nez plus ou moins grands, des yeux espiègles ou bienveillants... Mais tous conservent cet esprit tendre que l'artiste voulait leur donner dès le départ. « J'aime les ours tristes. Quand j'ai cherché le nom de ma marque, je me suis demandée pourquoi ils pourraient l'être. J'ai pensé à la Grande Ourse puis j'ai imaginé qu'ils étaient tombés des étoiles... D'où ce côté nostalgique », raconte Anne-Marie Verron. Depuis 2006, elle fait adopter ses boules de poils dans le monde entier avec pour nom de famille « L'ours tombé des étoiles ».

Attention aux arctophiles

Attention, ces derniers ne sont pas à mettre entre toutes les menottes. Fabriqués à la main de manière artisanale, ils sont des objets d'art et non pas des jouets. Ils attirent des collectionneurs d'un genre peu connu en France : les arctophiles, passionnés d'ours en peluche. Surtout présents en Allemagne ou en Angleterre, ils cherchent à se réchauffer aux douceurs de l'enfance. « J'ai découvert ce monde en 2005 et cela m'a rendue curieuse. J'aimais bricoler :



ma fille m'a poussée à tenter le coup. Contrairement aux poupées, les ours sont unisexes ; ils peuvent plaire aux femmes comme aux hommes », explique l'arctophile convertie, adhérente aux Métiers d'Art de Lorraine et Ateliers d'Art de France. Au fil des naissances d'ours, Anne-Marie Verron a enrichi sa technique tout en s'affranchissant des codes de fabrication des Teddy Bears traditionnels. Les nez de ses créations sont par exemple en pâte fimo. Elle les façonne avec un souci de réalisme, comme

de véritables truffes de chiens ou autres bestioles à quatre pattes. Les yeux en verre sont redessinés, ombrés, nuancés pour donner le regard le plus doux possible. Le visage est totalement sculpté aux ciseaux.

Une vie d'ours

Mais avant cette étape finale, la minutie de l'artiste se retrouve déjà dans le choix de ses matières. Elle va chercher spécialement en Allemagne ou Angleterre de l'alpaga ou du mohair pour donner de la densité

aux poils de ses ours et aussi assurer une qualité supérieure. « Même s'ils ont tous quelque chose de différent, ils ont un air de famille. Pour avoir ce rendu, le patron ne fait pas tout : la patte de l'artiste compte beaucoup. Un coup de ciseaux malheureux et tout doit être recommencé », assure-t-elle. En septembre dernier, elle a offert un de ses patrons au magazine Ours & Poupées. De nombreuses personnes ont tenté de le reproduire et ont envoyé, pour certaines d'entre elles, des photographies du résultat. Aucune création ne ressemblait à un « Ours tombé du ciel ». Anne-Marie modèle ses petits personnages à l'instinct et avec ses émotions. Et ce sont bien celles-ci qui donnent vie à ces créatures d'un autre monde. ■ *Pauline Creusat*



◆ Anne-Marie Verron expose ses ours de collection à l'Hôtel de Ville de Baccarat jusqu'au 23 janvier. Rencontrez aussi d'autres Ours tombés du ciel sur : <http://www.adopte-un-ours.com/>.


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

EXPOSITION
 ET VENTE
 / ENTRÉE
 LIBRE

**marché
 de Noël**

32 CRÉATEURS
 DE BIJOUX

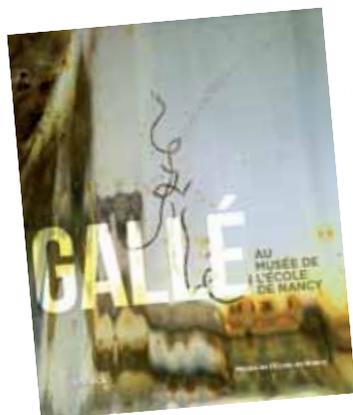
26 NOVEMBRE
 31 DÉCEMBRE

www.polebijou.com
 54120 BACCARAT - TÉL. 03 83 76 06 99

**Pôle
 bijou**
BACCARAT
 FRANCE

GALLÉ ENFIN À LA PAGE

A l'occasion du 50ème anniversaire du Musée de l'École de Nancy, paraît un magnifique ouvrage qui reprend en illustrations et explications la richesse des collections Gallé du musée nancéien. La publication évoque la richesse de ce fonds et la diversité des œuvres et documents conservés.



Il fût le premier président de l'École de Nancy. Il en fût aussi l'incarnation la plus parfaite dans sa recherche de la complémentarité entre les arts, les savoir-faire.

Dans le nouveau catalogue on trouve en forme d'hommage une sélection des œuvres maîtresses de l'artiste ainsi que des pièces moins connues ou destinées à un usage personnel ou plus confidentiel (objets en cuir, textiles, etc.)



Et la richesse du Musée de l'École de Nancy en la matière est énorme : une collection exceptionnelle d'œuvres d'Émile Gallé, tant par leur nombre que par leur qualité. Constitué d'achats et de dons, effectués depuis l'origine du musée jusqu'à nos jours, cet ensemble renferme des pièces de mobilier, des faïences et des verreries ainsi que des objets en cuir, des textiles, des dessins préparatoires, des clichés photographiques et de la documentation provenant de l'usine d'art.

Conçu sous la direction de Valérie Thomas, directrice du musée, en collaboration avec l'équipe de conservation, et publié aux éditions Snoeck, cet ouvrage invite à mieux cerner l'œuvre foisonnante et la personnalité complexe du chef de file de l'École de Nancy, et révèle de nombreuses œuvres et documents méconnus. Il témoigne aussi de la générosité des descendants de l'artiste envers les collections du musée depuis les années 1950 jusqu'à nos jours.

A ceux qui ne verrait qu'un simple catalogue, il suffit de proposer de feuilleter l'ouvrage pour qu'ils comprennent qu'il s'agit là d'un incontournable pour qui s'intéresse à l'Art nouveau et au bouillonnement intellectuel à cheval entre le XIXème et le XXème siècle.

Composé de rubriques par disciplines, le livre expose tour à tour les œuvres du maître dans la céramique, le verre, le mobilier, le cuir et le textile ou la photographie.





L'ART NOUVEAU POUR TOUS

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

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

Mise au point

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

le talent de bijoutiers de talent, notamment Jacky Schwartz. Les matières sont variées, du métal doré au vermeil, en passant par l'argent, afin de permettre à chacun de trouver son bonheur. La boutique perpétue aussi la tradition du bijou régional avec croix de Lorraine et chardons.

Pour ce qui est de la verrerie, les deux grande techniques (multicouches nuagées et multicouches gravées à l'acide) sont bien représentées. On y trouve aussi une nouveauté signée Laflor : du verre nuagé rehaussé de décor végétal peint à l'émail. Une décoration délicate et aérienne, qui est très séduisante. C'est d'ailleurs cette technique que l'on retrouve sur les boules de Noël 2014 que propose la boutique. A découvrir sans tarder ! ■



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

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

Du choix !

Le choix est impressionnant. Tout d'abord en termes de bijoux : des broches, des colliers, des pendentifs (qui enserrent parfois des créations en pâte de cristal), des bagues... on retrouve



PUBLI-REPORTAGE - Photos © Etienne Martin 2012



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'Ecole 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

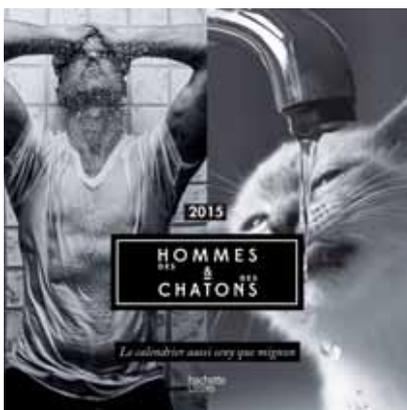
29 rue du S^gt Blandan - Nancy (Face Musée de l'École de Nancy - Parking Thermal)

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



UN NOËL ENCHANTÉ

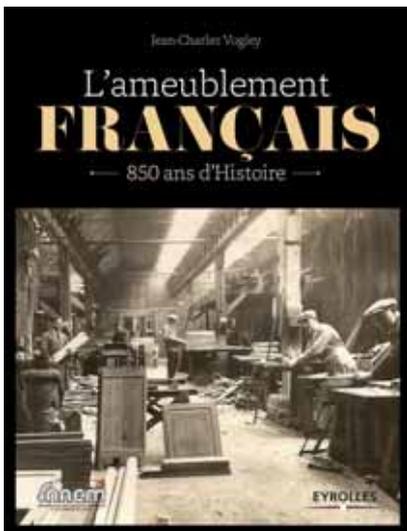
Il est loin le temps où, enfants, la simple idée d'attendre Noël nous rendait heureux durant des mois. Pour nous autres, grandes personnes désenchantées, la préparation des fêtes serait même plutôt une corvée. C'est un peu trop vite oublier que la tradition fait quand même bien les choses : non, Noël n'est pas qu'une longue liste de choses à faire et de babioles à acheter... Ce rituel, qu'on le célèbre de façon religieuse ou laïque, est avant tout l'occasion de se réunir en famille pour vivre tous ensemble une jolie parenthèse de bonheur...



J'ai deux amours...

Vous aimez les beaux mâles ? Vous craquez sur les lolcats ? Vous allez adorer le calendrier Des hommes et des chatons proposé par Alice Chayneaud et Marie-Eva Gatuingt. Inspiré par le tumblr éponyme qu'ont créé ces deux amies en 2013, cet « agenda aussi sexy que mignon », c'est son nom, vous invite chaque mois à découvrir un homme, excessivement sexy, et un chaton, infiniment mignon. De quoi passer assurément une bonne année 2015 !

