

# LORRAINE

MAGAZINE

#32

du 27 Août au 09 Septembre

GRATUIT

• À Faire

- Le Livre sur la Place
- « Faites du Sport » à Nancy

• Shopping

Les Vitrines de Nancy lancent une carte... d'infidélité !

• À Découvrir

Balade théâtrale en forêt de Meine

**La Mirabelle :  
la reine en sa région**

# En Meuse, la nature raconte la guerre



PUBLICIS ACTIVANCY Crédit Photo : Guillaume Ramon / Centre Image Lorraine

# LORRAINE MAGAZINE

#32

du 27 Août au 09 Septembre

Prochaine parution le  
**10 Septembre**

Lisez également votre magazine  
et tous les anciens numéros  
**GRATUITEMENT** sur notre site  
[www.lorrainemag.com](http://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](http://www.claudeine.com)

**Journalistes**

Alice Cimiez • Pauline Creusat

**Crédits photos**

©Maison de la Mirabelle (couverture), DR,  
Lorraine Magazine

**Distribution**

Distri-mag 06 77 06 97 06

**Pour nous écrire**

Lorraine Magazine - SCPP  
8 rue Grandville 54000 NANCY  
[www.lorrainemag.com/contact](http://www.lorrainemag.com/contact)  
SARL au capital de 12000€

Dépôt légal n°1741

Imprimé par BLG Toul sur papier PEFC

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



## ÉDITO

### Le soleil d'or

Presque la fin du mois d'août et déjà la rentrée. Mais en Lorraine, les nostalgiques et les gourmands s'accrochent à quelques souvenirs : les arbres lourds de mirabelles dans les vergers, l'odeur douce et sucrée de la tarte cuisant dans le four ou des confitures bouillonnant dans leur marmite. La mirabelle est un trésor précieux pour les Lorrains. Dans sa robe d'or mouchetée de rouge, elle est l'emblème de toute une région et contribue à la faire vivre. Principale fournisseur mondial, la Lorraine trouve en ce fruit un vecteur économique, touristique autant qu'un facteur de convivialité et de plaisir. Une petite boule d'énergie. Découvrez dans ce numéro les différentes facettes de la mirabelle. Venez avec nous dans les vergers la chercher sur son arbre, goûtez à sa chair juteuse et délicate et piquez quelques astuces de chef pour la cuisiner.

Les épicuriens cueillaient le jour présent mais comment ne pas penser aux joies qui s'annoncent. Car la rentrée n'est pas toujours synonyme de vague à l'âme. Les 12, 13 et 14 septembre prochains, le Livre sur la Place vient donner à Nancy de jolies couleurs automnales. En même temps que les feuilles se teinteront de jaune, d'orange et de rouge, celles des livres de cette rentrée 2014 tracent à l'encre de nouvelles idées et histoires. Pour la première fois, le salon littéraire nancéien se déroule en même temps que le festival America de Vincennes. Le Livre sur la Place nous emmène donc cette année sur le nouveau continent, l'Amérique mythique des pionniers et de l'Ouest sauvage. Entre douceurs gustatives et délices de l'esprit, en septembre la Lorraine chante « Adieu tristesse, adieu les larmes, adieu la nuit » 1. Que la mirabelle, comme un soleil, brille sur vous !

### À LA UNE

La mirabelle : la reine en sa région 4

La mirabelle fait pétiller les papilles 8

### À FAIRE

Le Livre sur la Place :  
à la conquête de l'Ouest 10

« Faites du Sport » à Nancy 16

Le Défi des corbeaux 18

La Montagne des Singes  
mobilise les visiteurs pour  
la protection du macaque 20

Concert de rentrée Nostalgie 21

### SHOPPING

Les Vitrites de Nancy  
lancent une carte... d'infidélité ! 12

### À DÉCOUVRIR

Balade théâtrale en forêt de Meine 14

Le Grand Nancy, ville de vélo 19

### HABITAT

La maison passive passée au crible 26

Les différents types de pierre 28

Galet, carrelage  
et carreaux de ciment 32

Des idées insolites  
pour une maison unique 34

### ET TOUJOURS...

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

reprendre goût  
à la vie

Depuis 5 mois, Sylvie retrouve  
avec joie l'actualité culturelle  
et artistique de sa ville.

L'audition, c'est

entendre

... et la vie recommence

[www.entendre.com](http://www.entendre.com)

N'attendez pas pour découvrir nos solutions auditives !



NANCY • 1, Place Carnot • 03 83 30 27 23

ESSEY LES NANCY • 71, Av. Foch • 03 69 61 56 35

NEUVES MAISONS • 1, Rue Jean Jaurès • 03 83 26 60 01

LUNEVILLE • 19, Rue Banaudon • 03 83 74 55 82

# LA MIRABELLE : LA REINE EN SA RÉGION

Ronde, sucrée et goûteuse, la mirabelle est la reine de l'été. En tarte, en confiture ou à croquer tout juste tombée de l'arbre, elle offre aux gourmets toutes ses saveurs et partage avec sa région plus que des racines.



©Maison de la Mirabelle

La mirabelle et la Lorraine font ménage depuis si longtemps qu'il semble difficile de les dissocier. Du terme latin « mirabilis » ou « belle à voir » en français, l'arrivée de ce fruit doré et délicieux dans la région reste l'objet de nombreuses hypothèses. Pour certains, le roi René 1er d'Anjou, duc de Lorraine (1431-1453), l'aurait ramené dans ses bagages. Pour d'autres, cette petite prune aurait été baptisée du nom d'une bourgade provençale, « Mirabel ». Le mystère de ses origines reste entier mais l'histoire de la mirabelle en Lorraine, elle, se termine comme un conte de fées. En moyenne, la région assure chaque année environ 70 % de la production mondiale. En 2009, les

mirabelliers ont offert aux producteurs 12 000 tonnes de fruits. Autant dire que la reine se plaît bien en son pays.

## Une récolte généreuse

« En Lorraine, il existe une combinaison parfaite entre le sol argilo-calcaire et la variation climatique. Dans d'autres régions, le climat correspond mais pas la composition de la terre, et réciproquement », détaille Sabine Gralet-Dupic, productrice récoltante à Rozelieures. Cette année, Dame Nature s'est montrée généreuse et les récoltes ont commencé plus d'une semaine en avance. La cueillette 2014 promet donc d'être fructueuse. Les 250 producteurs lorrains espèrent voir pleuvoir plus de 10 000 tonnes

de leurs arbres fruitiers. Dans les vergers de la famille Gralet, une centaine de cueilleurs s'active depuis début août afin de délivrer en temps et heure ce délice saisonnier. Pour Sabine Gralet-Dupic, la mirabelle est une affaire de famille, transmise de génération en génération depuis 1895. Et avec 25 hectares de mirabelliers, un peu de pluie et de soleil ne suffisent pas pour obtenir des fruits savoureux. « La récolte est seulement le point final d'une année. Les vergers demandent constamment de l'attention et des soins. Ce printemps, nous avons eu une belle floraison et la teneur en sucre des fruits a été tout de suite assez élevée », explique cette dernière.



©GAREFE

## La mirabelle sous toutes ses formes

La Lorraine voit aussi dans son emblème fruitier une manne économique et touristique. La famille Gralet-Dupic participe aussi à la valorisation de ce produit du terroir grâce à la Maison de la Mirabelle. Créée en 2002, elle retrace le parcours de la mirabelle du haut de son arbre jusqu'à sa transformation et sa dégustation. Mille visiteurs s'y déplacent chaque année et percent les secrets du fruit d'or grâce à des outils pédagogiques, interactifs et multimédias. Les propriétaires du lieu, aidés en cela par la région, ont notamment mis en place un son et lumière pour expliquer le processus de distillation. « Du fruit à l'eau de vie, une histoire d'alchimie » redonne des couleurs aux cuves et alambics de la distillerie et leur fait prendre vie. C'est ici qu'un tiers des récoltes annuelles des vergers de Rozelieures finit, transformé en alcool pour parfumer les pâtisseries ou parachever un repas. Mais l'activité des Gralet ne s'arrête pas à la production et à la distillation. Sabine Gralet-Dupic analyse leur démarche : « On a voulu explorer toutes les facettes de la mirabelle ». Une collection de cosmétiques et de parfums « L'or du verger » naît sur les pétales des fleurs de mirabellier grâce au « nez » d'Anne-Marie Gralet, la mère de Sabine Gralet-Dupic. Outre des fragrances pour femmes et hommes, une huile de soin est imaginée à partir de l'amande extraite du noyau du fruit et avec le bois de l'arbre, une crème de gommage. « On a aussi décidé de revisiter les spiritueux du monde : gin, vodka et même pastis se savourent à la mode lorraine, avec une pointe de mirabelle », continue la productrice. 📍 p.6



©Maison de la Mirabelle

**CHAMP DE BATAILLE DE VERDUN**  
 Battelfeld of verdun / Schlachtfeld von Verdun / Schlachtfeld von Verdun

**Vadrouille**  
 la Grenouille  
 ... A la recherche de la  
 baïonnette perdue

Bons de réduction,  
 quiz, énigmes,  
 activités nature...

GRATUIT

www.vadrouillelagrenouille.eu

• Livret disponible gratuitement à l'Office de Tourisme de Douaumont, Forts de Vaux et Douaumont, Maison du Tourisme à Verdun, spectacle «des Flammes à la Lumière»  
 • En téléchargement sur [www.vadrouillelagrenouille.eu](http://www.vadrouillelagrenouille.eu)

## « VADROUILLE, LA GRENOUILLE : À LA RECHERCHE DE LA BAÏONNETTE PERDUE » !

Après 300 jours et 300 nuits de combats, revivez l'histoire des « Poilus ». Ce jeu a pour objectif d'aborder l'histoire de la Bataille de Verdun d'une manière divertissante et récréative.

Conçu à partir d'énigmes et adapté au champ de bataille de Verdun, ce jeu de piste se présente sous la forme d'un livret de 28 pages permettant aux enfants de franchir les différentes étapes. Vadrouille la grenouille vous accompagnera sur un terrain de jeu grandeur nature de manière récréative et pédagogique, sur un parcours de 13 km à faire en voiture ou à vélo pour les plus courageux.

A l'aide d'une carte et en voiture le(s) détective(s) et sa famille devront passer par 6 étapes pour résoudre les énigmes simples et amusantes.

📍 [www.vadrouillelagrenouille.eu](http://www.vadrouillelagrenouille.eu)  
 OFFICE DE TOURISME DU  
 PAYS VERDUNOIS 55100  
 BRAS-SUR-MEUSE  
 Tél. 03 29 85 41 52





©Sergio Bolands



©Nan Bara



©Quentin



©jimyprod

## Un culte à la mirabelle

Digne souveraine de Lorraine, la mirabelle est célébrée à travers toute la région. Les fêtes de la mirabelle se multiplient et nombreux villages ou villes lui consacrent une journée ou plus au cours du mois d'août. Lancées il y a soixante-quatre ans, les fêtes de la mirabelle de Metz sont une véritable institution. « Aujourd'hui, quand on parle de mirabelle, on pense toujours à Metz », se réjouit Hacène Lekadir, adjoint au maire chargé de la culture. En 2013, ces festivités gourmandes ont attiré 50 000 personnes. Du 17 août au 7 septembre, cette nouvelle édition tisse de nouveau un lien entre tradition et modernité. Outre le rituel de l'élection de la reine de la mirabelle, les visiteurs pourront admirer des spectacles de rue, goûter au fruit tant convoité, participer à des concours de pâtisseries... « Depuis 2008, on a voulu revoir cette manifestation tout en conservant les éléments forts qui l'identifient. On a par exemple souhaité impliquer les habitants et les associations de la ville dans cet événement. Ils ont notamment participé à la création des chars pour le défilé Entrez dans la danse », ajoute M. Lekadir. La mirabelle a aussi un pouvoir magique : celui de rassembler Messins et Nancéiens, Mosellans et Meurthe-et-Mosellans sous une même bannière or et rouge. Finie la guerre entre les deux cités lorraines, ces célébrations rassemblent tous les producteurs de la région, des Vosges à la Meurthe-et-Moselle. Ces derniers deviennent les ambassadeurs de leur fruit lors d'un marché du terroir et de l'artisanat. Le Parc Naturel Régional de Lorraine est aussi de la partie et organise son propre marché des saveurs. Et l'aura des fêtes de la mirabelle messines traverse les frontières : « il y a aussi un public belge et allemand qui vient les découvrir », note Hacène Lekadir.



©Luccloder fotografie



©Simon Bonne

## Un trésor à conserver

En 1996, les mirabelles obtiennent le label européen d'Indication Géographique de Provenance (IGP) et en 1999, l'appellation « Label Rouge » et la certification de conformité « mirabelles de Lorraine ». En réalité sous ce nom générique, plusieurs variétés se cachent. Les deux principales sont les mirabelles de Nancy et celles de Metz. « Pour notre part, pratiquement toute la production est en mirabelles de Nancy. Elles sont plus grosses, constituent un excellent fruit de bouche et se transforment plus facilement, entre autre en eau de vie », analyse Sabine Gralet-Dupic. Les mirabelles de Metz, plus petites, ont une peau fine, jaune, tachetée de rouge et sont parfaites pour faire des confitures. D'autres variations du fruit existent, certaines très anciennes. Pour perpétuer leur production, un verger conservatoire des prunes et mirabelles de Lorraine a été conçu il y a trente ans. Situé à Hattonville sous les Côtes de Meuse, l'Association Régionale d'Expérimentation Fruitière de l'Est utilise ses 31 hectares comme un laboratoire pour étudier et améliorer les techniques d'arboriculture fruitière. La station tente ainsi de découvrir des moyens de combattre les maladies affectant les arbres, de meilleurs fertilisants... Elle produit des espèces de prunes anciennes. Il est par exemple possible de goûter la mirabelle de Nancy précoce Nonsard, cultivée en Meuse, ou la mirabelle pointue, à la surprenante forme oblongue et au goût plus prononcé. Mais quelle que soit sa forme, le fruit d'or fait l'unanimité. La Lorraine est la seule région où les blondes comptent pour des prunes. Des prunes à la douce saveur de mirabelle. ■ *Pauline Creusat*



©AREFE

► Pour obtenir le programme détaillé des fêtes de la mirabelle à Metz : [www.fetesdelamirabelle.fr](http://www.fetesdelamirabelle.fr)

Pour plus d'informations sur :

La Maison de la Mirabelle : [www.maisondelamirabelle.com](http://www.maisondelamirabelle.com)

L'Association Régionale d'Expérimentation Fruitière de l'Est : [www.prunes-et-mirabelles-de-lorraine.com](http://www.prunes-et-mirabelles-de-lorraine.com)

## 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](http://www.hotel-les-pages.fr)

## Le Relais Vosgien

Hôtel - Restaurant - SPA



## La Halte Gourmande

A l'entrée de la Perle des Vosges, entre Lunéville et Rambervillers, à Saint Pierremont, le Relais Vosgien, Hôtel 4\* - Restaurant - Spa, vous accueille dans un cadre agréable. Le restaurant propose des spécialités du Terroir, élaborées à partir de produits d'artisans lorrains.

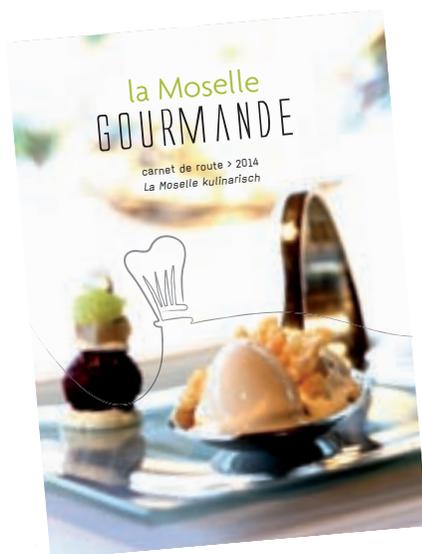
Vous pourrez également découvrir notre nouveauté, Formule Brunch et SPA, les samedi et dimanche de 9h30 à 13h30.



9 Grande Rue  
88700 Saint Pierremont  
03 29 65 02 46  
[www.relais-vosgien.fr](http://www.relais-vosgien.fr)

# LA MIRABELLE FAIT PÉTILLER LES PAPILLES

En tarte, en confiture ou en compote, il y a mille façons de cuisiner la mirabelle. Certains chefs lorrains ont tenté de la marier à d'autres saveurs pour faire pétiller nos papilles et ajoutent de nouvelles recettes à leur carte. Rencontre avec trois de ces magiciens des fourneaux.



Pour la troisième année consécutive, le réseau Moselle Gourmande édite un carnet de route dédié à la mirabelle. Quarante-deux restaurateurs participent à l'opération et concoctent des menus spéciaux autour du fruit d'or. « Le but de cette démarche est de rassembler des chefs dans un esprit gastronomique. La sélection pour entrer dans le réseau est

exigeante. On se permet de juger les tables, de nous mettre à la place des clients. C'est un plaisir onéreux et la qualité doit être là », explique Stéphane Cyran, chargé du projet auprès de Moselle Tourisme. Moselle Gourmande propose dans l'année plusieurs menus de saison : au printemps l'asperge s'empare de nos assiettes et en décembre les plats exhalent un parfum de Saint-Nicolas.

## Une prune qui a du piquant

En août, les mirabelles prennent le pouvoir. À Thionville, l'Auberge du Crève-cœur collabore à ce carnet de route pour fins gourmets. Sous l'impulsion du chef Michel Speck, de ses filles Émilie et Sophie, la mirabelle joue une carte tour à tour aigre-douce ou caramélisée. Le repas commence doucement avec une terrine de lapin parfumée avec cette petite prune jaune. Puis viennent des notes plus épicées : une brochette de blanc de volaille à la mirabelle et au chorizo doux. Le tout est mariné dans du melfor, un vinaigre aux notes de miel. Pour parfaire cette aventure gustative, le chef sert un chaud et froid de mirabelles, déglacé

au melfor et au vinaigre balsamique, servi avec une glace vanille. « Les restaurateurs gardent leur personnalité, leur style et offrent des interprétations culinaires très variées, entre tradition et modernité. La mirabelle va donner du punch à un plat, une saveur à la fois acidulée et sucrée », note Stéphane Cyran. Pour les chefs du réseau Moselle Gourmande, une autre exigence s'ajoute à celle de l'inventivité : tous les menus doivent être accessibles au plus grand nombre et vont de 40 à 100 € selon les restaurants.



©Jean-Claude Kanny





©Jean-Claude Kanny

### Un traitement quatre étoiles

La Moselle n'est cependant pas la seule à faire saliver les becs fins. Dans les Vosges, à Saint-Pierremont, Dominique Mervelay, chef du Relais Vosgien, redessine la mirabelle à sa façon. Dans un menu « Sélection du terroir », le fruit se décline avec du magret de canard, du foie gras poêlé, en chaud et froid, avec du basilic et des morilles, ou en sorbet rehaussé par de l'eau de vie et quelques mirabelles fraîches. « Le chef préfère quand elles sont moins sucrées et avec plus de tenue pour réaliser un plat à la fois esthétique et goûteux », raconte Christiane Thénot, co-proprétaire de l'auberge. A Nancy, Jean-Sébastien Mengin offre aussi au fruit lorrain un traitement de faveur dans son restaurant Les Pissenlits. Accompagnant une terrine de lapin et associée à du vinaigre, elle devient un condiment. Au dessert, elle se fait plus douce, en mousse dans une coque de chocolat blanc. Sucrée ou acidulée, cette année la mirabelle se montre généreuse et se met en quatre dans vos assiettes. Une bien belle révérence avant de finir la saison mi-septembre. ■ *Pauline Creusat*

📖 Le carnet de route de la Moselle Gourmande 3ème édition est consultable sur le site [www.moselle-tourisme.com](http://www.moselle-tourisme.com).

Le Relais Vosgien : [www.relais-vosgien.fr](http://www.relais-vosgien.fr)

Auberge du Crève-cœur : [www.aubergeducrevecoeur.com](http://www.aubergeducrevecoeur.com)

Les Pissenlits : [www.les-pissenlits.com](http://www.les-pissenlits.com)



©Jean-Claude Kanny



**TERRES-LORRAINES**  
**LA FERME DES FRUITIERS**  
**LA CROIX DU JARD**

**POUR VOTRE MARCHÉ CHAMPÊTRE, 2 ADRESSES :**

<b>La Ferme des Fruitiers</b>	<b>La Croix du Jard</b>
COYVILLER à 5 km de Saint-Nicolas-de-Port	LAITRE-SOUS-AMANCE à 6 km de Seichamps
Tél. 03.83.46.74.55	Tél. 03.83.31.02.33

LUNDI > 14H-19H  
MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI > 10H-12H ET 14H-19H  
SAMEDI > 9H-12H ET 14H-19H

**VOTRE PRODUCTEUR LOCAL DE FRUITS ET LÉGUMES**



**MIRABELLES**  
**c'est le moment d'en profiter !!!**



*... et tous les meilleurs produits fermiers de la région !*

**Fruits • Légumes • Viande • Volaille • Produits laitiers • Jus de Fruits • Vins • Confitures • Conserves ...**

**EN DIRECT DE NOTRE RÉGION !**

# LE LIVRE SUR LA PLACE : À LA CONQUÊTE DE L'OUEST

Pour sa 36<sup>ème</sup> édition, le Livre sur la Place a eu des envies d'ailleurs. La première manifestation littéraire de la rentrée est allée voir de l'autre côté de l'Atlantique et a ramené dans ses bagages un bout d'Amérique enrobé d'encre et de papier.



Depuis 1978, le Livre sur la Place réunit sous un même chapiteau une foule éclectique de lecteurs insatiables, de promeneurs curieux, d'écrivains renommés et d'auteurs inconnus ou en devenir. Aucune forme littéraire n'est mise de côté. Les romans côtoient sans snobisme les essais et les bandes-dessinées. Et la recette fonctionne : en 2013, environ 170 000 visiteurs se sont massés sur la place de la Carrière. Pour la première fois cette année, le Livre sur la Place et le festival America de Vincennes, l'autre événement littéraire majeure de la rentrée, se tiennent le même week-end. Au lieu de se faire des crocs-en-jambe, les deux manifestations ont décidé de s'allier.



## L'Amérique et ses géants de papier

Présidé par l'académicien Dany Laferrière, le Livre sur la Place 2014 ouvre ses frontières et franchit l'Atlantique. Parmi les cinq cents auteurs présents, le salon recevra des grands noms de la littérature anglophone ou francophone d'Outre-Atlantique. Après *L'Etat des lieux* (2008), l'Américain Richard Ford vient présenter à Nancy son dernier roman *Canada* (2013). L'auteur, détenteur du prix Pulitzer et du PEN/Faulkner Award 1996 pour *Indépendance*, se pliera à l'exercice de l'interview face à Françoise Rossinot, commissaire générale du Livre sur la Place. Finaliste du Pulitzer 2014 avec *Le Fils* (Albin Michel, 2014), Philipp Meyer sera aussi du voyage. L'Amérique et ses auteurs toujours en toile de fond, un autre entretien avec Frédéric Beigbeder tentera de percer le mystère J.D. Salinger, le père de *Attrape-cœur*. Mais le salon littéraire nancéen ne part pas uniquement à la conquête de l'Ouest. L'écrivain Vladimir Fédorovski se fait ambassadeur des littératures de l'Est avec *Poutine, l'itinéraire secret* et *La magie de Moscou*. Riad Sattouf esquisse à partir de ses propres souvenirs le visage de la Syrie et de la Libye entre 1978 et 1984 dans *L'Arabe du futur* (2014).

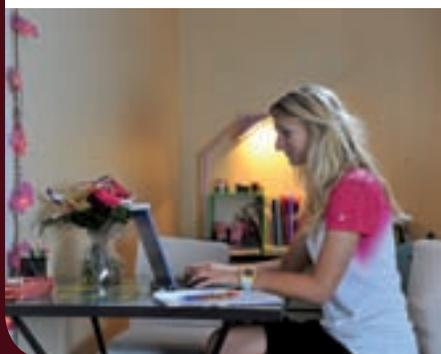


## A la conquête d'un nouveau lectorat

Le voyage pourra se faire aussi dans l'autre sens, de l'écrivain au lecteur. Comme chaque année, le Livre sur la Place s'engage à ouvrir le plaisir de la lecture à des publics qui en sont parfois éloignés. Associée à Batigère et au Grand Nancy, la manifestation se délocalise. Pour la 36<sup>ème</sup> édition, Alexandre Jardin, Olivier Adam et Daniel Picouly vont à la rencontre de ces lecteurs potentiels à Saint-Max, Malzéville, Laxou ou Heillecourt. Des collèges et lycées de l'agglomération accueilleront aussi entre leurs murs des auteurs comme Tahar Ben Jelloun, Dany Laferrière ou Vladimir Fédorovski. Grâce au « Parcours Littéraire », des enfants d'écoles primaires se transforment même en « Ambassadeurs de la lecture » et partagent avec leurs camarades leur goût pour la littérature. Et comme lire cultive la jeunesse de l'esprit, une dizaine de jeunes se déplaceront dans des EHPAD pour lire la nouvelle de Nicolas Cavaillès, *Vie de Monsieur Léguat*, à des personnes âgées. Cette année, le Livre sur la Place parcourt les continents mais aussi le temps. En lien avec le Centenaire 14-18, le salon accueille un auteur lorrain qui sait rendre hommage à sa région dans ses livres. Dans *Villa Sourire*, Elise Fischer retrace les premiers temps de la première guerre mondiale à Nancy avec la bataille du Grand Couronné. De voyages en voyages, le Livre sur la Place procure cette année un billet aller-retour plein de frissons et de sensations au pays des lettres. ■ *Pauline Creusat*

# ÉTUDIANTS-EMPLOYÉS

# STUDIOS DE 27 À 37 M<sup>2</sup>



- Parking et résidence sécurisés
- Gardien et vidéo surveillance
- 243 studios de 27 à 37 M<sup>2</sup> meublés ou non
- Aides au logement
- Un appartement pour personne à mobilité réduite
- 2 appartements de 45 M<sup>2</sup> meublés, se renseigner (Enseignant - chercheur, ...)
- Proche transports - commerces - services
- Connexion internet gratuite



informations/réservations > [apheen@apheen.fr](mailto:apheen@apheen.fr)  
03 83 25 26 26 • [www.apheen.fr](http://www.apheen.fr)



# LES BOUTIQUES DE NANCY DANS LA POCHE !

**NOUVEAU  
GRATUIT**

Combien de portefeuilles pour toutes vos cartes de fidélité ? Cette question, beaucoup de consommateurs se la posent et sont gênés contre l'abondance de ces encombrants petits bouts de plastique. Depuis juin dernier, les Vitrines de Nancy ont mis en place une solution à ce problème : la carte d'Infidélité.