📖 Calendrier Des hommes et des chatons 2015, éditions hachette pratique, 128 pages, 10,90€ www.deshommesetdeschatons.com



La bougie écolo

Son nom sonne comme un appel à la rêverie et une invitation à la douceur. Une fois allumée, la bougie La Tour des anges de Sud Corner délivre une fragrance envoiante, boisée et musquée. Fabriquée à la main par un artisan maître cirier, sa cire végétale est obtenue à partir de soja non génétiquement modifié et sa mèche est en coton bio. Idéal pour parfumer la maison sans pour autant se polluer la santé ni l'environnement.

📖 Bougie La Tour des anges, 25€. En vente sur www.sudcorner.com



Le bois réchauffe le style

Matière noble et chaleureuse, le bois s'invite souvent dans le mobilier mais rarement dans les objets de décoration. Il est temps de réparer cette erreur avec cette suspension magistrale signée Leroy Merlin. Esthétique et design, elle apportera une lumière douce et réchauffera n'importe quel intérieur.

📖 Suspension Rivoli en bois blanchi, 549€. En vente sur www.leroymerlin.fr

Lumière de Noël

Pour la déco de Noël, rien ne vaut de jolis chandeliers dont la douce lueur éclaire la pénombre tamisée. Cette année, Becquet enchante les fêtes avec ces quatre photophores décorés d'une étoile ou d'un sapin. Leur peinture effet usé donne un aspect vieilli à ces objets qui s'intégreront parfaitement dans une déco esprit chalet à la montagne.

📖 Photophores motif Noël, Becquet, 22,90€ www.becquet.fr



L'ameublement, 850 ans d'histoire

Voilà un livre fait pour les passionnés de l'ameublement français ou pour les curieux qui s'intéressent à l'histoire de la décoration. Dans cet ouvrage, Jean-Pierre Vogley retrace la naissance du meuble en France du Moyen Âge jusqu'à la mondialisation de l'économie de l'ameublement à partir des années quatre-vingt. Concis et bien illustré, ce bouquin n'est pas exhaustif mais raconte bien l'histoire de ce secteur en lien avec les enjeux passés et actuels.

📖 L'Ameublement français, 850 ans d'histoire, Jean-Charles Vogley, éditions Eyrolles, 180 pages, 22€. En vente en librairie.

Destockage massif

JUSQU'AU 31 JANVIER 2015

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES :

Dimanche 21 déc. 10h>19h

Dimanche 4 janv. 10h>19h

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



Confection homme, femme, enfant - Chaussures

10 RUE RAUGRAFF • NANCY • 03 83 17 15 15

* SUR ARTICLES SIGNALÉS EN MAGASIN

L'ESPRIT DE NOËL À PLOMBIÈRES-LES-BAINS

Depuis le 28 novembre, la 18ème édition du marché de Noël de Plombières-les-Bains bat son plein. Délices sucrés et salés, produits artisanaux locaux et animations au parfum d'antan attirent chaque année environ 100 000 visiteurs. En 2014, Plombières-les-Bains prolonge même l'expérience après Noël, jusqu'au 28 décembre.



Au XIX^{ème} siècle, Napoléon Bonaparte y est venu tremper ses orverts et aujourd'hui, Plombières-les-Bains continue de séduire autant de touristes. En cette période de l'année, la ville a troqué ses curistes contre un autre type de visiteurs :

les amoureux des marchés de Noël. Sur les quatre week-ends de l'Avent, celui de Plombières déploie tous ses charmes. Le marché en lui-même est morcelé en différents villages, chacun dédié à une spécialité : celui du Père Noël avec la maison du bonhomme lapon et un manège, une zone où flottent toutes les saveurs des fêtes, des pains d'épices aux salaisons, et un village des antiquaires et artisans.

Les exposants, originaires de Lorraine, de Franche-Comté et d'Alsace, viennent présenter des produits typiques de leurs terroirs. Quant aux visiteurs, ils pourront trouver tout ce dont ils ont besoin sur place : nappes de Noël, objets de décoration en tout genre, bijoux ou maroquinerie à offrir et même leur sapin pour les retardataires.

Animations en folie

Le dernier week-end, du vendredi 19 au dimanche 21 décembre, les promeneurs pourront faire un plongeon dans le passé en se promenant dans les rues de Plombières-les-Bains. Les enfants iront s'émerveiller devant les animaux de la ferme vivante et les parents iront découvrir avec eux une épicerie d'antan et les métiers d'autrefois. Noël se vit à la mode 1900 mais garde toutes ses couleurs grâce à des processions musicales épicées, comme celle des « Déjantés ». La nuit tombante, les yeux de tous pétilleront grâce aux illuminations de

la ville « aux mille balcons ». Nichée dans la vallée de l'Augronne, Plombières-les-Bains éclairera de ses lumières son écran vert et formera un cocon enchanté où souffle l'esprit de Noël. Cette année, pour la première fois, le marché joue les prolongations

jusqu'au 28 décembre. Les touristes d'ailleurs venus explorer les Vosges pendant les vacances d'hiver profiteront donc sans limite de son ambiance magique. Et ceux qui sont déjà convertis à l'univers féérique de Plombières pendant Noël, retomberont avec plaisir dans la marmite de vin chaud.

Noël au cinéma

Autour du marché de Noël, la ville prend de nouvelles initiatives pour rendre les fêtes encore plus douces. Pour la première année, un festival du fil de Noël s'installe du 22 au 30 décembre grâce à une équipe de bénévoles. Tous les jours, à 14 et 16 heures, enfants comme parents se glisseront dans un fauteuil bien confortable, bien au chaud face au grand écran, pour rire, sursauter, être surpris ou curieux au gré de la programmation. Et puis, le 21 décembre, Plombières-les-Bains fête Noël avec quelques jours d'avance avec sa crèche vivante. Une vingtaine de figurants revêt les costumes de Marie, Joseph, du berger et d'autres personnages. Chacun raconte son histoire et explique les raisons de sa présence lors de deux spectacles à 14h30 et 16h30. Pour prolonger ce moment, le Chœur de Saint Amé interprétera des chants traditionnels. De quoi mettre en condition pour le 25 décembre. ■

Programme complet sur : www.plombiereslesbains.fr





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

Les engagements Entendre :

Les audioprothésistes Entendre s'engagent à vous aider dans votre démarche pour retrouver une meilleure audition. À votre écoute, ils vous conseilleront pour choisir, avec vous, l'aide auditive la plus adaptée à vos besoins et à votre budget.

L'audition, c'est



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

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*



Lingerie Raugraff

Chantelle - Simone Pérèle
Empreinte - Prima Donna
Barbara - Triumph ...

BONNETS A à H

*Pour vos fêtes, pensez à nos
Chèques-cadeaux !*



**29, Rue Raugraff • NANCY
Tél. 03 83 32 03 44**

© SIMONE PÉRÈLE

TENUE DE NUIT - PROTHÈSE MAMMAIRE - CORSETERIE

DES SENIORS AU SERVICE DES SENIORS



Parce que l'âge n'est pas une limite dans l'engagement envers les autres, il est aujourd'hui possible de se mettre au service de la collectivité après 55 ans. A Nancy, l'ONPA (office nancéien des personnes âgées) est déjà réputé pour les animations proposées aux seniors. Mais c'est tout un pan d'activités dans le domaine de la solidarité que l'association propose aux seniors dans le cadre du « Réseau des Seniors Volontaires (RSV) ». Ce groupe de bénévoles réunit les adhérents de l'ONPA qui ont choisi de devenir acteurs en s'impliquant dans des actions solidaires portées par l'association. L'objectif de ce réseau ? Lépanouissement des personnes, qu'elles soient bénévoles ou bénéficiaires, l'humain étant au centre des projets. Les membres de ce réseau s'engagent pour une durée d'un an en signant la Charte Ethique du Réseau et s'inscrivent ainsi dans une communauté d'actions qui partage des valeurs comme la citoyenneté, l'humanisme et la transmission des savoirs.

Parmi les réalisations les plus emblématiques du RSV, les visites à domicile aux personnes âgées isolées. Les bénévoles sont dans ce cas formés et suivis par les spécialistes de la Croix Rouge pour acquérir les techniques et le savoir-faire. Deux heures tous les 15 jours, un bénévole se rend chez une personne âgée isolée qui en a fait la demande, parfois sur proposition de l'entourage proche. Dans une acceptation mutuelle, le lien est recréé. Mises en place en 2012, les visites sont pour l'instant limitées à Nancy mais visent à se développer dans une zone plus large. Une belle façon, simple, de sortir de l'isolement un senior. « Il ne s'agit en aucun cas d'aller faire les courses ou le ménage, explique Marie-Line Rubini, directrice de l'ONPA, mais vraiment de visites de convivialité pour redonner un lien social, un contact humain à des personnes qui l'ont perdu. »

Aujourd'hui le réseau des Seniors Volontaire réunit 80 personnes. Plus il y en aura, plus la solidarité sera grande. Récemment, l'organisation d'un marché solidaire leur a permis de vendre des objets confectionnés par leurs soins. Vitraux, pâtisseries, photos,



petits objets. Toute la recette de ce marché viendra soutenir une action, cette année comme l'an prochain, elle contribuera à l'amélioration de l'équipement de TV8, la chaîne interne de l'hôpital d'enfants de Nancy.

Le Réseau des Seniors Volontaires c'est aussi les connaissances et les expériences, que les années ont permis de capitaliser, mises à disposition des autres : édition d'une plaquette d'information à l'usage des seniors par des seniors, animation d'émission radio pour informer, accompagnements des plus fragiles dans leur mobilité,

ambassadeurs seniors de la nutrition dans les écoles ou les MJC. La solidarité intergénérationnelle vient rivaliser avec la solidarité sociale, incarnée par l'écrivain public ou le tuteur informatique.

«Nous continuons à chercher des bénévoles parmi les seniors, poursuit Marie-Line Rubini, car l'arrivée en masse des nouveaux retraités est une véritable richesse humaine et nombreux sont ceux qui souhaitent pouvoir être utiles aux autres et avoir un rôle à jouer dans la cité. Ceux qui veulent rester actifs sont les bienvenus, porteurs de talents, mais aussi de projets. La force du réseau viendra de l'addition de ces talents. »

Pour mettre en valeur le rôle important des seniors dans notre société et motiver les plus réservés, l'ONPA développe un projet en 2015 qui aboutira à une manifestation en automne sur le thème « Les Seniors ont du talent et du cœur ». L'association lance un appel à tous les seniors ayant des envies, des projets, des volontés, de participer à ce projet.

Une réunion d'information est d'ores et déjà prévue le 20 janvier prochain à 15h. Pas besoin d'être inscrit, ni d'être adhérent pour s'informer. Un premier contact et l'envie de s'impliquer qui va avec suffisent.

Valoriser l'action, l'implication, le talent : les seniors solidaires de l'office nancéien des personnes âgées viennent aujourd'hui apporter la preuve qu'on peut avancer dans l'âge en gardant de belles valeurs d'entraide et de solidarité.■

Office Nancéien des Personnes Âgées

105 rue Saint Georges

CS 30348

54006 Nancy Cedex

Tél : 03.83.32.05.40

www.onpa.fr

Mail : contact@onpa.fr

L'inscription à l'ONPA se fait à l'accueil, 105 rue Saint Georges.

Pour une participation annuelle de 9 € pour les habitants des 20 communes du Grand Nancy et 12 € pour les habitants hors communauté urbaine.

Horaires d'ouverture :

Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.



Visites à domicile pour personnes âgées isolées



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

Vous êtes ou vous connaissez une personne :

- De + de 75 ans
- Résidant à Nancy

Alors appelez le
03.83.32.05.40



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 84 02 22

Nous cultivons aussi le sens de la proximité!

NOËL GOURMAND A PHALSBOURG

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



A Phalsbourg, en Moselle en lisière des Vosges du Nord, Phalsbourg offre aux randonneurs ses forêts profondes, ses rochers de grès rose et ses vergers. Parce que le cœur de Phalsbourg bat entre la Lorraine et l'Alsace, sa cuisine fleurit bon les terroirs de l'Est. Durant 2 week-ends, producteurs et fabricants alsaciens et lorrains présentent, font déguster et vendent leur production. Le succès de la Fête du Foie Gras de Phalsbourg à l'approche de Noël, ne se dément pas : des produits essentiellement du terroir d'Alsace et Lorraine, démonstrations de cuisine, restauration... Véritable fête de la gastronomie, la Fête Régionale du Foie Gras est devenue au fil des éditions le rendez-vous incontournable des gourmets de la région.

Sur la place d'Armes, un grand chapiteau chauffé de plus de 1 000 m² se dresse pour accueillir une fête gastronomique où le terroir régional (foie gras en tête de file) est en fête. On retrouve sur les étals des volailles de Noël, des escargots, des truffes, du miel... Des exposants lorrains et alsaciens sont présents, et certains font même des démonstrations de cuisine. Environ 40 producteurs et artisans font découvrir et déguster leurs produits régionaux, issus du terroir mosellan, alsacien ou vosgien : vins, mirabelles, fromages, farines, truffes, pains, chocolats, salaisons, huiles, miels, produits de la ferme, huitres...



Au programme : démonstrations de cuisine, dégustations, stages de préparation du foie gras... Des boulangers et pâtisseries réputés proposent en dégustation ou à emporter de succulents petits gâteaux, viennoiseries et desserts de fête. De nombreuses animations sont prévues durant la manifestation. Le foie gras est au cœur de la fête. Un marché artisanal vient compléter cette offre déjà très alléchante, de magnifiques et créatives tables de fêtes seront dressées avec des objets de collection, de la faïencerie (Niderviller) et de la cristallerie (Vallerysthal...).. Au goût des livres : un espace autour du livre de cuisine. Dans une atmosphère gourmande et feutrée, le public trouvera les meilleurs livres de recettes et de gastronomie. Plusieurs rencontres avec des auteurs régionaux seront programmées. Le Centre international d'art verrier de Meisenthal organise une exposition de boules de Noël originales et de jouets mécaniques anciens, dans le hall de l'hôtel de ville de Phalsbourg. Et pour finir cette escapade gastronomique en beauté, une patinoire en plein air est à disposition pour de belles parties de glissades.■

Les 13 et 14 Décembre 2014 de 10h à 19h / Les 20 et 21 Décembre 2014 de 10h à 19h
Office de tourisme Phalsbourg - Tel : 03 87 24 42 42
www.phalsbourg.fr



Idée cadeaux

Symbole de luxe et de faste sur les tables de fête ou simple agrément de la cuisine du quotidien, le foie gras demeure le garant d'une note de goût irremplaçable.

Voici rassemblées plus de 130 recettes qui témoignent de la diversité des préparations de ce mets. Guide pratique et astucieux du savoir-faire élémentaire, mais aussi référence incontournable pour la réussite des festins, ce recueil, superbement illustré des photographies de Claude Prigent, éveille les idées les plus inattendues.

Les experts pâtisseries de Lorraine présentent

La Galette des Rois

Artisan Pâtissier
de France

Disponible uniquement chez

Les experts
pâtisseries de
Lorraine



Collection

2015

d'après les émaux
de Longwy

Fève Collector



REJOIGNEZ
LES EXPERTS
PÂTISSIERES SUR



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 !

Schaller, la reine-mer des fêtes

Huitres, langoustines, homards bleus, crevettes bouquet de Bretagne, coquilles Saint-Jacques, saumon fumé d'Ecosse, poissons sauvages... S'il y a bien un étal qui a lui seul illustre les fêtes c'est bien celui du poissonnier. Dans la halle centrale du marché, la poissonnerie Schaller est la référence en matière de produits de la mer de qualité. Schaller c'est 35 tonnes d'achats par semaine, 11 points de vente détail dans le quart Est, un rayon traiteur, plus de 600 clients restaurateurs, revendeurs, traiteurs ou collectivités. Les arrivages journaliers garantissent un produit d'une fraîcheur incomparable.

Entre le moment où le poisson est pêché et celui où il est installé sur la glace de la boutique, tout est fait en un temps record. En décembre, la qualité et le choix sont exceptionnels. Difficile donc de choisir la star parmi les stars. « Chacun ses goûts et son budget, explique Michel Mathieu, responsable du magasin du marché central. Une chose est sûre on peut se faire plaisir à tous les prix.



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

Autant avec de bonnes crevettes qu'avec des produits plus rares et donc plus chers ». Sur les tables de réveillon, il y aura peut-être du saumon d'Ecosse « sélectionné, désarêté et tranché par nos soins, poursuit Michel Mathieu. Il est tout simplement extra ! ». Qualité exceptionnelle également pour les coquilles Saint-Jacques, belles mais rares – et donc assez chères – cette année à cause d'une météo trop douce. Noël c'est aussi le moment de se faire plaisir avec des plateaux de fruits de mer ou des huîtres. Dans les bourriches, plusieurs variétés à déguster : de la Spéciale Gillardeau en passant par la plate de Marennes, les fines de claires ou les Spéciales Henry Schaller – élevées en Charente-Maritime par le fils de la maison – on a l'embarras du choix pour faire le plein d'iode.

Les commandes sont déjà ouvertes pour les plateaux et jusqu'au jour J pour les huîtres. Ouvertes ou non... Et pour patienter, la poissonnerie Schaller s'est installée place Charles III, dans un chalet du marché de la Saint-Nicolas où elle propose des dégustations d'huîtres et de crevettes jusqu'au 27 décembre.





Le Comptoir LORRAIN

SPÉCIALITÉS LORRAINES ET ÉPICIERIE 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



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

SCHALLER

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




Composez vos plateaux de fruits de mer selon vos envies !



www.poissonnerieschaller.com

Leur recette de fête

Pour Michel Mathieu, simplicité rime avec festivité. Sur sa table de fête, le bar sauvage a une place de roi et pas besoin de chichis pour l'accompagner.

Bar sauvage simplement cuit au four

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

Cuisson : 20mn

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

Plus d'infos et de recettes sur www.poissonnerieschaller.com



Chez Tony, la dolce vita sur un plateau

Simplicité et raffinement, l'étal de Tony au marché central propose ce que l'Italie offre de meilleur pour des assiettes toujours ensoleillées. De l'apéritif au dessert, on en prend plein les papilles. Très à la mode cette année, le Spritz - un cocktail pétillant fruité et délicatement amer, originaire de Vénétie - devrait habiller nos tables de fêtes de sa robe orangée. A composer soi même ou à confectionner dans les règles de l'art avec de l'Apérol, du Prosecco et de l'eau pétillante italienne, bien sûr. Un cocktail un brin rétro, tout comme les limonades aux fruits Abbondio - qui fêtent leurs 125 ans - ornées de pin-up très vintage.