Faire du shopping, déjeuner ou dîner, remplir son caddy de la semaine, aller chez le coiffeur.....vivre sa vie en Centre Ville et profiter de son ambiance ..... tout en cumulant des points de fidélité à chaque passage en caisse, quelle que soit l'enseigne visitée, c'est désormais possible avec la Carte d'Infidélité !



Déjà plus d'une centaine d'enseignes joue le jeu, et tous les jours les Vitrines de Nancy enregistrent de nouveaux partants pour cette innovation ! Elles seront 300 à la fin de l'année ! Vous allez bénéficier des avantages offerts par les commerçants complices dans tous les secteurs d'activité. Dans les services par exemple, vous trouverez des instituts de beauté, coiffeurs, pressing, cordonnerie....., mais aussi tous les métiers de bouche (fromagers, bouchers, boulangers, poissonniers) ou encore des boutiques de prêt-à-porter, de chaussures, des maroquiniers, des fleuristes, restaurants, magasins de jouets, chocolatiers, artisans d'art ..... Les nombreux partenaires de cette opération vous offrent toute l'année l'opportunité d'utiliser vos points dans un large catalogue cadeaux enrichi de leurs propres produits. Les enseignes du Centre Commercial Saint-Sébastien, les échoppes du Marché Central et les enseignes de Nancy se sont réunis pour vous gâter toute l'année ! En plus des cadeaux de toutes natures, des places de cinéma, de matchs, de parking, des pass de

transports en commun et même des entrées dans les Musées seront donnés en récompense de votre fidélité. Ce sésame multi-enseignes va simplifier votre vie en ville, mais aussi vos déplacements, grâce à ce dispositif, vous pourrez aussi consulter depuis votre ordinateur ou votre Smartphone la liste des boutiques complices, les avantages obtenus auprès de chacun d'entre eux, mais aussi dans l'ensemble du centre-ville, sans oublier les superbes cadeaux à retirer chez vos commerçants.

## Les bons plans à portée de clics

Et les Vitrines de Nancy n'ont pas fini de vous rendre le shopping plus facile. Vous cherchez une marque ou un produit bien particuliers et vous parcourez les rues de Nancy comme une âme en peine sans trouver ce que vous espérez ? Vous êtes en quête d'idées sortie pour le week-end ?

En quelques clics sur [www.boutic-nancy.fr](http://www.boutic-nancy.fr) ou avec l'application mobile gratuite, BOUTIC vous donne toutes les réponses. Véritable mine d'informations, ce service des Vitrines de Nancy ne référence pas moins de 1680 commerces détaillés par produit, service et marque, les bons plans exclusifs de vos boutiques préférées, l'agenda touristique de la Lorraine avec Nancy Tourisme et vous renseigne sur tous les modes de déplacement en temps réel grâce à G-NY (nombre de places disponibles dans tel parking, le prochain passage du bus, itinéraires conseillés...). Toute la ville de Nancy se retrouve numérisée sur le site et se transporte dans votre poche. À vous de jouer !



Pour retirer votre carte d'infidélité, rendez-vous chez vos commerçants partenaires, sur [www.boutic-nancy.fr](http://www.boutic-nancy.fr) ou à l'Office du Commerce place Maginot. ■



Renseignements au 03 83 32 10 55  
ou à [lesvitrinesdenancy@gmail.com](mailto:lesvitrinesdenancy@gmail.com)

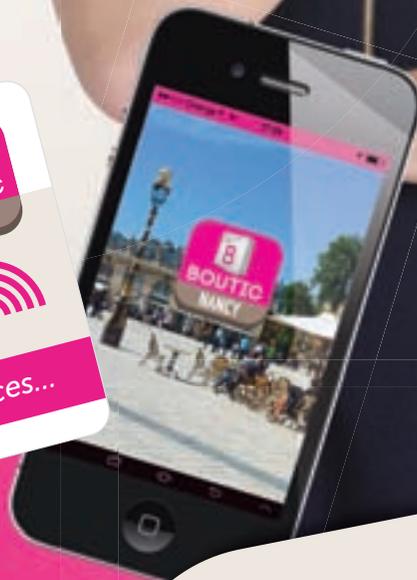
# Avec la **Carte d'infidélité** et l'appli **Boutic Nancy**, papillonnez...

Une seule et même carte  
pour tous les commerçants !

**ADOPTÉZ-LA !**

EN MAGASIN OU SUR  
[WWW.BOUTIC-NANCY.FR](http://WWW.BOUTIC-NANCY.FR)

**NOUVEAU  
GRATUIT**



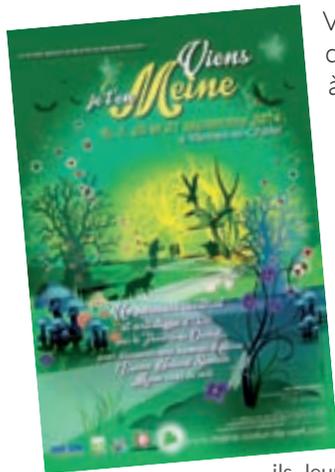
[www.boutic-nancy.fr](http://www.boutic-nancy.fr)



Tous vos commerçants complices

# BALADE THÉÂTRALE ET DÉCOUVERTE DE LA FORÊT DE MEINE

**Mise en scène :** Dominique Farci  
**Avec :** Julie Biscarat, Géraldine Klein, Nadine Ledru, Christian Magnani, Michel Mayen.  
**Tous publics**



Viens, je t'en Meine, une promenade contée en forêt de Meine, à Vannes-le-Châtel

Un parcours artistique et théâtral pour découvrir avec poésie et humour les mystères de la forêt de Meine vous est proposé par le Conseil général de Meurthe-et-Moselle.

Écrit par Michel Mayen, il est interprété par les comédiens du Théâtre de Cristal. Les promeneurs découvriront au détour des chemins, des personnages étonnants, vivant dans la forêt depuis des lustres...

ils leur raconteront Lotar la tempête, le vieux maquisard et la guerre, les catastrophes et explosions, la nature et ses croisements, ses hybridations... et enfin en 5 lettres, l'âme de la forêt à découvrir avec ses 5 sens, car le chiffre 5 est celui de ce monde qui relie la nature à la culture, l'histoire au patrimoine, le présent à l'avenir...



©Phonem

## 5 communes comme 5 portes d'entrée vers le sentier

Allamps, Bulligny, Vannes-le-Châtel, Blénod-lès-Toul et Uruffe, la forêt de Meine est chère au cœur des habitants. De tout temps, elle a fait partie de leur vie. Elle les a vus grandir. Elle les a réunis pour faire

la fête. Elle les a cachés pour les sauver. Elle les a nourris, chauffés, occupés au bois pour la scierie, pour la verrerie...

De Sainte Menne à Charlemagne, des artisans du bois aux ouvriers-paysans, des verriers-charbonniers aux maquisards français, anglais, sénégalais, des cueilleurs, promeneurs, randonneurs aux chasseurs, forestiers... la forêt est en partage. ■



©Phonem



©Phonem

### ☞ S'inscrire / Infos pratiques

Conseil général de Meurthe-et-Moselle

Inscription gratuite et obligatoire :

03 83 52 40 05

<http://mde.cg54.fr>

Départ en bus depuis le parking

de la Maison des Arts Verriers

de Vannes-le-Châtel.

• Samedis 6 et 20 septembre 2014 :

14h30, 15h15 et 16h

• Dimanches 7 et 21 septembre 2014 :

10h30, 14h30 et 15h30

[www.meine-coeur-de-vert.com](http://www.meine-coeur-de-vert.com)



## Meine cœur de vert : un sentier d'interprétation

Le conseil général propriétaire d'une partie du Massif de Meine, classé en Espace Naturel Sensible a choisi de l'aménager afin de l'ouvrir au public.

Dans cette optique il a initié un sentier d'interprétation, intitulé «Meine : cœur de vert», permettant la mise en valeur du patrimoine naturel et culturel du massif de Meine. Dix totems géants, guident la progression des randonneurs. Un cœur de promenade qui fait vivre d'émotion pour que la nature ne laisse personne indifférent et qu'il en résulte sa préservation.

En septembre 2014, ce sentier est à découvrir en partie, lors d'une balade contée.



# FOIRE EUROPÉENNE 2014

5-15 SEPTEMBRE | FOIREUROP.COM

BIENVENUE À L'ALGÉRIE



**1 000 exposants, 11 jours**

Pour profiter d'un choix exceptionnel  
et découvrir les dernières tendances :  
déco, habitat, bien-être, gastronomie, artisanat...

PARC EXPO | STRASBOURG | WACKEN

10H > 19H | NOCTURNE SAMEDI > 22H | AFTERWORK JEUDI 11 > 21H

# « FAITES DU SPORT » À NANCY

La 15<sup>e</sup> édition de Faites du Sport se déroulera samedi 6 septembre de 13h30 à 18h00 au centre commercial Saint-Sébastien, mais aussi sur la place Charles III. Une belle opportunité de découvrir les clubs de Nancy, que vous soyez curieux, amateurs ou expérimentés, cette journée est idéale pour découvrir les activités sportives de tout type et les clubs qui les animent.



Organisée par l'Office Municipal des Sports de Nancy et en partenariat avec le Centre Saint-Sébastien, la Communauté Urbaine du Grand Nancy et la ville de Nancy, cette manifestation multipliera animations et démonstrations sportives tout au long de la journée avec la participation d'une cinquantaine de clubs nancéiens.

Gym, arts martiaux, boxe, escrime, VTT, badminton, pétanque, canoë kayak, tir à l'arc, tennis de table, handball, basket, twirling, randonnée et beaucoup d'autres disciplines sportives vous attendent en présence de nombreux sportifs reconnus !

## Au service du public pour pratiquer un sport et choisir son club

Vous avez des enfants, vous souhaitez vous remettre au sport ou découvrir une nouvelle activité sportive qui vous (leur) corresponde, ne ratez pas Faites du Sport au Centre Commercial Saint Sébastien le 6 septembre prochain: tous les sports que vous pouvez pratiquer sur l'agglomération vous y attendent.

Les responsables des clubs et les sportifs seront présents, pros et amateurs. Vous pourrez leur poser toutes les questions sur la pratique, les tarifs, l'organisation, le matériel nécessaire. Vous assisterez à des démonstrations, vous pourrez prendre rendez-vous pour des essais voire vous inscrire sur place si vous êtes sûr de vous. Depuis 15 ans, des centaines de nancéiens et grands nancéiens, petits ou grands, y ont trouvé le sport qui leur convient.

Cette rencontre avec les clubs, c'est l'Office Municipal des Sports de

la Ville de Nancy qui l'organise avec la Ville, à l'invitation du centre commercial qui met ses allées et son attractivité commerciale à la disposition de l'événement.

En dehors de Faites du Sport, l'OMS de Nancy organise avec la Ville des manifestations grand public pour la promotion et la reconnaissance de tous les sports pratiqués à Nancy et sur l'agglomération, notamment à La Fête des Associations ou à la Fête du Vélo (voir le site de l'oms pour les dates), Il est également présent lors de nombreux événements, sportifs ou non, où ses bénévoles informent le public sur les possibilités de pratique du sport sur le territoire.

## A quoi sert l'OMS ?

Les OMS, association de loi 1901, existent dans de nombreuses grandes villes de France.

A Nancy, l'OMS a été créée en 1948 et compte 250 associations ou clubs de sport. Il est présidé depuis 3 ans par Dominique Lemoine, également présidente d'Handisport Nancy. Sous l'impulsion de sa présidente, l'Oms a été restructuré par une équipe dynamique composée de passionnés. Depuis un an, l'OMS dispose d'un site internet ([www.omsnancy.fr](http://www.omsnancy.fr)) sur lequel on retrouve toutes les informations sur les clubs (coordonnées, programmes, tarifs et géo localisation) et les grandes manifestations et activités sportives du territoire.

Aux côtés des clubs sportifs, l'OMS accueille les représentants d'instances liées au sport (comités sportifs) et bien entendu la délégation aux sports de la Ville de Nancy. Pour une meilleure information du public mais aussi pour fédérer l'ensemble des acteurs du sport l'association édite un ouvrage unique à 10 000 exemplaires, un répertoire annuel des clubs et associations sportives sur Nancy et le Grand Nancy. Ce précieux ouvrage sera présenté au public et distribué lors de cette grande manifestation le 6 septembre prochain.

l'OMS Au service de la politique sportive de la Ville

En Réunissant tous les clubs et en rencontrant tous les publics, L'OMS de Nancy est un précieux partenaire pour les collectivités locales : de par son expertise et ses avis, il peut aider la municipalité dans la définition d'une



politique sportive, par exemple pour les décisions concernant le développement des pratiques, la répartition des sites sportifs dans les quartiers, l'organisation et l'accueil de compétitions, le soutien au sport pro, les besoins en investissements pour équiper le territoire, Chaque responsable de club fait remonter les « remarques » entendues dans son club ou lors de compétitions, l'OMS note aussi les demandes des usagers ou tout simplement des nancéiens et en fait l'écho auprès de la municipalité. En complément de l'action municipale, l'OMS travaille en parfaite collaboration et complémentarité avec les services des sports. Il peut organiser, coordonner ou gérer avec la direction des Sports de la Ville de nombreuses activités.