En entrée, le choix va être cornélien. Antipasti ou charcuterie ? Partons pour les 2 ! Légumes grillés, fruits de mer, petits farcis au thon ou au fromage dans la première vitrine et grand choix de charcuterie de toutes les régions transalpines dans la seconde. En fin d'année, la truffe est reine dans ce rayon, on l'appréciera dans un saucisson de sanglier fabriqué à Parme, dans des fines tranches de jambon blanc ou même dans la mortadelle typique de Bologne. La pasta, sèche ou fraîche, est aussi à la fête. Venant tout droit d'Italie, la gamme traditionnelle et les sauces prennent un air chic ; aux noix de Saint-Jacques, aux truffes, aux cèpes ou au foie gras elles auront leur place sur les tables de Noël. A servir avec des sauces à la truffe, aux cèpes ou simplement avec un pesto genovese ou rosso. Les puristes y verseront quelques gouttes d'huile d'olive à la truffe blanche d'Alba ou à la truffe noire et un peu de parmesan de bufflonne - plus fruité que le parmesan classique qui se décline en 18, 28 ou 40 mois. La truffe se glisse aussi avec bonheur dans le sel, le beurre ou encore le miel pour accompagner une gamme exceptionnelle de fromages transalpins. Des produits à déguster mais aussi à offrir en coffrets-cadeaux à composer selon vos goûts.





Pour le dessert, les douceurs italiennes se passent de publicité : tiramisu, panna cotta au chocolat, aux fruits rouges ou aux cerises amarena, sont des classiques de fin de repas. En Italie, la star de Noël, c'est le panettone, que l'on aurait tort d'imaginer sec et sans saveur. Il y en a des dizaines de sortes, à tous les prix, certains emballés comme des cadeaux précieux. Pour accompagner tous ces délices, Tony et sa compagne Patricia proposent leurs conseils et leurs sélections de vins – plus de 85 variétés tout de même ! – et de digestifs comme le Limoncello, l'Amaretto ou la célèbre Grappa.

Pas facile de faire son choix parmi tous ces délicieux produits. Et si on les goûtait avant de se décider ? C'est possible... Depuis 6 ans, Tony et sa compagne Sabrina ont ouvert sous la halle un petit restaurant où l'on peut déguster leurs produits. Pour les pressés, ils ont créé un bar à charcuterie où l'on peut goûter, dans un esprit marché, charcuteries, fromages, salades et antipasti sur le pouce, accompagnés d'un verre de vin.

Leur produit de fête :

L' incontournable Panettone

C'est LE gâteau traditionnel des fêtes de Noël en Italie. Nous en proposons plus d'une vingtaine de sortes, des petits à 2€ aux plus haut-de-gamme à 30€. En terme de saveurs on a, encore une fois, l'embaras du choix. Au gianduja, aux amandes et oranges confites, au cédrat, à la crème de citron, aux marrons glacés, à la crème de café, aux cerises amarena, à la poire et au chocolat... Avec une Grappa ou un espresso, on ne conçoit pas les fêtes de Noël sans déguster cette brioche. Laissez vous tenter !



AU JARDIN D'ÉDEN



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

Marché central
& Marché d'Haussonville

Bom Dia Portugal طوب ديا پورتوگال

Produits Portugais
Espagnols
et Brésiliens

**Morue Spécial Noël, Grelos, Pencas
Bolo Rei et Pão de Lô, Broas
Cavacas, Pastéis de Nata
Presunto, Pata Negra, Serrano
Fromages et Charcuteries
Beignets de Morue, Viande, etc.
Vinho Verde, Vins sucrés
Vins Rouges/Blancs, Mousseux
Chevreau, Cochon de lait, leitão
Bières Super Bock, Sagres**

BDP51.COM
03 72 14 70 59

Magasin 4 rue Foller à Nancy
Marchés de Nancy, Vandoeuvre et Pont-à-Mousson
03 72 14 70 59



Maison Grégoire, 40 ans de passion du bon

Fils de boucher, Yves Grégoire est passionné par son métier. Au point de proposer ses produits un peu partout dans la région. Dans les Vosges, à Neufchâteau, se trouve la maison-mère ainsi qu'un atelier de découpe et de charcuterie aux normes CE. A partir de viandes achetées entières, provenant de races sélectionnées pour leur qualité (génisses charolaises et limousines, agneau du Limousin) Yves Grégoire et ses 25 employés - charcutiers, pâtisseries, traiteurs, cuisiniers - élaborent et transforment des produits de A à Z, dans le respect de la tradition. « 100% de nos produits tripiers sont faits maison, explique Catherine Grégoire. Idem pour les produits traiteur » tout est préparé dans l'atelier de Neufchâteau :

saucisses, boudins, fromages de tête, galantines... » Aux cotés de recettes typiques, comme celle du fromage de tête de la grand-mère d'Yves Grégoire, qui n'a pas bougé d'un pouce, les charcutiers de l'atelier mitonnent de nouvelles spécialités comme ce pressé de joues de porc au foie gras « senteur pain d'épices », et sont toujours à la recherche de nouvelles idées. Depuis 2007, Yves Grégoire et son épouse Catherine propose leurs meilleurs produits au cœur du marché central nanceien dans 3 cellules, dont une exclusivement réservée aux produits tripiers. En plus du marché et des boutiques néocastriennes les produits de la Maison Grégoire sont distribués à l'ancienne dans un camion de tournée qui dessert la Meuse, les Vosges, la Meurthe-et-Moselle et la Haute-Marne.

Choix et qualité sont au rendez-vous toute l'année et pour les fêtes, les vitrines se garnissent de produits d'exception à retrouver sur la carte traiteur élaborée par la Maison. Au menu : saumon fumé au bois de hêtre et ses blinis, marbré de saint-jacques aux écrevisses, cassolettes de ris de veau aux cèpes, jambon à l'ancienne sauce champagne, grenadin de veau sauce truffe... En tout 5 entrées froides, 6 entrées chaudes, 4 plats de fête et toute une gamme de charcuterie 100% faite maison du boudin blanc truffé au porcelet farci en passant par la galantine. La carte traiteur fait aussi la part belle aux légumes et aux pâtisseries salées et sucrées. De quoi se faire un menu de Noël ou de Nouvel-an sans passer par la case cuisine. Pour ceux qui ont envie de faire eux-même leur plat de fête, la Maison Grégoire propose un large choix de viandes issues d'élevages français, de volailles fermières et de Bresse.

Maison GRÉGOIRE

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



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

Pour Noël et Nouvel An,

la Maison GRÉGOIRE a élaboré une carte traiteur :

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

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

MARCHÉ COUVERT-ALLÉE SUD-03.83.32.00.85





Leur recette de fête :

Souris d'agneau confites aux épices à pain d'épices

Pour 6 personnes,

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 2h15

6 souris d'agneau, 6 gousses d'ail, 1 bouquet de fines herbes (cerfeuil, coriandre, persil plat), 5 cuillères à soupe d'huile, 3 cuillères à soupe d'épices à pain d'épices, 6 cuillères à soupe de vin liquoreux, sel, poivre. Salez et poivrez les souris d'agneau. Faites-les colorer, 12 à 15 mn avec 2 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte Préchauffez le four à th 6 (180°)

Déposez chaque souris d'agneau poudrée d'épices avec 1 gousses d'ail non pelée dans une feuille d'alu, arrosez d'un filet d'huile et d 1 c de vin.

Formez 6 papillotes. Cuisez 1 h 30 au four. Entrouvrez les papillotes Laissez reposer 30 mn à th 3 (90°)

Au moment de servir, déballez les souris. Parsemez-les de fines herbes ciselées. En garniture, proposez une tombée d'épinards à l'huile d'olive ou une purée de panais.

Pour une recette plus fondante, n'hésitez pas à faire cuire les papillotes fermées plus longtemps, la viande est délicieuse aussi toute fondante.

A déguster accompagné d'un Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Plus d'infos : Marché couvert, allée sud

Du mardi au samedi de 7h à 19h

Tel : 03 83 32 00 85



DE L'AMOUR EN COCOTTE



AU MARCHÉ COUVERT

Saveurs
et cuisine
du marché



Vente à
emporter
ou sur
commande

CARTE TRAITEUR POUR LES FÊTES DE FIN
D'ANNÉE DISPONIBLE DANS NOTRE BOUTIQUE

Place Henri Mengin à Nancy • 03 83 33 03 72

BOUTIQUE MASY FRUITS



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

MARCHÉ COUVERT - NANCY
03 83 32 29 01



Prim'délices, du soleil plein les étals

Maraîchers à Bosserville, les parents de Frédéric Humbert vendaient déjà leurs produits, tout comme sa grand-mère quelques années plus tôt sur le marché central. Lorsqu'il a repris l'étal il y a 23 ans, Frédéric s'est concentré sur la vente des fruits et légumes qu'il sélectionne avec attention. « Je vais à Rungis tous les mercredis pour sélectionner les meilleurs produits. Quand j'ai commencé il y a 22 ans, il y avait nettement moins de choix, aujourd'hui on peut proposer beaucoup de fruits, beaucoup de légumes sans transiger sur la qualité. » En période de fête, Frédéric Humbert, ramène du soleil sur son étal. Ses fruits et légumes sont à eux-seuls une invitation au voyage. « Les mangues et les figues viennent du Pérou, les mini-bananes de Colombie, les gros avocats du Brésil et les litchis de la Réunion. C'est la saison dans l'hémisphère Sud et je ne sélectionne que les meilleurs produits. C'est bien simple, à Rungis je



goûte tout ! » sourit Frédéric Humbert. Il suffit de goûter un de ses litchis pour s'en convaincre et oublier tous ceux qu'on a dégustés avant...