### Rapprocher les sportifs tous niveaux et toutes disciplines confondues

Si un OMS peut organiser des manifestations sportives, l'OMS de Nancy a choisi de privilégier les manifestations collectives qui rapprochent les pratiquants de toutes les disciplines entre eux ou encore rapprocher le monde sportif amateur du monde professionnel. Dans cet esprit, Le Prix du Meilleur Athlète PMA est un des moments forts de l'année pour l'OMS et sa présidente.

Dès novembre - décembre, chaque club est invité à présenter des candidats et à motiver cette sélection. Un jury composé de membres du Comité Directeur, de journalistes sportifs, de représentants de la Ville, élus et techniciens, se réunit pour désigner les lauréats. Les prix sont remis lors d'une cérémonie dans les grands salons de l'Hôtel de Ville en présence du maire, de nombreux élus et de l'ensemble du monde sportif. En février dernier, plus de 400 sportifs se sont retrouvés à la soirée de remise des prix autour de Dior

DELEPHONT, PMA 2013 dans une ambiance chaleureuse, toutes disciplines confondues.

L'Oms de Nancy est à la disposition de tous pour fédérer, aider et promouvoir le sport. N'hésitez pas à vous rendre sur son site Internet et à prendre contact avec ses membres...ce qui vous assure le meilleur accueil et la bonne réponse.

Plus d'excuse pour ne pas faire de sport à Nancy ! Il y en a forcément un qui vous conviendra et l'OMS est là pour vous aider à le trouver. ■

Office Municipal des Sport de Nancy Tél 0786 02 11 99

Site de l'OMS Nancy : [www.omsnancy.fr](http://www.omsnancy.fr) Au service du public pour pratiquer un sport et choisir son club :

### Les rendez vous de l'OMS

#### ORGANISES PAR L'OMS

- Prix du Meilleur Athlète de la Ville de Nancy
- Faites du Sport

#### ORGANISES PAR LA VILLE DE NANCY AVEC LA PARTICIPATION DE L'OMS

- Accueil des nouveaux nancéiens
- Foulées de la Saint-Nicolas
- Fête du Vélo
- City Raid Andros
- Journée Pêche
- Brocante
- Ensemble contre les Discriminations

# FAITES DU SPORT

Samedi 6 Septembre 2014

Centre Commercial Saint Sébastien  
et Place Charles III de 13h30 à 18h00  
Nancy

Venez à la rencontre des Clubs de Nancy

Sport pour tous







Organisé par



www.nancy.fr  
www.omsnancy.fr  
www.saint-sebastien.com



## LE DÉFI DES CORBEAUX

L'évènement déjanté de Pierre-Percée Pays des Lacs !

convivialité, dans un cadre somptueux, où la nature est reine : le Pays des Lacs de Pierre-Percée. Pour participer, rien de plus simple. Il suffit de composer une équipe de 3 à 5 personnes et de choisir une date parmi celles proposées. Malheureusement pour cette année, Les inscriptions sont closes mais vous pouvez vous inscrire sur liste d'attente ! Des équipes peuvent se désister...

Le Défi des Corbeaux, c'est l'occasion de réunir ses amis ou collègues autour d'activités complètement folles Encadrés par une équipe de professionnels, les équipes profitent de toutes les installations sportives et participent à des activités uniques dans l'Est de la France.

Cette année, 7 nouveautés sont à découvrir ! Des jeux uniques et originaux à l'image des épreuves de Total Wipe Out mais aussi une épreuve de précision avec du Tir à la

carabine, de la trottinette électrique, un stand de tir au but (coupe du monde oblige !), un parc aquatique, et le bumper ball ! Les stands d'activités sont ouverts de 10 h à 18h00 non stop. Vous avez toute la journée pour vous y rendre dans l'ordre que vous voulez.

Une tenue de sport comprenant des chaussures de sport, un short, T-shirt et un survêtement sont le plus adapté. Certains stands sont nautiques...prévoyez donc une tenue adéquate pour aller dans l'eau. Un recharge complet est indispensable. Douches et vestiaires seront à votre disposition.

Alors n'hésitez plus, tenter l'aventure et laissez vous porter par l'ambiance festive et conviviale de cet évènement unique en Lorraine !■

Les 6, 7 et 13, 14 Septembre 2014

Pôle Sports Nature : 03 29 41 13 04

[www.paysdeslacs.com/defi-des-corbeaux](http://www.paysdeslacs.com/defi-des-corbeaux)

Envie de sport et d'adrénaline ? Rendez-vous au Pays des Lacs de Pierre-Percée pour un événement unique et décoiffant. Vous aimez les sensations fortes, vous cherchez une joute sportive ludique permettant à la fois de toucher sol, ciel et eau, vous avez l'esprit d'équipe, foncez le défi des corbeaux est fait pour vous. Organisé chaque mois de septembre, il permet à chacun de passer une journée inoubliable, entre sport et



## 4<sup>E</sup> ÉDITION DU FESTIVAL LE VIEUX CANAL

Samedi 30 août > Azerailles (54)

Entre Nancy et Saint-Dié-des-Vosges, "Le Vieux Canal" est né à Azerailles en 2011. En 3 ans, le festival a accueilli plus de 30 artistes lorrains et nationaux. Passant de 300 festivaliers pour sa première édition à 1 200 festivaliers en 2013. Le festival « Le Vieux Canal » est un festival de musique actuelle organisé par 4 jeunes du village d'Azerailles âgés de 24 à 28 ans.

Pour cette 4<sup>e</sup> édition les organisateurs vous invitent à venir écouter sur notre scène Azuré : Les Fatals picards, I-Mast, The Crazik, DJ Reno, Manuel Etienne, La P'tite Soeur. Cette année après la sélection du 1<sup>er</sup> juin les quatre groupes retenus pour la scène Découverte sont :

• Tiphaine Wary • Fabergo • Kissa Milé • Vach2Zoo. ■

Informations pratiques :

- Parking gratuit
- Gratuit pour les enfants de - 12 ans accompagnés d'un adulte.
- Ouverture des portes : 16h30
- Horaires de passage sur [www.levieuxcanal.fr](http://www.levieuxcanal.fr)
- Prix de l'entrée à partir de 10€ en pré-vente sur les réseaux habituels et 15€ sur place.



# LE GRAND NANCY, VILLE DE VÉLO

Un label, et pas des moindres, vient récompenser les efforts du Grand Nancy autour du deux-roues : le label de la Fédération Française de cyclotourisme. Il a été remis aux principaux acteurs, politiques et associatifs juste avant l'été.



Elles sont la partie émergée du développement du vélo à Nancy et dans ses environs : les pistes cyclables urbaines et péri-urbaines fleurissent sans qu'on s'en rende compte depuis plusieurs années. Traverser l'agglomération nancéienne à deux roues n'est plus le parcours du combattant qu'il a pu être dans le passé. Avec ses 200 kilomètres de réseau cyclable et son engagement permanent en matière d'infrastructures et de services, le Grand Nancy joue aujourd'hui dans la cours des grands en matière de cyclotourisme.

C'est le fruit de plusieurs années d'efforts, récompensées par le récent label. En charge des déplacements, la Communauté Urbaine était représentée lors de la cérémonie par son président, André Rossinot accompagné de Malika Dati, chargée de la mobilité et du développement vélo. Acteurs incontournables également présents, Dominique Xailly, directeur de la Maison du Vélo, Gabriel Spenlehauer, Serge Tisserant et Jean-Marie Maillard, représentant respectivement la Fédération Française de Cyclotourisme, la Ligue Lorraine et le Codep 54.

Incarnation de l'amour du Grand Nancy pour sa petite reine, La Maison du Vélo est devenue depuis plusieurs années le centre névralgique de ce mode de déplacement doux, économique et écologique. Entièrement dédiée au vélo, elle accueille 11000 visiteurs par an avec sa galerie d'exposition Gilbert Bauvin (coureur cycliste légendaire), son centre de documentation unique en Lorraine, ses salles de réunion et bureaux mutualisés pour les structures associatives hébergées en son sein. C'est aussi un point de location VéloOstan'Boutic avec 1000 vélos. Les cyclo-voyageurs de passage à Nancy y sont également accueillis, profitent de sa station de lavage et de gonflage qui offre ainsi aux pratiquants une bonne raison de faire une étape au 54 rue Charles III.

Les animations permanentes offrent une large palette visant à favoriser la pratique du vélo : vélo école, initiation à la mécanique, cartographie, formation de pilote tandem pour malvoyants, piste d'essai pour vélos électriques, vélos couchés, balades nocturnes, festival du Voyage à Vélo, bourse aux vélos, fête du vélo, accueil des associations cyclistes et même une émission radio traitant de la pratique cyclable... Depuis trois ans, la Maison du Vélo, en partenariat avec le l'ASPTT Nancy Cyclotourisme propose en plus une initiation au tourisme à vélo. Cette dernière permet à des débutants de découvrir le réseau cyclable du Grand Nancy tout en s'intéressant au riche patrimoine, comme pour boucler la boucle d'une ville et de son agglomération qui ont mis à l'honneur vélo. ■

**-15% de remise sur présentation de ce coupon**

ARIZONA



**LA MODE À PETITS PRIX**

*Japan Rags - Redskins - Deeluxe 74 - Les petites bombes - etc.*

**CONFECTION HOMME, FEMME, JUNIOR - CHAUSSURES**

**OUVERT : le lundi de 14h à 19h  
du mardi au samedi de 10h à 19h**

**10 rue Raugraff à Nancy  
03 83 17 15 15**

# LA MONTAGNE DES SINGES MOBILISE LES VISITEURS POUR LA PROTECTION DU MACAQUE

Le parc renouvelle son initiative « la Semaine de la Conservation » du 15 au 19 septembre 2014. Cinq jours pour sensibiliser les visiteurs à la situation préoccupante des macaques de Barbarie.

## Une semaine sous le signe de la protection

Depuis sa création en 1969, la Montagne des Singes contribue à la découverte d'une espèce méconnue du grand public. La rare proximité entre les visiteurs et les macaques de Barbarie, appelés aussi Magots, évoluant en totale liberté dans le parc, permet de mieux comprendre cette espèce, ses comportements et les menaces qui pèsent sur les populations sauvages.

Avec la Semaine de la Conservation, le parc offre aux visiteurs la possibilité de s'impliquer dans la sauvegarde des Magots. Le principe est simple : pour chaque entrée achetée, 50 centimes sont reversés à un projet de préservation. Un jeton donné à la caisse permet de mobiliser les petits et les grands qui choisissent entre deux projets proposés. En fin de visite, ils n'auront plus qu'à placer ce jeton dans l'urne correspondante à l'action qu'ils souhaitent soutenir.

Cette opération, menée pour la troisième année consécutive, est essentielle pour mobiliser le grand public et les confronter aux menaces qui pèsent sur les macaques de Barbarie sauvages. En 2013, près de 8 000 personnes ont participé aux Semaines de la Conservation, permettant ainsi de récolter 4 000 € pour les actions de recherche et de sensibilisation. Le record est à battre en 2014 !

## Programme d'éco-tourisme, de surveillance et d'anti-braconnage au Maroc

Menée par l'association non gouvernementale MPC (Moroccan Primate Conservation), l'opération Monkey Watch a pour objectif d'enrayer le commerce illégal et de suivre et protéger les macaques de Barbarie.

Ce programme vise à former des éco-gardes qui auront pour mission de surveiller les populations sauvages et de lutter contre le braconnage dans le parc national d'Ifrane au Maroc. Ces gardes proposeront aussi à des petits groupes des sorties nature permettant d'étudier le comportement des Magots et de participer au recensement des populations sauvages.

## Campagne de sensibilisation des voyageurs en ferry

Cette action a pour objectif d'informer les voyageurs en ferry sur le déclin des populations de Magots sauvages dû en particulier au trafic illégal qui s'opère sur les bébés singes. En effet, on estime à 300 le nombre de petits Magots arrachés chaque année à leur mère au Maroc pour être revendus à des particuliers comme animal de compagnie.



Cette campagne est menée depuis 2012 dans le port d'Algésiras en Espagne, principale desserte des ferries vers le Maroc. Des prospectus, affiches et livrets sont distribués aux touristes et à la population locale marocaine pour les sensibiliser à la sauvegarde de l'espèce.

Les macaques de Barbarie sont classés « en danger » depuis 2008 par la liste rouge de l'UICN (Union Internationale pour la Conservation de la Nature). Le déclin des effectifs est essentiellement dû à la dégradation des habitats naturels mais aussi au commerce illégal de bébés Magots. Il subsisterait aujourd'hui moins de 10 000 Magots sauvages dans leurs pays d'origine, le Maroc et l'Algérie.

Pour lutter contre ces menaces, la Montagne des singes a fait de la préservation de l'espèce une de ses priorités. Au-delà des Semaines de la Conservation, le parc est à l'initiative de nombreuses autres actions :

- il sensibilise le public à la protection du macaque de Barbarie en le présentant libre dans un milieu proche de son habitat naturel,
- il développe une action pédagogique par l'intermédiaire de panneaux d'information et, surtout, grâce aux explications données par des guides spécialistes de cette espèce,
- il contribue à une meilleure connaissance du singe Magot par des études comportementales,
- il maintient une précieuse réserve génétique grâce aux populations présentes dans les différents parcs du groupe,
- il renforce les populations sauvages par des réintroductions d'animaux. Depuis la création du parc, près de 600 singes sont déjà retournés dans le Moyen Atlas marocain. ■

La Semaine de la Conservation 2014 du 15 au 19 septembre  
La Montagne des Singes 67600 Kintzheim • 03 88 92 11 09  
info@montagnedessinges.com • www.montagnedessinges.com

# CONCERT DE RENTRÉE NOSTALGIE

3000 personnes sur la place Léopold, lors du concert de rentrée 2013.



L'an dernier, la Ville de Lunéville avait offert au public un concert-événement avec Richard Dewitte (groupe 'Il était une fois') et Tribute to Boney M. Devant la scène installée sur la place Léopold, près de 3000 personnes avaient répondu à l'appel. Un joli succès populaire.

Cette année, bis repetita avec un nouveau « concert de rentrée » en plein air. Après les années 70, place cette fois-ci aux années 80. Vendredi 5 septembre, la Ville, en partenariat avec le groupe NRJ, vous proposera en effet une soirée disco avec la présence d'un DJ renommé. Les amateurs aimant se déhancher sur les tubes et les standards de cette décennie ne manqueront sûrement pas ce rendez-vous.

## Nostalgie Disco Fever

Chaque vendredi et samedi, de 21h à 1h, Nostalgie propose une émission festive, pour danser et faire la fête. C'est ce concept qui sera proposé le 5 septembre à Lunéville avec du disco, rien que du disco, encore du disco !

Le DJ qui évoluera sur la grande scène de 7 x 4 m diffusera les plus grands titres nationaux et internationaux des années 80 : de Patrick Hernandez à ABBA, de Diana Ross à Gloria Gaynor, de George Benson à Mickael Jackson, en passant par Earth Wind and Fire, Kool and the Gang...

A l'occasion de cette soirée festive, un animateur sera présent pour faire grimper la température et distribuera des goodies aux spectateurs : perruques, paires de lunettes ou cravates. Show devant !!! ■

Vendredi 5 septembre - Nostalgie Disco Fever

Place Léopold à 20h30 - Entrée libre



Sur la scène, l'émotion sera encore une fois au rendez-vous, comme l'an dernier.

La Ville de Lunéville et le groupe NRJ présentent

**Vendredi**  
5 septembre  
2014  
20h30

**Place Léopold**  
à Lunéville  
Entrée libre

**NOSTALGIE**  
**DISCO**  
**FEVER**

**Soirée**  
années 80

En bonus  
Un studio photo  
pour immortaliser  
soirée



 Ville de  
**LUNÉVILLE**

**NOSTALGIE**

# FÊTEZ LA SOUPE !

Chaque année, les marmites s'éveillent le temps d'une fête pour célébrer la soupe. Au-delà de la dégustation, c'est surtout de bons moments partagés.



## Qu'est ce que la fête de la soupe ?

La fête de la soupe est un grand concours de soupe convivial où tous les participants confectionnent sur place des soupes qui seront dégustées en début de soirée par le public.

Mais c'est aussi des concerts, des contes pour les enfants, des animations pour petits et grands et un bal de clôture. La fête se termine par l'élection des meilleures soupes par un jury et par le vote du public. A qui la cocotte minute d'or ? Le presse-purée d'argent ? L'économe de bronze ?



## C'est pour qui ?

Pour tout le monde !

Que ce soit pour participer au grand concours et cuisiner, inscrivez-vous en famille, entre amis ou collègues, avec votre association, collectif, atelier de vie de quartier ou pour déguster les soupes les plus inventives, raffinées ou surprenantes.

Frais d'inscription : A votre charge, la quantité suffisante d'ingrédients pour min 10 Litres de soupe

Pour le concours des plus petits (ouvert uniquement aux enfants sur inscription) Un concours pour les cuisiniers en devenir ! Les petits marmitons sont invités à cuisiner chez eux une soupe, avec la précieuse aide d'un adulte. A 15h, il faut apporter sa marmite (minimum 1 litre) afin que le public gourmand et le jury de professionnels puissent déguster les recettes et voter pour les meilleures. Attention, le cuisinier junior doit impérativement pouvoir expliquer sa recette.

> Possibilité de réchauffer sa soupe sur place

## Déguster !

À 16h (concours des enfants) et 19h (Grand concours), les marmites du concours s'ouvrent pour la dégustation (gratuite). Mais attention, les soupes s'évaporent très vite, en moins d'une heure ! Il est donc recommandé d'arriver tôt pour en profiter. N'oubliez pas d'apporter votre bol ou gobelet ! Vous en trouverez également au stand accueil de l'événement (1 euro le gobelet signé).

**Punch**  
**SAUNA MUSCULATION**

**ART MARTIAUX** > Karaté, taekwondo, aikido, judo.  
**SPORTS DE COMBAT** > MMA (pancrace), kickboxing, boxe thaïlandaise, boxe française, boxe anglaise, canne de combat, self défense.  
**GYMNASTIQUE** > Zumba, aéro kick, abdos, yogastrech, biking, physique, body sculpt, mix training.  
**GYMNASTIQUE RYTHMIQUE**

**NOUVEAU** : Jujitsu Brésilien • karaté et boxe enfants • Crossfit

**OUVERT EN SEMAINE de 10h à 20h45**  
**SAMEDI de 10h à 18h**  
**PARKING PRIVÉ**

**Punch**  
42, RUE DE PHALSBURG - NANCY  
**TÉL. 03.83.27.44.90**  
CLUB OMNISPORTS ASSOCIATIF LOI DE 1901 - N°007317  
**punchnancy@yahoo.fr**  
**www.punch-nancy.org**

## Flâner !

L'événement est ouvert à tous, même ceux qui ne souhaitent pas cuisiner. Toute l'après-midi de nombreuses animations sont proposées, pour les grands et les petits. Le public est invité à déambuler sur le site et à s'arrêter ici pour un concert, là pour discuter avec les cuisiniers d'un jour, ... Une vraie promenade pour les gourmands !

## Voter !

Et le plus important, ne pas oublier de voter pour sa soupe préférée en remettant son bulletin de vote au stand accueil avant 20h30 (à ne pas confondre avec le stand du jury de professionnels).

## Ca se passe ou et quand ?

Le 20 septembre sur le parking du faubourg des 3 maisons / rue Charles Keller à Nancy

Activités et animations de 14h à minuit

Dégustations à 16h et 19h

Bal à 21h30 ■

◆ Entrée libre

Cuisiniers et marmitons inscrivez-vous !

Inscriptions et informations : bol&mix@free.fr / 06 70 60 56 65



**EURÊCOURS!**

# Soutien scolaire et coaching

- DU PRIMAIRE AU LYCÉE
- PRÉPARATION AUX EXAMENS

> COURS À DOMICILE  
> COURS DANS NOS LOCAUX  
> COURS PARTICULIERS ET EN GROUPES

**NOUVEAU : COURS DE CHINOIS**

**PLUSIEURS FORMULES POUR RÉUSSIR !!!**

**UNE SEULE ADRESSE**

**5, rue Président-Schuman 54000 NANCY**  
Tél. 03.83.28.49.49 - eurecours@hotmail.com



# MUSIC SCHOOL NANCY

COURS DE : BATTERIE • GUITARE  
BASSE • CLAVIER • CHANT

**-12 ans 120€**   **-18 ans 150€**   **Étudiants 180€**   **Salariés 220€**

ASSOCIATION LOI 1901 À BUT NON LUCRATIF

Une approche pédagogique innovante, des professeurs compétents, pour la plupart musiciens professionnels et artistes de renom.  
Ouverte à tous, enfants, adultes, débutants, confirmés.  
**MUSIC SCHOOL** est la réponse à votre désir d'apprendre à chanter, danser ou jouer d'un instrument.

**COTISATION ANNUELLE POUR 30 SÉANCES/AN**  
Cours de 30mn en binôme ou trinôme de même niveau  
Horaires à définir avec le professeur

**42 RUE DE PHALSBURG À NANCY**  
TÉL. 03 83 27 44 90 - FAX 03 83 28 00 82



*Fabrication sur-mesure*



Tous les avantages  
d'un meuble personnalisé

*Relooking*



Sans décapant  
sans peinture  
garantie de tenue  
du produit



AV

**la Maison du M**

VISITEZ NOTRE SITE  
[www.maison-du-massif.fr](http://www.maison-du-massif.fr)

54 210 VILLE-EN-VERMOIS  
• LE SPÉCIALISTE DU SUR-MESURE ET



## Meubles de collection



La garantie  
d'un meuble  
de qualité  
à prix  
compétitif



## ing professionnel



PRÉSENT AU SALON  
HABITAT ET BOIS  
D'ÉPINAL

DU 18 AU 22  
SEPTEMBRE

HALL B - STAND 20

ATELIER  
EXPOSITION  
800m<sup>2</sup>

# Massif

Tél. 03 83 46 55 66  
DU RELOOKING •

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

# LA MAISON PASSIVE PASSÉE AU CRIBLE

Promettant de vous chauffer sans impacter votre portefeuille, la maison passive a déjà séduit un millier de Français. Zoom sur une construction d'avenir.

Depuis le premier janvier 2013, la réglementation thermique, dite RT 2012, impose à toute nouvelle construction de respecter des normes destinées à limiter la consommation d'énergie. L'objectif est de réduire la facture annuelle de chauffage des Français (qui est en moyenne de 900 €) à 250 €. Et le gouvernement annonce déjà, à l'horizon 2020, un prochain plan, dont l'ambition sera d'abaisser la consommation à... zéro! Un tel habitat, qui est chauffé sans consommer d'énergie, existe déjà: c'est la maison passive. On en compte un millier en France.

## Passive mais intelligente

Pourquoi cette maison est-elle qualifiée de passive? Parce qu'elle ne fait aucun effort pour produire de la chaleur! Autrement dit, elle se contente intelligemment de récupérer et de recycler les degrés ambiants.

Son concept est simple: la chaleur dégagée par le « ventre » de la maison (les occupants du logement, les appareils électriques qui, comme les fours, font monter la température) et celle apportée par les « yeux » de la maison (les baies vitrées par où le soleil communique sa chaleureuse lumière) suffisent à chauffer l'habitation. En théorie et dans le meilleur des mondes, la consommation d'une maison passive est réduite à zéro. En pratique, il y a toujours besoin d'un petit chauffage d'appoint. Mais juste un poil: une maison passive est trois fois moins gourmande qu'une maison RT 2012. Du coup, la facture n'excède jamais 10€ par mois.



©Thinkstock



©Thinkstock

## Un surcoût de 20 %

Pour obtenir un tel résultat, la maison passive doit répondre à de nombreuses exigences: une isolation renforcée des façades, des fenêtres à triple vitrage, une double ventilation qui permet à l'air sortant de chauffer l'air entrant, une architecture et une orientation destinées à tirer un profit maximum de l'ensoleillement, une excellente étanchéité à l'air extérieur et l'emploi de matériaux adaptés. Par exemple, 80 % des maisons passives ont une ossature en bois. Il est même possible, pour faire plus d'économies, de récupérer la chaleur des eaux usées par les lave-vaisselle, lave-linge, lavabos et autres douches.

Bien évidemment, ces équipements ont un coût. En moyenne, il est estimé qu'à l'achat, une maison passive revient 20 % plus cher qu'une habitation classique. Alors, à l'heure où la législation impose déjà la maison « basse consommation », est-il intéressant, pour diminuer encore davantage sa facture de chauffage, d'opter pour une « maison passive »? D'un point de vue purement comptable, on peut en douter dans la mesure où la durée d'amortissement de votre bien sera plus longue pour une maison passive. Néanmoins, après ce laps de temps, le gain financier issu des économies d'énergie réalisées sera plus important.

**À noter:** Le gouvernement accorde des aides financières en faveur des économies d'énergie dans les logements neufs.



## La preuve par le calcul

- Les économies d'énergie espérées: la maison « basse consommation » issue de la RT 2012 promet 650 € de gains annuels, contre 900 € avec la maison passive.
- La durée d'amortissement: l'achat d'une maison basse consommation entraîne un surcoût de 10 %; un bien d'une valeur de 200 000 € revient donc à 220 000 €. Dès lors, la durée d'amortissement est de trente ans (le surcoût de 20 000 € divisé par les 650 € d'économies annuelles).