En 23 ans, Frédéric Humbert a vu les demandes des clients évoluer. « A l'époque de ma grand-mère, à Noël, on vendait au moins 30 kilos de crosnes, ça s'est complètement perdu. Aujourd'hui pour accompagner les viandes ou volailles de fêtes je propose plutôt des pointes d'asperges vertes – plus originales et goûteuses que des haricots en fagot – ou des légumes dits « oubliés » comme les topinambours, les carottes blanches ou jaunes, les panais ou les rutabagas. Ou tout simplement une bonne purée de céleri ou des salades fraîches. Roquette, mâche, rougette, pousses d'épinard... la simplicité a du bon ». Et quoi de plus simple en dessert qu'un fruit gorgé de soleil ? Comme chaque année, l'ananas Victoria, le litchi de la Réunion, les clémentines de Corse et les mangues du Pérou seront les stars incontestées des corbeilles de fruits composées comme des bouquets par Frédéric Humbert. Pour une touche de rouge on pourra y ajouter quelques fraises, des framboises, des groseilles et même des cerises. Pour sublimer vos fromages, le muscat du Ventoux est encore présent quelques temps sur les étals.

Son produit star

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



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

NOËL : LA RÊVERIE CADICI

Quand Paul Cadici se raconte, c'est à travers sa vitrine qu'il le fait le mieux. Quand il se révèle, c'est à travers les arômes chauds de caramel, de biscuit, de praliné. Les mêmes qui s'échappent de l'arrière de sa boutique de la ville vieille de Nancy. A quelques semaines du réveillon le pâtissier-traiteur révèle ses dernières compositions pour la fin d'année.

La bûche, belle et bonne

Qui parle de Noël ou de Nouvel An parle de bûche : quitte à en faire un dicton, accordons le à la nouvelle carte de la maison Cadici. Comme les doigts de la main, les 5 propositions de Paul Cadici s'affichent sans détour, simples, précises.

Avec son biscuit moelleux au chocolat, sa mousse chocolat pure origine, sa confiture de framboise maison et ses framboises fraîches, voici l'IMPERIAL.

Dans un biscuit aux amandes, mousse caramel et éclats d'abricot, le CAMELO révèle son insert au caramel beurre salé, chantilly chocolat au lait.

Comme le deuxième opus d'un grand film, VOYAGE EXOTIQUE N°2 projette son biscuit pain de Gênes imbibé au sirop d'érable, son insert cubes de mangues poêlés au sirop d'érable, sa marmelade de yuzu. Le tout rehaussé par un soupçon de basilic, juste dosé.

Les plus fidèles se réuniront autour de l'ALUNGA, son biscuit chocolat, sa mousse chocolat au lait (le fameux Alunga, grand cru), son insert crémeux intense passion et son croustillant praliné.

Enfin, pas question de passer à côté de la BUCHE TRADITIONNELLE. En cinq ingrédients : crème au beurre, chocolat, kirch, café ou praliné.



Mises en bouches et variantes sucrées

Mini-quiches, mini-tourtes, mini-bouchées à la reine vous mettront en appétit pour aborder le début du repas. 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 aux grenouilles.

Alternative originale à la bûche, le cake japonais fait aujourd'hui la réputation de la maison. Ce cake 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.■



♥ Maison Cadici
82, Grande rue
54000 Nancy



UN NOËL À CROQUER

De l'entrée au dessert, les recettes jouent la carte de la surprise gustative. Entre plaisir des yeux et ravissement du palais, ce sont vos papilles qui vont être gâtées !



Craquez pour les mug cakes

Grande tendance de cette année, les mug cakes – ou gâteaux à faire dans une tasse – se déclinent de mille façons. Coralie Moutat propose ici un livre de recettes pour concocter en cinq minutes des plats salés et des desserts au micro-ondes. Au programme, mug cake écrevisses, asperges et pignons de pin, mug crumble cerise pistache, mug cake ananas, passion et lemon curd... Tout pour vous lancer dans la confection de ces délices minute en un rien de temps !

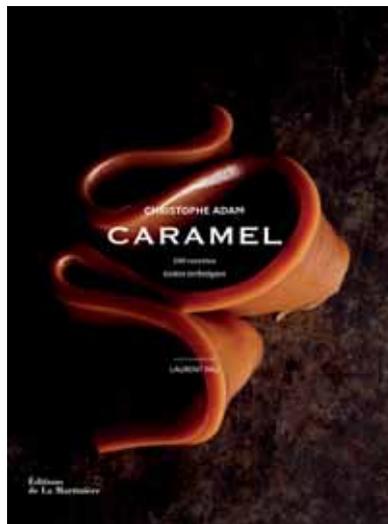
◆ Mug cakes craquants, Coralie Moutat, éditions Solar, 72 pages, 6,99€. En vente en librairie.



Les macarons prennent des couleurs

Élisabeth Biscarrat, gagnante de la deuxième saison de Masterchef, a réuni ses meilleures recettes de macarons dans un livre. Une passion que la jeune femme compte également développer dans une boutique, qu'elle ouvrira prochainement à Strasbourg. Colorés et délicats, ses gâteaux mélangent les saveurs : rose et lithis ; thé Earl Grey et poires ; foie gras et chocolat...

◆ Les Macarons d'Élisabeth, éditions Solar, 6,99€



On fond pour le caramel

Onctueux, craquant, moelleux, le caramel se coule dans toutes nos fantaisies culinaires, de la plus classique des crèmes jusqu'aux meringues colorées. Nourri au bon caramel de sa Bretagne natale, le pâtissier Christophe Adam adresse à cette douceur une véritable déclaration d'amour dans une magnifique bible parue aux éditions de La Martinière. Entre gestes et techniques et anecdotes chimiques, ce sont surtout 150 recettes de pur plaisir qui nous attendent entre ses pages !

◆ Caramel, Christophe Adam, 53€, La Martinière



Tout sur ma pomme

Avis aux irréductibles croqueurs de pommes : Keda Black cuisine leur fruit préféré à toutes les sauces dans un très beau livre de recettes paru chez Marabout. Des grands classiques, comme la tarte normande, aux trouvailles les plus exquises, comme le sabayon au cidre, notre cuisinière autodidacte tire le meilleur du fruit défendu en nous livrant au passage un tas d'info sympa sur sa culture, ses variétés et ses origines...

◆ Une pomme par jour, Keda Black, éditions Marabout, 160 pages, 15,90€

CARRÉ DES RÊVES : L'ULTIME TENTATION DE NOËL

Le temps de voir passer Saint-Nicolas que toute l'équipe du Carré des Rêves se remet au travail. La date clé approche et déjà, les premières bûches prennent place aux côtés des chocolats. Dans la boutique d'Houdemont, la féerie prend corps dans des reflets d'or et dans les senteurs d'épices.

Au Carré des Rêves, on aime la tradition. On aime retrouver sur la table de Noël la célèbre bûche, dans ses versions toujours revisitées. Cette année encore, la jeune équipe de Rémy Durand propose une gamme toujours plus large : neuf bûches différentes et une glacée. « C'est un incontournable, explique Rémy Durand. Mais c'est aussi un dessert qui permet de créer. Tous les ans, j'en profite pour explorer de nouvelles recettes, autour du chocolat ou du praliné pour le côté traditionnel ou plus exotiques... »

Le millésime 2014 présente ainsi sa bûche au crémeux Bahibé (un chocolat au lait Valrhona de République Dominicaine) avec une compotée de clémentines, une crème mandarine, un insert gélifié passion ananas et un biscuit amande chocolat.

Autre belle des vitrines à découvrir : la Tropik, composée de bavaroise légère mangue passion, crémeux framboise et biscuit aux amandes.

Enfin, la plus rose de toutes, la Marinette, une bavaroise à la fraise, crémeux citron, cœur gélifié à la fraise et biscuit amande.

Côté glacé, la bûche mise cette année sur la simplicité avec ses saveurs vanille chocolat meringue. Des goûts simples mais toujours de très bons produits, que l'on retrouvera dans la déclinaison des dômes glacés. Élégants, ils sont une belle variante à la bûche.



Pas de Noël sans les chocolats de la maison Durand. Au Carré des Rêves, on les considère comme de véritables bijoux d'ornement qui viendront rehausser les tables de réveillon. Spécialité maison, « Le Pavé Stanislas » décline ses saveurs amandes-noisettes avec des amandes effilées torrifiées, enrobé de sucre glace et reproduisant les célèbres pavés de la place de Nancy.

Le chocolat s'offre aussi : plus besoin de choisir entre fleurs et gourmandises en cas d'invitation. Avec les bouquets composés, Rémy Durand donne dans l'élégance en mélangeant l'élégance des fleurs, la beauté des chocolats et les sculptures gourmandes. Belle alternative à un centre de table traditionnel, ils raviront les plus gourmands.

Et comme au Carré des Rêves, la fête se doit d'être totale, 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. Enfin, jusqu'à fin janvier, la star des fêtes reste disponible : le marron glacé ou confit. De la douceur, du sucré, il est disponible dans ses petits coffrets ornés de plumes ou dans ses boules de Noël translucides. Pour fêter Noël en toute gourmandise. ■

◆ Le Carré des Rêves
10, avenue des Erables
54180 Houdemont
03 83 25 51 86
www.lecarradesreves.com
Magasin ouvert 7 jours sur 7 jusqu'au lundi 11 janvier 2015.



GRANULÉ DE BOIS : LE COMBUSTIBLE QUI A PRESQUE TOUT BON

Écologiques, faciles à stocker, plutôt économiques et dotés d'un fort pouvoir calorifique, les granulés de bois pourraient bien faire la peau à nos encombrantes bûches.