Dans le cas de la maison passive, le surcoût initial est de 20 %, soit un coût de revient à 240 000 €. Il faudra donc quarante-quatre ans pour amortir cet investissement (le surcoût de 40 000 € divisé par les 900 € d'économies annuelles). ■ **Olivier**

Infos pratiques :

[www.developpement-durable.gouv.fr/-Aides-financieres,5776-.html](http://www.developpement-durable.gouv.fr/-Aides-financieres,5776-.html)

# salon habitat et bois®



25 000 m<sup>2</sup>  
d'exposition

400 exposants

10h/19h non-stop

Navettes et  
parkings gratuits

Entrée 6 €  
Enfants gratuits

**Epinal**  
Centre Congrès



Jeu*di* 18  
**ENTRÉE GRATUITE**  
pour les femmes

du **18** au **22** septembre

[www.salon-habitatetbois.fr](http://www.salon-habitatetbois.fr)



# LES DIFFÉRENTS TYPES DE PIERRE

Matériau classique par excellence, la pierre offre une multitude d'effets décoratifs. Rustique, traditionnel, naturel, contemporain ou encore raffiné... Qu'importe le style, l'élément minéral évoque dans tous les cas la noblesse et la permanence.



La pierre est un matériau lourd et dense, c'est pourquoi son installation demande une attention toute particulière. Posée sur de grandes surfaces, elle demandera certainement un soutien supplémentaire. Faites alors appel à un expert qui saura vous conseiller sur la nécessité ou non de renforcer la structure existante sur laquelle viendra reposer la pierre (table de travail, murs ou sols...) N'installez pas vous-même, sans l'avis d'un professionnel, un sol en pierre dans un appartement dont la structure et la résistance du plancher n'ont pas été étudiées et prouvées ! En raison de sa masse très importante, la pierre absorbe lentement la chaleur et la restitue tout aussi lentement. C'est pourquoi il est vivement recommandé d'utiliser ce matériau dans des bâtisses aux murs très épais comme on en trouve dans le sud de la France. La chaleur y est absorbée progressivement pendant l'été, préservant ainsi ses habitants d'éventuelles canicules, et elle y est rediffusée pendant tout l'hiver. La pierre représente un véritable atout fraîcheur dans les zones les plus chaudes. Cependant, couplée avec un système performant de chauffage au sol, elle est aussi une garantie de grand confort et de chaleur dans les régions plus froides.

Il faut distinguer trois principaux types de pierre. Les roches magmatiques comme le granit sont dures, denses et très solides. Elles sont utilisées pour fabriquer des plans de travail et des comptoirs de bar, car elles résistent plutôt bien à la chaleur et aux rayures. En effet, elles sont très résistantes mais aussi imperméables à l'eau. Les carreaux en granit garantissent une décoration élégante et intemporelle. Ils se patineront avec le temps, ce qui confèrera un charme unique à votre intérieur. Le granit trouve sa place dans le salon, dans la salle de bains ou encore dans la cuisine. Les roches sédimentaires comme le calcaire ou le grès sont beaucoup plus tendres. Le premier présente une certaine porosité qui le rend sensible aux taches. À employer donc dans des espaces appropriés et

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



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

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

penser à traiter les surfaces ! Le calcaire offre un camaïeu de beige, blanc cassé, gris clair... des tons neutres qui habilleront élégamment les sols et offriront aux intérieurs un style contemporain et épuré. À savoir : matifiée par une technique de sablage, la surface du calcaire deviendra antidérapante. La deuxième, le grès, est plus dur que le calcaire et conviendra aussi bien aux sols intérieurs qu'extérieurs. Très résistant à l'usure et aux produits d'entretien, il est aussi imperméable et antidérapant. Sa texture granulaire offre de subtiles nuances allant du brun clair au brun doré.

Le grès sera parfait dans le salon, la cuisine, la salle de bains, mais aussi sur la terrasse. Enfin dans la troisième classe, les roches métamorphiques, nous retrouvons le marbre et l'ardoise. Le premier est le matériau le plus noble qui soit. Il peut être poli de façon à offrir un brillant parfait ! C'est une pierre lourde et dense que l'on trouve sur les sols (des plus aisés), mais surtout dans l'univers du bain (entourage de baignoires, plan de toilette, revêtements muraux, lavabos et baignoires...). Protégez les surfaces d'une couche de finition, car le marbre n'est pas aussi imperméable qu'on peut le croire... contrairement à l'ardoise. Celle-ci est très dure et très résistante. Elle offre un camaïeu de gris, bleu-noir qui donne un cachet très tendance aux habitations. On apprécie sa sobriété et son élégance sur nos sols intérieurs... et son côté moins tape-à-l'œil que le marbre ! Pour un esprit vraiment très contemporain, optez pour de grandes dalles de carrelage en 50 X 50 cm ou en 60 X 60 cm en ardoise grise. Élégance et sobriété garanties ! Dans une vieille maison à la campagne, un loft urbain et moderne ou encore dans un appartement au charme plus classique, vous ne regretterez pas le choix de la pose de carreaux en grès, ardoise et autre granit... Bien entretenu, ce type de sol peut voir défiler plusieurs générations et ça tombe bien : il est indémodable !



### Belle pierre de Bourgogne

Comme la Charente, la Bourgogne possède une pierre très prisée pour les revêtements.

Exploitée depuis près de dix siècles, la pierre naturelle de Bourgogne fait partie du patrimoine historique et culturel français : on la retrouve en effet dans de nombreux monuments et édifices (c'est elle, par exemple, qui recouvre le sol du Louvre). Elle peut être utilisée aussi bien pour les revêtements intérieurs qu'extérieurs (sols, escaliers, allées de jardin, margelles et plages de piscine, vasques ou fontaines). Roche calcaire de teinte jaune, ocre, rose, blanche ou bleutée, parfois tâchée ou veinée, la pierre de Bourgogne se décline en soixante-dix variétés, ce qui lui permet de s'intégrer à tout type de décoration et d'offrir une gamme de prix assez vaste, pouvant aller d'une dizaine à une centaine d'euros le mètre carré. C'est également un matériau qui apporte de l'authenticité et un

**MAISONS NOBLESS**

**VOTRE MAISON 5 PIÈCES À PARTIR DE 94 500 €**

**IMAGINEZ VOTRE MAISON...**

**ET CONSTRUISEZ VOTRE RÊVE AVEC MAISONS NOBLESS !**

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

**Et vous, quelle sera votre maison ?**

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

Optimisez votre performance énergétique avec le gaz naturel

maisons-nobless.fr

**MAISONS NOBLESS**  
LA MAISON AU FEMMIN

**CONCEPT PVC**

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

**NEUF & RÉNOVATION**

**FENÊTRES • PORTES D'ENTRÉE**

**VOLETS • STORES**

**VÉRANDAS • PORTES DE GARAGE**

**PORTAILS & CLÔTURES**

LE PVC RECYCLABLE A 100%

Fabriqué en France

AVANT APRES

RECONNU QUALIBAT

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

QUALIBAT



## Des dalles pour votre terrasse

La dalle de terrasse est une plaque de différentes dimensions et de matériaux variés. Elle est réputée facile à poser.

Dans les magasins de bricolage, le choix est vaste : le caillebotis en bois à l'aspect chaleureux, la pierre reconstituée résistante, le béton contemporain. La variété des textures et des couleurs vous donne l'opportunité de personnaliser votre espace.

La disposition en pont de navire correspond à un décalage des dalles à chaque rangée. La pose en échiquier suit un quadrillage strict et donne un effet de damier si les couleurs sont alternées. La disposition en diagonale donne un côté original car les dalles ne sont pas parallèles aux côtés de la terrasse.

Vous pouvez aussi vous amuser à panacher les matières, à assembler des textures inédites et composer ainsi un sol au fil de votre inspiration. Les enseignes de matériaux l'ont bien compris : les dalles sont désormais faciles à poser et le plus souvent se clipsent entre elles. Le format de 30 x 30 cm est le plus courant. Quelques exemples pour vous inspirer : faux gazon, prairie piquetée de pâquerettes artificielles, bois composite, galets doux aux pieds, essence de bois bankiraï, caoutchouc, mosaïques...

certain cachet, d'autant qu'il se patine avec le temps, auquel il résiste d'ailleurs parfaitement. De plus, la pierre de Bourgogne constitue un bon isolant thermique naturel : elle protège du froid en hiver et de la chaleur en été - ce qui favorise les économies d'énergie. Enfin, dernier argument en sa faveur, elle est écologique. Elle ne libère aucune émanation toxique et absorbe l'humidité. Son exploitation est gérée selon les préceptes du développement durable et sa mise en forme ne provoque presque pas de pollution. En dépit de ses nombreuses qualités, la pierre de Bourgogne présente aussi quelques inconvénients. En raison de sa masse, elle exige un support très résistant. De plus, sa pose demandant une technique particulière, elle doit être impérativement mise en place par un spécialiste. Enfin, son entretien se révèle contraignant, notamment pour les revêtements extérieurs : ils nécessitent d'être régulièrement hydrofugés et traités contre la mousse et les moisissures.



## PISCINES DE L'EST

PISCINES • SPA • HAMMAM • SAUNA

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

**LES BARAQUES 54520 LAXOU**  
**TÉL. 09 75 91 08 51 / 06 98 24 30 64**

**[www.antoni-piscine-est.com](http://www.antoni-piscine-est.com) • [piscinesdelest@bbox.fr](mailto:piscinesdelest@bbox.fr)**

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

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



La pierre reste la valeur sûre du revêtement extérieur. Là encore, le choix est large et vous permet de jouer avec les noirs, les blancs, les gris et les couleurs. Vous pouvez adopter un graphisme déstructuré, ou des contrastes inédits, comme associer la pierre à des dalles de véritable gazon, pour semer un peu de fantaisie. Mates ou brillantes, lisses ou rugueuses, les matières contemporaines signent des terrasses uniques. C'est à vous de jouer ! ■

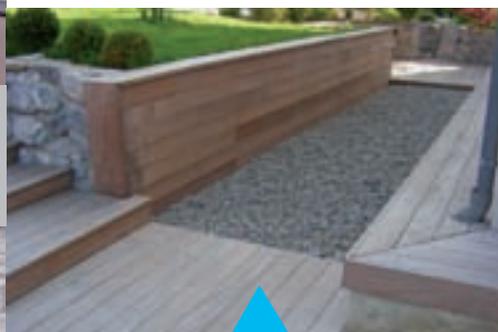


### Poser la 1<sup>ère</sup> pierre

Il n'est pas toujours évident de choisir un revêtement : quel matériau pour quel usage et dans quel coloris ? Si votre choix s'est arrêté sur la pierre, l'association Pierre de Bourgogne vient de créer un outil qui peut vous simplifier la vie : le nuancier. Simple d'utilisation, il présente 83 possibilités issues de 5 bassins carriers. Chaque fiche précise les caractéristiques techniques, les utilisations et les finitions possibles. À commander sur le site pierre-bourgogne.fr, 30 € frais de port compris.



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



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

[admcrenovation@bbox.fr](mailto:admcrenovation@bbox.fr)



# GALET, CARRELAGE ET CARREAUX DE CIMENT

À l'extérieur ou à l'intérieur, offrez-vous un petit coin zen grâce au sol en galets.

Sur la terrasse ou, plus original, dans la salle de bains, le sol en galet apporte à une pièce une touche naturelle irrésistible. Fabriquer ce petit coin de paradis est à la portée de toutes les mains.

## Matériel nécessaire

Il est évidemment interdit de se servir de galets que vous aurez trouvés lors de vos balades près de la rivière ou en bord de mer. Préférez-vous les procurer dans des magasins spécialisés : de couleur blanche, grise ou noire ou dans des teintes exotiques, vous trouverez largement de quoi vous inspirer. Pour fixer cette belle matière première il vous faut une spatule crantée, du mortier colle et du mortier de jointoyage. Procurez-vous également du vernis spécial marbre et pierre.

## Préparation du sol

Délimitez la surface que vous souhaitez décorer et commencez par un nettoyage complet du sol. Si vous tablez sur l'originalité, un petit croquis de base sera utile pour visualiser votre création : formes rondes ou carrées, en changeant les tailles de vos galets ou en les plaçant verticalement, vous aurez la possibilité de donner du relief, ainsi qu'une touche artistique à votre pose.

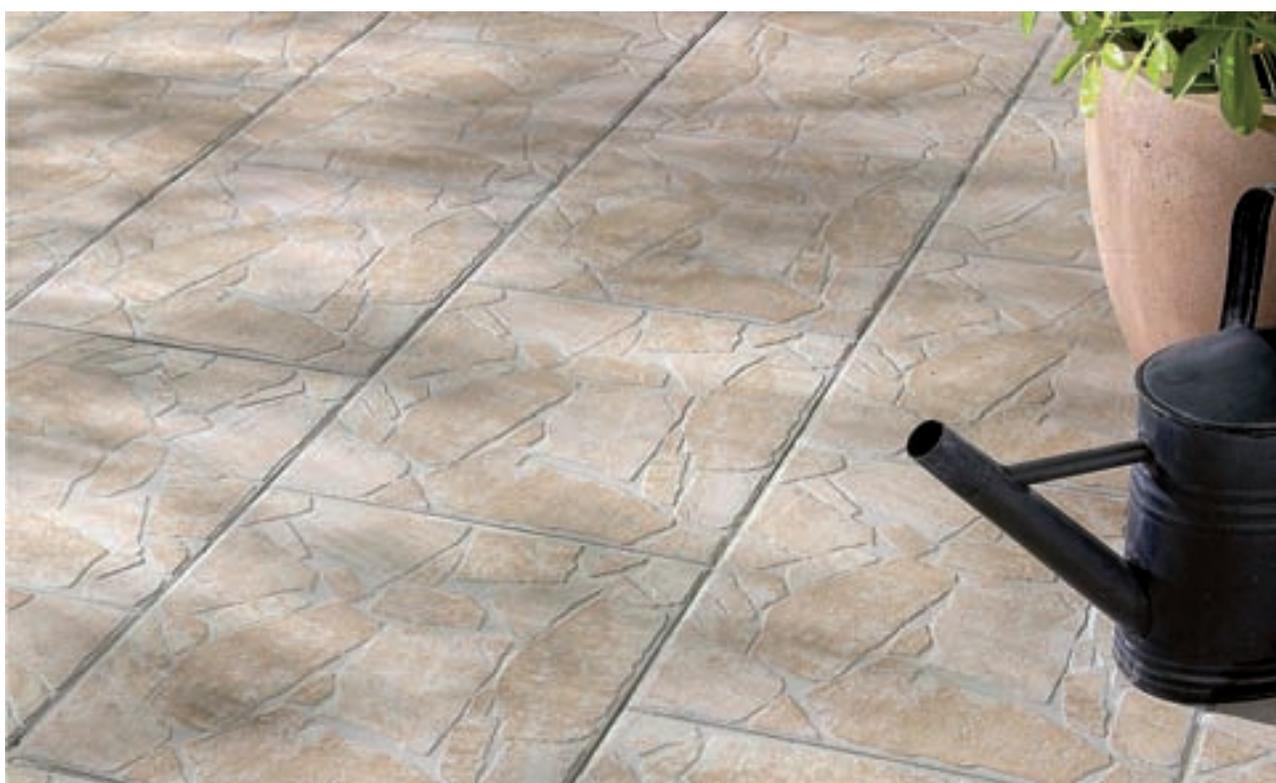


## Pose du mortier et des galets

Enduisez le mortier colle avec la spatule crantée sur toute la surface, puis disposez vos galets. Laissez sécher le mortier un à deux jours avant de jointoyer. Pour les joints, pensez à effectuer un dosage minutieux du mortier de jointoyage à couler entre vos galets afin de ne pas perdre le relief et la forme que vous aurez créés. Si vous n'en mettez pas assez, vous risquez de vous faire mal aux pieds ! Épongez votre sol pour enlever les traces. Une fois le vernis passé, votre sol ne demandera aucun traitement particulier, il se nettoiera simplement à l'eau.

## Le carrelage

Le carrelage, en grès ou en terre cuite, est le revêtement le plus avantageux. Résistant, économique, facile d'entretien et disponible dans diverses teintes, il offre un large éventail de possibilités créatives. L'ardoise est de plus en plus tendance sur les terrasses. Elle existe sous forme de dalles polies ou brutes – attention, le sol devient alors glissant en cas de pluie – mais aussi en paillettes concassées. Celles-ci peuvent être remplacées par des copeaux de caoutchouc, plus légers et agréables au toucher.





### Et Les carreaux de ciment ?

Apparus en Ardèche au milieu du XIXe siècle, les carreaux de ciment ont connu une grande popularité pendant plus de cent ans avant d'être délaissés dans les années 1970 au profit de la céramique émaillée industrielle.

### Un charme unique

La confection de ces carreaux est entièrement artisanale. On commence par verser dans un moule un mélange composé de ciment gris ou blanc, de pigments de couleur et de poudre de marbre ; puis on y superpose une deuxième couche plus épaisse de ciment, sable et gravier. Le moule passe ensuite sous une presse, puis le carreau démoulé doit sécher à l'air libre pendant trois semaines au minimum avant d'être prêt à l'emploi. Ce procédé de fabrication rend impossible toute uniformité mais c'est justement la présence de légers défauts qui rend chaque carreau unique et qui fait tout le charme et le cachet de ce matériau. Autre avantage : ces carreaux s'intègrent dans tout type d'intérieur, qu'il soit de style ancien ou moderne ; d'autant qu'ils offrent un vaste choix de couleurs et de motifs.

### Un entretien facile

Au quotidien, il suffit de laver le carrelage avec de l'eau additionnée de savon (les détergents industriels sont à éviter). Une fois par an, on lui offre un grand nettoyage : on commence par enlever à sec les taches avec un abrasif léger, puis on dépoussière et on lave. Enfin, on applique un traitement spécial pour imperméabiliser les carreaux : soit à la cire pour marbre soit à l'huile de lin.■

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

*Des constructions dans l'air du temps!*

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



**MAISONS ECR**




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



**ECR vous apporte toutes les garanties constructeur**  
Z.A. du Douaire St-Aignan - 54360 Blainville-sur-l'Eau  
**Tél. 03 83 75 08 35 - [www.ecr54.fr](http://www.ecr54.fr)**

# DES IDÉES INSOLITES POUR UNE MAISON UNIQUE

Pour rendre une maison originale, certains spécialistes de l'architecture et de la décoration n'ont pas hésité à réaliser les projets les plus fous. Voici quelques idées à leur piquer.

**N**ous rêvons tous d'un intérieur qui nous ressemble. Couleurs, mobilier ou objets sont autant de façons de rendre son habitat original et singulier. Et si l'on sous-tirait quelques idées aux architectes et décorateurs qui n'ont pas leur pareil lorsqu'il s'agit d'inventer des projets farfelus et insolites pour rendre nos maisons vraiment uniques ? Toboggan, baignoire transparente, cave à vin en spirale ou lit suspendu : les astuces ne manquent pas pour donner un brin de folie à son chez-soi et rendre ses invités jaloux.



## La cuisine donne le vertige

Côté cuisine, on a trouvé l'astuce de rangement idéale pour les amateurs de vin. Le Français Helicave a imaginé cette cave à vin en forme de spirale qui se construit sous la maison. Ovale ou ronde, elle donne un peu le tournis mais permet de stocker jusqu'à 6 000 bouteilles. Pour le coin repas, on prend de la hauteur avec cette table design signée Duffy London, accompagnée de ses chaises balançoire.



## Le salon comme terrain de jeux

Voici quelques réalisations qui raviront les grands enfants et feront rêver les plus petits. Pour transformer son salon en véritable terrain de jeux, rien ne vaut un bon toboggan. C'est en tout cas ce qu'a imaginé l'architecte new-yorkais David Hotson, avec cette piste géante en métal qui permet de passer de l'étage au rez-de-chaussée en glissant. Plus drôle et plus rapide, le toboggan détrônera peut-être bientôt nos escaliers trop classiques. Autre façon de rendre sa maison plus amusante : la porte convertible en table de ping-pong. C'est le designer Tobias Franzel qui a conçu ce système ingénieux. N'importe quelle porte s'incline en un rien de temps pour se transformer en table de jeu. Voilà comment enchaîner des parties endiablées sans forcément disposer de 50 m<sup>2</sup>.



## Des lits haut perchés

Dans la chambre, on s'envoie en l'air mais en tout bien tout honneur ! Côté parents, on innove avec un hamac comme celui de chez Le Beanock. Ce lit géant suspendu sera parfait pour faire la sieste ou bouquiner. L'autre tendance en matière de literie, ce sont les lits flottants qui tiennent comme par magie grâce à un système de



©Le Beanock

fixations dans le mur. Plus délirant encore : le lit magnétique. Un architecte néerlandais a mis au point un meuble suspendu à 40 cm grâce à un champ magnétique. On pourra acquérir cette couche futuriste pour la modique somme de 1,5 million de dollars. Dans la chambre des enfants, les lits « cabane » ont encore un succès fou : façon pirate ou automobile pour les garçons, et petite maison ou carrosse de princesse pour les filles.



©Stern McCafferty

### La salle de bains se dévoile

Synonyme d'intimité, la salle de bains se met à nu. L'agence Stern McCafferty a imaginé cette baignoire totalement transparente, un brin exhibitionniste. Il ne reste plus qu'à y plonger des poissons en plastique pour donner l'illusion d'un aquarium. Et toujours pour rester dans cet esprit de transparence, on mise sur les sols vitrés. Utile seulement dans les maisons ou appartements sur étages, le plancher en verre « poussera » les murs d'une pièce trop petite. Luminosité et originalité seront au rendez-vous mais attention à ceux qui ont le vertige !

### Un extérieur aquatique

À l'extérieur, on s'autorise à rêver grâce au projet spectaculaire de James Law, à l'origine de L'Aquaria Grande Tower à Bombay, qui intègre un balcon-piscine à chaque étage du building. Pourquoi ne pas piquer l'idée et tenter de la réaliser chez soi ? Sinon, il existe une solution plus accessible mais plus classique : la piscine intérieure/ extérieure qui permet de se baigner toute l'année. ■ Marina Knittel





# Mesure et Tradition

LA TRADITION DU FUTUR

## Votre Constructeur de Maison Individuelle en Lorraine !





**Mesure et Tradition**  
74, avenue Foch  
54000 NANCY

**03 83 28 78 79**  
[mesure-et-tradition@wanadoo.fr](mailto:mesure-et-tradition@wanadoo.fr)  
[www.mesure-et-tradition.com](http://www.mesure-et-tradition.com)

Nos agences :  
NANCY / COMMERCY / EPINAL / THIONVILLE



### QUIZ sur une idée de Robert Stadler

Du 13 juin 2014 au 12 octobre  
Galerie Poirel  
3 rue Victor Poirel- Nancy.  
Tarif : Plein 4€ - Réduit 2€ -  
Gratuit pour les moins de 12  
ans. Gratuit pour tous : les 7,  
20 et 21 septembre, et le 5  
octobre.

Outre certaines des réalisations  
de Stadler, le visiteur de QUIZ  
découvre une large sélection  
d'artistes et de designers  
internationaux actuels dont les  
travaux interrogent le statut  
des objets.

Sculpture ? Produit ? Meuble ?  
QUIZ intrigue. QUIZ stimule.  
QUIZ permet d'apprécier  
librement les enjeux liés à ces  
choses aux formes stupéfiantes.

### Xaronval Village 1900

Tarif d'entrée du village :  
Adultes : 5 €, -12ans : Gratuit,  
Tarif Réduit et Tarif Groupe :  
3€, Foire à la Brocante : 5€

Xaronval, typique Village des  
Vosges entre Charmes et  
Mirecourt, se pare de son cadre  
1900 chaque dimanche jusqu' au  
28 Septembre 2014. Programme  
des animations en costumes  
d'époque et démonstrations de  
vieux métiers.

31 août : La journée à la ferme: Battage  
7 septembre : Le cabaret et les  
amis du cirque

14 septembre : Le cochon grillé  
21 septembre : L'art dans la rue  
27 et 28 septembre : La Grande Foire



### Spectacle historique

Les samedis 30 août et 13  
septembre à 20h30.

Durée : 1h15

Tarif : Adulte : 15 € - Enfants  
de 6 à 16 ans, étudiants et  
demandeurs d'emploi : 10€

Replongez 100 ans en arrière,  
à l'été 1914, dans les premiers  
combats de la Grande Guerre  
en Lorraine avec ce nouveau  
spectacle historique dans les  
rues de Nancy proposé par  
Nancy Tourisme et Evénements

et la Comédie de Nancy.  
1er août 1914, Emile s'apprête  
à épouser Jeanne et à fêter  
l'événement. Mais l'annonce de  
la mobilisation se répand...

Le spectacle évoque à la fois  
le départ des soldats, les  
préparatifs militaires, la vie  
des civils via l'engagement de  
Jeanne comme infirmière. Des  
chants et l'interaction avec  
le public en font un spectacle  
vivant, mêlant suspens, humour  
et émotion!



### Pépinière en vert 2014

Les 6 et 7 septembre au  
parc de la Pépinière  
Gratuit

Pépinière en vert, vous donne  
rendez-vous pendant 2 jours  
pour obtenir des informations,  
conseils sur l'entretien des  
plantes, légumes et fleurs, ou  
pour des achats de pots de  
graines, plants ou bulbes.  
Horticulteurs, pépiniéristes,  
fleuristes, maraichers et

artistes vont occuper le parc de  
la Pépinière de Nancy les 6 et  
7 septembre prochain lors du  
grand marché aux plantes, aux  
légumes et aux fleurs.



### Foire de Verdun

Du 11 au 15 septembre  
Verdun Expo Meuse

Tarifs : Adultes : 4.50€, de 12  
à 16 ans : 3€, enfants -12 ans  
accompagnés : GRATUIT, Lundi  
15 septembre : GRATUIT, Pass  
2014 : 10€

La Foire de Verdun se met  
à l'heure Américaine, avec  
400 exposants sur 90 000m<sup>2</sup>  
pendant 5 jours en Meuse, des  
espaces : élevage et agricole,  
armées, pompiers, loisirs verts.  
Avec la présence de vedettes :  
Jeudi 11 Septembre à 19h30 :  
Norbert TARAYRE, Vendredi 12  
Septembre à 19h30 : Philippe  
CANDELORO, Samedi 13  
Septembre à 15h00 : Charlie et  
Elodie (The Voice), Samedi 13  
Septembre à 15h00 : Concert  
avec Olympe, Samedi 13  
Septembre à 18h00 : Delphine  
WESPISER (Miss France 2012),  
Dimanche 14 Septembre à  
15h00 : Fauve HAUTOT

**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



**Hercule**

**Sortie :** 27/08/14 - Film Américain - Action, Fantastique, Péplum **Réalisé par :** Brett Ratner **Avec :** Dwayne Johnson, Ian McShane, Rufus Sewell

**Synopsis :** Mi-homme mi-légende, Hercule prend la tête d'un groupe de mercenaires pour mettre un terme à la sanglante guerre civile qui sévit au royaume de Thrace et replacer le roi légitime sur le trône. Âme tourmentée depuis la naissance, Hercule a la force d'un dieu mais ressent aussi les peines et les souffrances d'un mortel. Sa puissance légendaire sera mise à l'épreuve par des forces obscures.