©Brisach

Le bois comme mode de chauffage fait de plus en plus d'adeptes car il permet de réduire ses factures énergétiques et n'a qu'un faible impact sur l'environnement. En France, une maison individuelle sur deux se chauffe avec ce combustible, et si le poêle

à bois fonctionnant avec des bûches reste pour l'heure le chouchou des Français, la chaudière à granulés n'est pas en reste lorsqu'il s'agit de confort. Appelés aussi pellets, les granulés de bois ont l'avantage d'être très écologiques et relativement peu coûteux.

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

Un combustible écologique...

Pratiquement inconnu dans l'Hexagone il y a encore dix ans, le granulé de bois compte pourtant parmi les récentes évolutions majeures en matière d'énergie. Ce bâtonnet cylindrique est un combustible 100 % naturel, issu d'un processus qui consiste à sécher et à compacter les rebuts des scieries (sciures, copeaux etc.) sans colle ni additif chimique. C'est en effet la lignine, naturellement présente dans le bois, qui fait ici office de liant. Le granulé a donc tout bon car le bois, neutre en termes d'émissions de gaz à effet de serre, ne contient en outre que très peu d'azote. Comparés à nos bonnes vieilles billes, les pellets ont pour eux l'avantage d'un fort pouvoir calorifique (environ 5 kWh/kg) et d'un faible taux d'humidité, généralement moins de 10 %, là où une bûche se situe entre 15 et 20 %. Ils assurent ainsi une combustion optimale et les cendres peuvent même être réutilisées comme engrais au jardin.



©Thinkstock



©Brisach



... mais pas parfait !

Mais comme toute chose, les granulés ne sont pas parfaits. D'abord, leur coût et l'impact environnemental de leur fabrication sont un peu plus importants que les autres combustibles bois mais ils restent toujours moins chers que les énergies fossiles. Aussi, la matière première doit-elle être de qualité car, dans le cas contraire, des substances chimiques et des composés organiques volatils peuvent être libérés lors de la combustion, faisant finalement du granulé un produit extrêmement toxique pour la planète. Le bois d'origine ne doit donc pas avoir été traité chimiquement auparavant, ce qui n'est pas toujours le cas...

Les bonnes garanties

Il existe cependant des indices qui permettent de faire le bon choix. Un pellet de qualité se reconnaît d'abord à sa couleur claire. Ensuite, il est ultra compressé, dur et ne fait pas de poussière. Vous pouvez aussi vous fier aux différentes normes qui régissent la production française. Il existe ainsi trois certifications différentes mais équivalentes : la norme « NF », la marque « DINplus » ou encore « ENplus ». Ces granulés certifiés sont de qualité premium et vous pouvez donc les utiliser dans vos poêles ou chaudières les yeux fermés. Attention toutefois à bien les conserver car ils ne tolèrent pas l'humidité et doivent être stockés dans un endroit sec. ■ Marina Knittel

Si les pellets sont intéressants d'un point de vue écologique et énergétique, sachez tout de même que les chaudières à granulés sont beaucoup plus chères à l'achat qu'un appareil classique au gaz ou au fioul. Comptez entre 7 000 et 20 000 € pour un équipement haut de gamme. La bonne nouvelle, c'est qu'il existe un crédit d'impôt de 15 à 26 % si vous investissez pour remplacer un appareil de chauffage au bois. Les poêles à granulés sont généralement beaucoup plus abordables.



©Thinkstock

Maisons Mesure et Tradition

Votre pavillon
contemporain
à partir de **99.000 €**



Illustration non contractuelle



Mesure et Tradition

74, avenue Foch
54000 NANCY

03 83 28 78 79

Nos agences en Lorraine :

VOSGES - Epinal: 03 29 35 02 27

MEUSE - Commercy: 03 29 90 17 27

MOSELLE -Thionville: 03 82 50 34 55



Mesure  Tradition
LA TRADITION DU FUTUR

visitez notre site web :

www.mesureettradition.com



TRAVAUX : UN CRÉDIT D'IMPÔT SIMPLIFIÉ

Afin d'encourager la rénovation du parc immobilier français, le gouvernement a élargi le champ d'application du crédit d'impôt développement durable depuis le 1er septembre. Différents dispositifs fiscaux permettent de soutenir financièrement les propriétaires pour améliorer les performances énergétiques de leur logement.

Exit le CIDD

Le crédit d'impôt de développement durable, dit CIDD, permettait jusqu'ici de déduire de son imposition sur le revenu le coût de certains chantiers. Toutefois, pour y prétendre, les propriétaires étaient soumis à des conditions très strictes restreignant le champ des bénéficiaires. Un crédit d'impôt au taux de 25 % était accessible à tout ménage, sous réserve d'avoir effectué un bouquet de travaux défini par décret, tandis qu'un CIDD au taux de 15 % était réservé aux foyers modestes qui n'effectuaient qu'un seul type de rénovation. Mais ça, c'était l'ancienne formule. Depuis le 1er septembre, le CIDD a laissé la place au nouveau crédit d'impôt pour la transition énergétique, dit CITE.

Un taux attractif

Tout propriétaire ou locataire peut bénéficier de cet avantage fiscal pour sa résidence principale achevée depuis plus de deux ans. Le pourcentage des dépenses déductibles est augmenté et fixé à un taux unique de 30 %. De plus, une personne seule peut prétendre à ce dispositif jusqu'à 8 000 € de travaux éligibles, contre 16 000 € pour un couple pacsé ou marié. Une majoration de 400 € s'ajoute en outre pour chaque enfant à charge.

Attention : ces plafonds s'apprécient sur une période de cinq années jusqu'au 31 décembre 2015, date marquant, pour l'instant, le terme du CITE. Autrement dit, si vous avez déjà bénéficié du CIDD



©Thinkstock

depuis 2005, le montant des travaux pour lequel la déduction a été appliquée sera pris en compte dans le calcul du CITE que vous demandez aujourd'hui pour votre nouveau chantier. De même, les plafonds mentionnés imposent de déduire au préalable le montant des autres aides et subventions éventuellement perçues, telles que l'écoprêt à taux zéro et la prime exceptionnelle de « rénovation énergétique » de 1 350 €.

Un vaste choix de travaux

Le principal blocage de l'ancien CIDD était d'imposer la réalisation d'un bouquet de travaux. Ce n'est plus le cas : un seul type de rénovation peut suffire à obtenir le crédit d'impôt. Encore faut-il que les équipements répondent aux critères du législateur.

Pour commencer, les ménages ont l'obligation de faire appel à un professionnel pour faire réaliser leur chantier. Quant aux types de travaux concernés, ils doivent permettre d'isoler thermiquement le logement (plancher bas sur sous-sol, vitres, volets isolants, calorifugeage...) ou de produire de l'énergie (installation d'une chaudière à condensation ou d'une pompe à chaleur par exemple). Le tout doit en outre remplir des caractéristiques techniques et des conditions de performances très précises. Sorte d'ovni dans cette liste, l'installation d'une borne de recharge pour véhicule électrique est elle aussi éligible au CITE.

À noter : l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) recense la liste des travaux éligibles sur son site internet www.ademe.fr, rubrique « Particuliers et écocitoyens », puis « Financer mon projet ».

Précisons néanmoins que ce nouveau crédit d'impôt constitue, pour l'heure, une mesure hypothétique. Le CITE fait en effet partie des dispositions prévues dans le cadre de la Loi de finances 2015 qui sera prochainement soumise au vote du Parlement. Bien qu'un effet rétroactif à compter du 1er septembre 2014 ait d'ores et déjà été annoncé par le gouvernement, il n'est donc pas impossible que cette mouture évolue d'ici à la promulgation du texte... ■ Julie Polizzi

Infos pratiques : www.ademe.fr



©Thinkstock

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



MAISONS ECR



*Des constructions
dans l'air du temps!*

*Nos dessinateurs élaboreront
pour vous un projet sur mesure.*

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

ECR vous apporte toutes les garanties constructeur
Z.A. du Douaire St-Aignan - 54360 Blainville-sur-l'Eau
Tél. 03 83 75 08 35 - www.ecr54.fr

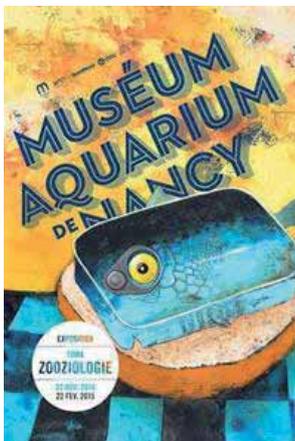


Gare à l'Art fête ses 10 ans

Le 19 décembre de 14h à 19h / les 20 et 21 décembre de 10h à 19h

Gare à l'Art à la galerie Nancy Thermal
Entrée libre.

Gare à l'Art est l'occasion de faire le plein d'idées et de cadeaux pour les fêtes de fin d'année, les artisans d'art présents proposant aux visiteurs toutes sortes d'objets et de créations originales en cuir, tissu, verre, céramique, ainsi que de nombreux bijoux fantaisie.



Marché de la St Nicola 2014

Du 28/11 Au 27/12/2014
Place Charles III à NANCY

Nancy propose son marché de Noël qui participe largement à l'ambiance magique particulière des fêtes de Noël des pays septentrionaux.

Depuis 2002, à Nancy, les chalets de bois animent le centre ville entre la gare et le quartier commerçant St Sébastien. 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,...

Exposition Zoozoologie

Du 22/11/2014 Au 22/02/2015
Museum-Aquarium Rue Ste Catherine NANCY
03 83 32 99 97

L'artiste Toma propose aux visiteurs du Muséum-Aquarium de découvrir sa Zoozoologie. Son bestiaire, avec ses couleurs vives, nous rappelle à travers leur regard le caractère anthropomorphe de sa démarche. Nous sommes tous des êtres vivants comme le chien, le poisson ou la mouche, sans distinction.



Festival des Crèches à Muzeray

Tous les deux ans depuis 1998, le musée de la Crèche de Muzeray organise son festival des Crèches. Plus de 400 crèches sont ainsi à découvrir dans tout le village tous les jours de 14h à 20h.

Un programme plus complet vous attend sur le site du musée de la Crèche.



Marché de Noël à Toul

Du 12 au 26 décembre 2014.
Place des Trois Evêchés à Toul

Venez découvrir les 15 chalets illuminés du marché de Noël de Toul. Les artisans et commerçants proposent des idées cadeaux mais également des décorations de Noël et des produits du terroir.

Marché fermier de Noël

Les 20 et 21 décembre 2014
Place Maginot à NANCY

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

Soufflez votre boule de Noël à Vannes-le-Châtel

Le 21 décembre
Maison des Arts Verriers 4 rue de la Liberté Vannes-le-Châtel
Tarif 10.00€/par personne
Sur réservation auprès de la boutique au 03 83 50 18 43

Pour Noël, soufflez vos boules de Noël à la Compagnie des Verriers à Vannes-le-Châtel.

Pompes Funèbres - Marbrerie



ROC • ECLERC

PARCE QUE LA VIE EST DÉJÀ ASSEZ CHÈRE !

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

24h /24 - Tél : 03 83 55 55 55





La Famille Bélier

Sortie : 17/12/14 - Film Français - Comédie
 Réalisé par : Eric Lartigau Avec : Louane Emera, Karin Viard, François Damiens

Synopsis : Dans la famille Bélier, tout le monde est sourd sauf Paula, 16 ans. Elle est une interprète indispensable à ses parents au quotidien, notamment pour l'exploitation de la ferme familiale. Un jour, poussée par son professeur de musique qui

lui a découvert un don pour le chant, elle décide de préparer le concours de Radio France. Un choix de vie qui signifierait pour elle l'éloignement de sa famille et un passage inévitable à l'âge adulte.

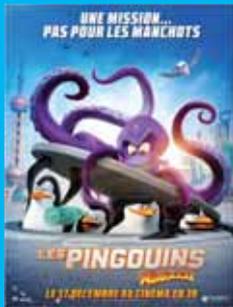


Le Septième fils

Sortie : 17/12/14 - Film Américain, britannique - Fantastique, Aventure
 Réalisé par : Sergey Bodrov Avec : Jeff Bridges, Ben Barnes, Julianne Moore

Synopsis : Une époque enchantée, où les légendes et la magie ne font qu'un... L'unique guerrier survivant d'un ordre mystique part en quête d'un héros prophétique doté d'incroyables pouvoirs, désigné par la légende comme étant le dernier des Sept Fils.

Le jeune héros malgré lui, arraché à la vie tranquille de fermier qu'il menait jusqu'à présent, va tout quitter pour suivre ce nouveau mentor rompu au combat. Ensemble ils tenteront de terrasser une reine d'autant plus maléfique qu'elle a levé contre le royaume une armée d'assassins redoutables aux pouvoirs surnaturels.



Les Pingouins de Madagascar

Sortie : 17/12/14 - Film Américain - Animation, Comédie, Famille
 Réalisé par : Simon J. Smith, Eric Darnell Avec : Tom McGrath, Chris Miller, Christopher Knights

Synopsis : Vous pensiez connaître les Pingouins de Madagascar ? Pourtant, les quatre frères cachent un lourd secret. Ils sont en fait... agents secrets ! Pour sauver le monde du terrible Docteur Octavius, les pingouins devront s'associer à la très chic organisation de la North Wind menée par le superbe husky au nom classé secret.

les pingouins devront s'associer à la très chic organisation de la North Wind menée par le superbe husky au nom classé secret.



Une heure de tranquillité

Sortie : 31/12/14 - Film Français - Comédie
 Réalisé par : Patrice Leconte Avec : Christian Clavier, Carole Bouquet, Valérie Bonneton

Synopsis : Michel, passionné de jazz, vient de dénicher un album rare qu'il rêve d'écouter tranquillement dans son salon. Mais le monde entier semble s'être ligué contre lui : sa femme choisit justement ce moment pour lui faire une révélation inopportune,

son fils débarque à l'improviste, un de ses amis frappe à la porte, tandis que sa mère ne cesse de l'appeler sur son portable... Sans parler du fait qu'il s'agit ce jour-là de la fameuse Fête des Voisins... Manipulateur, menteur, Michel est prêt à tout pour avoir la paix. Est-il encore possible, aujourd'hui, de disposer d'une petite heure de tranquillité ?

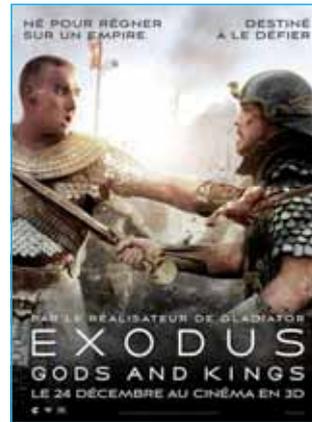
JEU-CONCOURS

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité Ludres

30 PLACES* À GAGNER
 pour l'avant première du film

«EXODUS» séance en 3D**
 lundi 22 décembre à 20h à Ludres

**Film en 3D, Lunettes 3D obligatoires, vendues sur place 1€ si nécessaire.



Synopsis • L'histoire d'un homme qui osa braver la puissance de tout un empire. Ridley Scott nous offre une nouvelle vision de l'histoire de Moïse, leader insoumis qui défia le pharaon Ramsès, entraînant 600 000 esclaves dans un périple grandiose pour fuir l'Égypte et échapper au terrible cycle des dix plaies.



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

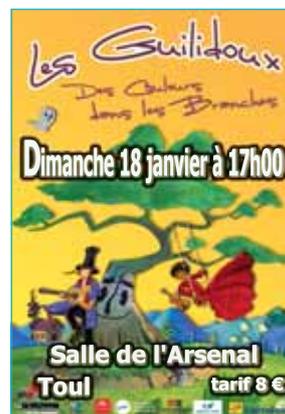
Jouez sur lorrainemag.com

JEU-CONCOURS

20 PLACES* À GAGNER
 pour le spectacle

« LES GUILIDOUX - DES COULEURS DANS LES BRANCHES »

Dimanche 18 janvier 2015 à 17h
 Salle de l'arsenal à Toul



Pour participer au tirage au sort rendez-vous sur le site internet lorrainemag.com et remplissez le formulaire d'inscription.



*Soit 10 places pour 2 personnes. Les gagnants seront sélectionnés parmi les personnes inscrites et avertis par email.

Jouez sur lorrainemag.com

Bélier (du 21 mars au 20 avril)

Amour: On ne saurait être plus compréhensif et tolérant que vous ne l'êtes actuellement. Toutefois, ne vous laissez pas influencer. **Travail-Argent:** Vous subirez certaines attaques virulentes, ce qui ne vous empêchera pas de défendre vigoureusement vos idées. **Santé:** Occupez-vous de votre corps ! Vous avez besoin d'exercice physique et de musculation...



Taureau (du 21 avril au 20 mai)

Amour: Vous tiendrez fermement les rênes de votre foyer et vous exigerez que vos proches vous obéissent au doigt et à l'œil. **Travail-Argent:** Quelques obstacles se dresseront sur votre route, mais vous pourrez les surmonter à force de ténacité. Alors, ne vous découragez pas. **Santé:** Votre organisme luttera activement contre les agressions microbiennes.



Gémeaux (du 21 mai au 21 juin)

Amour: Votre partenaire semble distant et il s'éloigne de plus en plus de vous. Rétablissez vite la communication. **Travail-Argent:** Vos projets d'avenir seront prioritaires. Vous mettrez tout en œuvre pour aboutir à une réussite. **Santé:** Nagez, courez, marchez, vous ferait le plus grand bien, faites un choix !



Cancer (du 22 juin au 23 juillet)

Amour: Climat amoureux empreint de douceur et de légèreté. Vous ferez assaut de séduction sans vous encombrer de considérations pesantes. **Travail-Argent:** La chance sera de votre côté. Vous aurez aussi la possibilité de réaliser une bonne opération financière. **Santé:** Votre vitalité est excellente et pourrait vous pousser aux excès.



Lion (du 24 juillet au 23 août)

Amour: Ne coupez pas tout contact avec l'extérieur à la moindre contrariété. **Travail-Argent:** Vous obtiendrez enfin le feu vert de vos supérieurs pour entreprendre des projets auxquels vous tenez beaucoup. **Santé:** Bonne énergie.



Vierge (du 24 août au 23 septembre)

Amour: Un climat glacial risque de régner dans votre vie sentimentale. Vous refuserez de faire la moindre concession et votre partenaire aussi. **Travail-Argent:** Côté professionnel, vous saurez vous montrer performant mais côté finances, attention aux escrocs en tout genre ! **Santé:** Ennuis dentaires à prévoir.



Balance (du 24 septembre au 23 octobre)

Amour: Vous avez l'âme romantique ? Alors prévoyez un week-end en amoureux, ou une soirée à deux. Soyez attentif, délicat et charmant. **Travail-Argent:** Vous avez le vent en poupe, ne laissez pas passer cette opportunité. Consolidez votre position et vos gains pourraient devenir substantiels. **Santé:** Quel dynamisme ! Vous avez la forme.