**Hercule**

**Sortie :** 27/08/14 - Film Canadien, Espagnol - Thriller **Réalisé par :** Denis Villeneuve **Avec :** Jake Gyllenhaal, Mélanie Laurent, Sarah Gadon

**Synopsis :** Adam, un professeur discret, mène une vie paisible avec sa fiancée Mary. Un jour qu'il découvre son sosie parfait en la personne d'Anthony, un acteur fantasque, il ressent un trouble profond. Il commence alors à observer à distance la vie de cet homme et de sa mystérieuse femme enceinte. Puis Adam se met à imaginer les plus stupéfiants scénarios... pour lui et pour son propre couple.

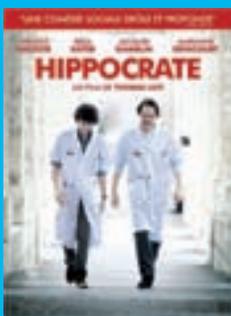


**Délivre-nous du mal**

**Sortie :** 03/09/14 - Film Français, Américain, Thriller, Epouvante-horreur **Réalisé par :** Scott Derrickson **Avec :** Eric Bana, Edgar Ramirez, Olivia Munn

**Synopsis :** La violence et la noirceur, le sergent Ralph Sarchie connaît bien. Flic dans le Bronx, il est chaque jour témoin du pire de la nature humaine. Ce qu'il endure a même fini par affecter sa relation avec sa femme, Jen,

et leur petite fille, Christina. Pourtant, rien ne l'avait préparé à l'affaire que lui et son partenaire Butler vont découvrir. Dépassé, Sarchie va devoir s'allier à un prêtre renégat dont la foi a souvent vacillé, qui tente de le convaincre que les horribles événements qui se multiplient sont liés à des possessions démoniaques... Ensemble, le policier et le prêtre accumulent les preuves que le Mal est à l'œuvre, et Sarchie est forcé de remettre en cause tout ce en quoi il a toujours cru pour combattre les puissances occultes qui menacent la ville et sa famille...



**Hippocrate**

**Sortie :** 03/09/14 - Film Français - Comédie dramatique **Réalisé par :** Thomas Lilti **Avec :** Vincent Lacoste, Reda Kateb, Jacques Gamblin

**Synopsis :** Benjamin va devenir un grand médecin, il en est certain. Mais pour son premier stage d'interne dans le service de son père, rien ne se passe comme prévu. La pratique se révèle plus rude que la théorie.

La responsabilité est écrasante, son père est aux abonnés absents et son co-interne, Abdel, est un médecin étranger plus expérimenté que lui. Benjamin va se confronter brutalement à ses limites, à ses peurs, celles de ses patients, des familles, des médecins, et du personnel. Son initiation commence.

**JEU-CONCOURS**

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité Ludres

**150\* PLACES DE CINÉMA MISES EN JEU**  
 Dans le cadre du Ciné-Cool, gagnez vos places pour l'une des 3 avant-premières suivantes.

« **BON RETABLISSEMENT** » le jeudi 28 aout, à Ludres à 20h00, présentation en présence de Jean Becker, Gérard Lanvin et Louis Becker.



« **LES HERITIERS** » le vendredi 29 aout, à Ludres à 20h00, débat en présence de Marie Castille MENTION-SCHAAR et Ahmed DRAME.

« **MAINTENANT OU JAMAIS** » le samedi 30 aout, à Ludres à 20h00, débat en présence de Leila BEKHTI et Serge FRYDMAN



Jouez sur [lorrainemag.com](http://lorrainemag.com)

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

ABONNEZ-VOUS À **LORRAINE MAGAZINE**

Recevez Lorraine Magazine tous les 15 jours pendant un an !

Soit 22 numéros, directement chez vous, au tarif unique de 30 € vous ne payez QUE l'affranchissement.

**Oui**, je souhaite m'abonner à Lorraine Magazine pour un an, soit 22 numéros.

M.  Mlle  Mme

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....

Email ..... @ .....

Je joins un chèque de 30 € à l'ordre de SCPP  
 8 Rue Grandville 54000 NANCY



## HOROSCOPE

### Bélier (du 21 mars au 20 avril)

**Amour:** Vos remarques pourraient blesser l'un de vos proches. Faites preuve d'un peu plus de souplesse avec votre entourage. **Travail-Argent:** Attendez un peu pour traiter des affaires délicates ou encore pour présenter des projets qui vous tiennent à cœur. Ce n'est pas la bonne période. **Santé:** Vous bénéficiez d'une excellente résistance physique.



### Taureau (du 21 avril au 20 mai)

**Amour:** Vous aimez taquiner votre partenaire. Attention à force de jouer avec le feu, on se brûle. **Travail-Argent:** Vous ferez preuve de sérieux dans l'accomplissement de vos tâches professionnelles. Cette attitude sera remarquée par vos supérieurs. **Santé:** Un mal de dos persistant pourrait vous gêner.



### Gémeaux (du 21 mai au 21 juin)

**Amour:** Vos élans envers votre partenaire seront empreints de douceur et de tendresse. **Travail-Argent:** Votre créativité sera à son apogée. Vous réaliserez de brillantes performances. **Santé:** Votre santé est importante, ne la négligez pas.



### Cancer (du 22 juin au 23 juillet)

**Amour:** L'ambiance sera à la sérénité. Sachez profiter de ces moments privilégiés. Vous vous rendez compte que vous pouvez entièrement compter sur votre partenaire. **Travail-Argent:** Il faudra compter avec les perspectives économiques qui vous touchent. Ne comptez pas trop sur la chance pour arranger les choses. **Santé:** Faiblesse hépatique.



### Lion (du 24 juillet au 23 août)

**Amour:** Dans votre vie à deux, la tendresse, la confiance mutuelle sous-tendent la passion. **Travail-Argent:** Soyez très prudent dans vos dépenses si vous voulez éviter des surprises désagréables ; vous risquez, en effet, de vous laisser entraîner à vivre au-dessus de vos moyens. **Santé:** Prenez du temps pour vous.



### Vierge (du 24 août au 23 septembre)

**Amour:** Tous vos contacts sont marqués par une énergie excessive. Préservez votre vie sentimentale, harmonieuse en ce moment, de tout excès. **Travail-Argent:** Les contacts sont peut-être un peu difficiles ou bloqués, mais cela ne doit pas vous inquiéter. Il se passe des choses en coulisses. **Santé:** Détente indispensable.



### Balance (du 24 septembre au 23 octobre)

**Amour:** Le climat de l'ensemble de votre existence se calme après les tempêtes passées. Beaucoup pourraient vivre actuellement un beau passage d'amitié amoureuse. **Travail-Argent:** La patience est conseillée car la plupart des événements de ces secteurs vous échappent encore. **Santé:** Passage de fatigue pour les natifs du 1er décan.



### Scorpion (du 24 octobre au 22 novembre)

**Amour:** Vous sortirez le grand jeu de la séduction à votre partenaire. Célibataire, une amitié, peut-être plus, vous réchauffera le cœur. **Travail-Argent:** Un joli passage pour la vie professionnelle. De plus, les partenaires, les associés sont attentifs. **Santé:** Excellente.



### Sagittaire (du 23 novembre au 21 décembre)

**Amour:** Seuls les natifs de la fin du signe bénéficient encore d'un climat de tendresse et de compréhension avec les proches. **Travail-Argent:** Excellentes perspectives ! Vous serez en constante progression. Il est vrai qu'à vos qualités de battant s'ajouteront de vrais talents de diplomates. Vous serez apprécié dans votre entourage professionnel. **Santé:** Belle énergie.



### Capricorne (du 22 décembre au 20 janvier)

**Amour:** Ne cherchez pas à dominer votre partenaire. Sachez tenir compte de son point de vue et accepter ses conseils. **Travail-Argent:** Les circonstances vous permettront de mettre vos compétences et vos qualités professionnelles en valeur. **Santé:** La tension artérielle est à surveiller.



### Verseau (du 21 janvier au 19 février)

**Amour:** Votre sensibilité à fleur de peau risque, une fois de plus, de vous poser des problèmes. Essayez d'être moins susceptible et vous verrez les choses autrement. **Travail-Argent:** Ce n'est pas le moment d'attaquer les obstacles de front. Pour parvenir à vos fins, il faut, au contraire, louvoyer et faire preuve de tact et de diplomatie. **Santé:** énergie à revendre.



### Poissons (du 20 février au 20 mars)

**Amour:** Votre moral grimpera en flèche et les relations avec vos proches évolueront très favorablement. **Travail-Argent:** Vous rencontrerez quelques obstacles, mais vous défendrez vos idées avec force et conviction. **Santé:** Imposez-vous une discipline alimentaire plus stricte.



## RECETTE

### Restaurant PAPA JOE

17 Rue des  
Maréchaux à  
NANCY

03 83 27 79 59

Ouvert du Lundi  
au Samedi



## MAGRET DE CANARD AU MIEL DE SAPIN ET CASSIS, RISOTTO AUX LÉGUMES CROQUANTS

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

4 magrets de canard • 15 cl de miel de sapin • 10 cl de fond brun • 150 gr de cassis • 250gr de riz pour risotto • 80gr de courgettes • 80gr de poivron • 80gr de céleri branche • 15cl de crème liquide • ½ oignon • 50gr de parmesan • 80cl d'eau • 15gr de beurre • 5cl d'huile d'olive

### POUR LA SAUCE :

Dans une casserole monter à ébullition le miel, y ajouter les cassis et laisser chauffer à feux doux pendant environ 10min puis incorporer le fond brun et faire réduire pendant 15min.

### POUR LE RISOTTO :

Ciseler l'oignon finement et faire revenir doucement dans une casserole avec le beurre environ 5min. Ajouter le riz et cuire doucement jusqu'à ce que le riz devienne translucide et mouiller avec l'eau. Cuire le riz jusqu'à évaporation totale de l'eau et y incorporer la crème liquide puis cuire pendant 5min, retirer du feu et ajouter le parmesan.

Découper les poivrons, le céleri branche et les courgette et petit cube d'environ 2mm de côté et les faire revenir environ 3 à 4 min à la poêle avec l'huile d'olive.

Mélanger les légumes dans le risotto.

### CUISSON DU MAGRET :

Prendre le magret coté graisse à l'aide d'un couteau faire un quadrillage, attention à ne pas le faire trop profond pour ne pas atteindre la chair.

Faire chauffer une poêle et quand elle commence à fumer y déposer les magrets coté graisse puis laissez cuire environ 7min, les retourner et laisser cuire 3min puis les retirer de la poêle et les laisser reposer environ 5min.



# PRIX SACRIFIÉS

## AVANT CHANGEMENT D'ADRESSE

▶▶▶ **SOYEZ LES PREMIERS À VENIR FAIRE VOTRE CHOIX**  
**PARMI 45 MODÈLES EXPOSÉS DE GRANDES MARQUES** ◀◀◀



## PRIX SACRIFIÉS

### SUR 33 POÊLES - 8 CHEMINÉES ET 3 CUISINIÈRES D'EXPOSITION...

GODIN • CHAZELLES • MAX BLANK • CONTURA • ROMOTOP • SERGIO LEONI • DON BAR • CORRADI

### CHEMINÉES & POÊLES

# Miclo

## TOUT L'ART DU FEU

- POSE PAR NOS TECHNICIENS CERTIFIÉS
- GARANTIE DÉCENNALE
- FINANCEMENT POSSIBLE
- CRÉDIT D'IMPÔTS\*



➔ **NANCY 03 83 57 91 63**

[www.cheminees-miclo.fr](http://www.cheminees-miclo.fr)

48, rue de Nabécor 54000 (Prolongement rue Oudinot)

HORAIRES > LUNDI DE 14H30 À 19H • DU MARDI AU SAMEDI : 10H À 12H ET 14H30 À 19H

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

**Accueil**  
chaleureux  
**Conseil**



OFFRE DE LA RENTRÉE  
**-10%\***  
SUR TOUT LE MAGASIN



**RAYON BIO**



**4500 RÉFÉRENCES** à LAXOU

Besoin de produits  
**SANS GLUTEN?**  
NE CHERCHEZ PLUS



**COMMENCER  
LA RENTRÉE EN  
PLEINE FORME**



**GINSENG GELÉE ROYALE  
450ML**

~~27,89€~~

**25,89€**

SOIT 57,53€ LE LITRE

45, Av. de la Libération  
54520 LAXOU  
Tél. 03 83 41 48 69  
Fax 03 83 40 33 27  
[www.rayonbio.com](http://www.rayonbio.com)

RAYON BIO  
ACCEPTÉ  
LES TITRES  
RESTAURANT



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