Scorpion (du 24 octobre au 22 novembre)

Amour : Vos relations familiales seront marquées par une grande tendresse. **Travail-Argent:** La chance sera à vos côtés, et une proposition intéressante peut se présenter. **Santé:** Ajoutez à votre alimentation des protéines.



Sagittaire (du 23 novembre au 21 décembre)

Amour : Retrouvez vite votre lucidité ou vous souffrirez beaucoup. **Travail-Argent:** Les heurts risquent d'être fréquents. Pourtant, vous aurez plus à perdre qu'à gagner en provoquant l'hostilité générale. **Santé:** Vous avez besoin d'extérioriser votre énergie.



Capricorne (du 22 décembre au 20 janvier)

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



Verseau (du 21 janvier au 19 février)

Amour: Si vous pensez que l'amour de votre partenaire vous est totalement acquis, vous risquez d'être surpris. **Travail-Argent:** Terminé les paroles en l'air et les projets fumeux, vous vous attellez au travail avec des objectifs précis ! **Santé:** Baisse de tonus physique et moral.



Poissons (du 20 février au 20 mars)

Amour: Amoureux ardent, vous ferez le bonheur de votre partenaire. **Travail-Argent:** Un travail d'équipe ne vous séduira guère et cette sorte de dépendance vous rendra nerveux. **Santé:** C'est peut-être le moment de faire vérifier votre vue.



Brasserie-Restaurant

L'INSTITUT

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

CONSOMMÉ GLACÉ DE LANGOUSTINES

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 40 min • Temps de réfrigération : 4h • Temps de cuisson : 1h

Ingrédients 20 langoustine • 5 cl d'huile d'olive • 1 c. à soupe de concentré de tomates • 65 cl de crème liquide • 1 carotte • 1 courgette • 1 branche de céleri • Quelques brins de cerfeuil • Sel, fleur de sel, poivre du moulin

Préparation • Séparez les queues des langoustine et réservez-les au frais. Faites sauter les têtes et les pattes dans une sauteuse avec 2 cuillerées à soupe d'huile jusqu'à ce qu'elles soient bien rouges. Déplacez avec 1l d'eau et portez à ébullition. Ajoutez le concentré de tomates, assaisonnez de sel et poivre et faites cuire à petit feu pendant 40min. Réduisez en purée les têtes et pattes au pilon, puis passez-les, avec l'eau de cuisson, à l'étamine. Faites réduire jusqu'à obtenir 25cl de jus. Ajoutez la crème et faites réduire encore un peu avant de laissez refroidir et de ranger au frais quelques heures. Préparez une petite brunoise avec les légumes et faites-les cuire 6 à 7 min dans l'eau bouillante salée. Passez le consommé glacé au mixeur avant de servir pour bien l'émulsionner. Faites sauter les queues de langoustines décortiquées dans le reste d'huile d'olive et assaisonnez-les de fleur de sel et de poivre du moulin. Versez le consommé dans les bols, répartissez les dés de légumes et les queues de langoustines et décorez de pluches de cerfeuil et éventuellement d'une langoustine entière rôtie.



Ouvert
sans interruption
du mardi au samedi
de 9h30 à 19h30
Lundi de 14h à 19h

OFFRE DÉCOUVERTE
-10%*
SUR TOUT LE MAGASIN

RAYON BIO

RAYON BIO à LAXOU

Des idées repas et des cadeaux tout beaux tout bio !

SAUMON BIO DES ILES SHETLAND FILETS ENTIERS PRÉTRANCÉS



Les conditions naturelles de cette région sont particulièrement propices à l'obtention de saumon Biologique : une mer en mouvement constant, des eaux froides et pures, des fermes isolées donc protégées de contaminations croisées. Les meilleures conditions sont ainsi rassemblées pour obtenir un poisson irréprochable.

Les meilleures conditions sont ainsi rassemblées pour obtenir un poisson irréprochable.

VIN BIO LOUIS PREMIER DOMAINE SAINT LOUIS BLANC 75CL

Simplement à l'apéritif ou avec des entrées à base de foies gras.

Sans oublier un rayon spécialement dédié aux vins et champagne, sélectionnés directement chez le producteur.



IDÉES CADEAUX & COSMÉTIQUES BIO

*Coffrets chocolats
Soins corps - Soins visage
Diffuseurs huiles essentielles*



être responsable sur une démarche de proximité

4500 RÉFÉRENCES



Emmanuelle, Alexandre et toute l'équipe du magasin, sont à votre écoute pour vous conseiller

45, Av. de la Libération 54520 LAXOU
Tél. 03 83 41 48 69 - Fax 03 83 40 33 27
www.rayonbio.com

Biomonde
Bio par conviction,
authentique par nature



**RAYON BIO
ACCÉPTE
LES TITRES
RESTAURANT**



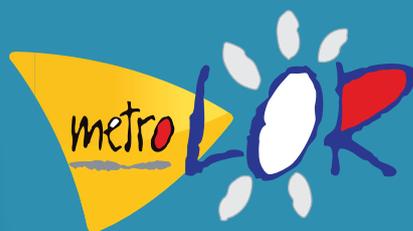
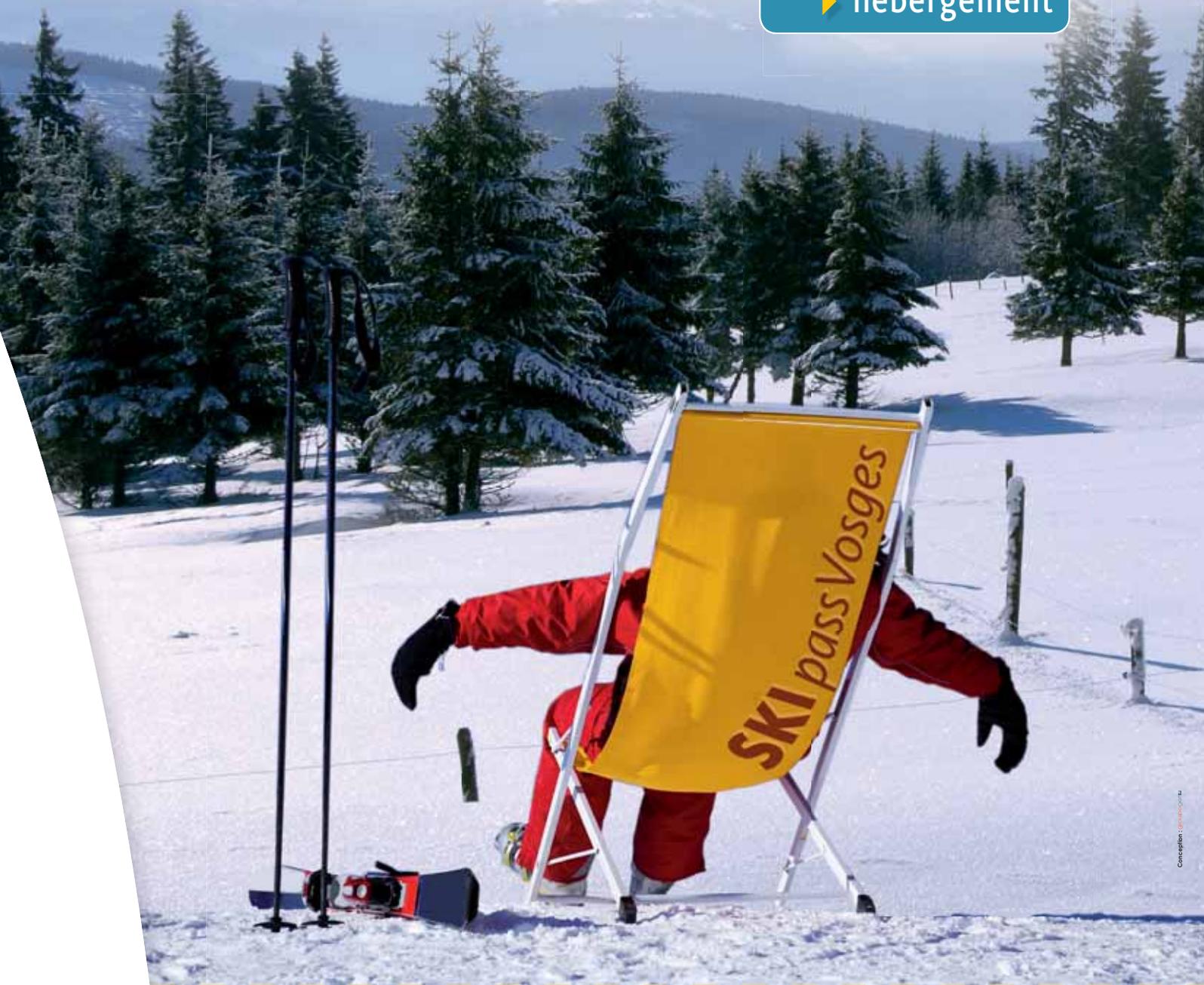
TOUTE L'ÉQUIPE RAYON BIO VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES



**RAYON BIO vous propose
une carte de fidélité, demandez la !**

SKIpass Vosges par Métrolor-TER

- ▶ transports
 - ▶ forfait ski
- ▶ matériel
 - ▶ hébergement



Le Conseil Régional de Lorraine
et la SNCF vous transportent
jusqu'au pied des pistes de Gérardmer,
La Bresse, Bussang et Saint-Maurice-sur-Moselle.

Et vous font bénéficier de tarifs préférentiels
pour vos forfaits ski, votre location de matériel
et votre hébergement !

Tous les week-ends et jours fériés
du 14 décembre 2014 au 8 mars 2015

Infos sur lorraine.ter.sncf.com



La Région
Lorraine