

# LORRAINE MAGAZINE

Expo "Zone de confort"

"La Factorine",  
un Rdv d'artistes

Le Cirque Bouglione  
à Nancy et Metz

#60

du 18 novembre  
au 01 décembre  
GRATUIT



*Bijoux  
& objets  
de créateurs*

*entrée libre  
exposition  
vente*

**Marché de Noël  
au Pôle Bijou  
du 25 novembre au 3 janvier**

CERTIFICATS D'ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

JUSQU' AU  
**30**  
2017  
NOVEMBRE

LE **GRAND NANCY**

VOUS AIDE À **FINANCER** VOS **TRAVAUX**  
**D'ISOLATION** ET DE **CHAUFFAGE**

**NOUVEAU DISPOSITIF**  
**NOUVEAUX TARIFS**  
**NOUVELLES CONDITIONS**



Le Plan Climat Air Énergie Territorial  
du Grand Nancy vise à aider les habitants  
de l'agglomération à réduire leurs consommations  
d'énergie et à lutter contre le réchauffement climatique.

**INFORMATIONS ET CONSEILS PERSONNALISÉS (SUR RENDEZ-VOUS)**

**MAISON DE L'HABITAT ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE / 03 54 50 20 40**

10, Place de la République à Nancy

**VOUS SIGNEZ, NOUS NOUS ENGAGEONS\* !**

\*Sous réserve d'acceptation du dossier.

FACE  
AU **CLIMAT**  
ON A TOUS  
UN RÔLE À JOUER

GrandNancy

PLAN CLIMAT AIR ÉNERGIE TERRITORIAL

TOUTES LES INFORMATIONS SUR : [WWW.GRAND-NANCY.ORG](http://WWW.GRAND-NANCY.ORG)



**GrandNancy**  
COMMUNAUTÉ URBAINE & HUMAINE



#60

du 18 novembre  
au 01 décembre

Prochaine parution le  
**02 décembre**

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 graphique**  
Studio Franck Collot • 06 31 07 53 54  
**Journalistes**  
Pauline Creusat • Alice Cimiez  
**Crédits photos** Couverture > Bijoux et  
sculpture : Marion Fillançq, Anne-Laure  
Hego, design > Sylvie Delpuech. © DR  
**Distribution**  
Distri-mag • 06 77 06 97 06  
**Pour nous écrire**

Lorraine Magazine - SCPP - 33 av. de la  
Meurthe 54320 Maxéville  
[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

### Un silence éloquent

Noël arrive et son lot de marchés avec lui. Lequel choisir ? Où trouver des cadeaux originaux ? Telles sont les questions qui chaque année nous taraudent à l'approche des fêtes de fin d'année. De plus en plus, nous sommes tous en recherche d'expériences typiques ou authentiques. Déambuler entre des stands de spécialités gourmandes liées à Noël, farfouiller et trouver un objet rare très vite emballé pour être posé sous le sapin, connaître mieux l'origine d'un présent et la personne qui l'a réalisé. Outre les grands marchés alsaciens, réputés en Europe et assaillis de touristes, il existe des initiatives locales tout aussi intéressantes. À Baccarat, le Pôle Bijou profite des fêtes pour valoriser les mains d'or de ses artisans d'art. Et ici les parures présentes ne ressemblent à aucune autre.

Selon un proverbe anglais, « le silence est le plus beau bijou d'une femme, mais elle le porte rarement ». Malgré l'aspect (très légèrement ?) misogyne de cette idée, nous pouvons nous demander ce que peut exprimer un bijou. Une pensée, un souvenir, une émotion, une impression, par quelques volutes bien placées, une ciselure appuyée, par le choix d'une matière ou d'une couleur, le bijou est bien moins silencieux qu'il n'y paraît. Au Pôle Bijou, céramistes, orfèvres, sculpteurs sur bois, verriers réfléchissent toute l'année à ce qu'ils vont faire dire à leurs créations. Découvrez dans ses pages l'ampleur de la tâche que s'est donnée cette structure et quelques unes des figures qui la composent.

En art, et toujours dans le partage, d'autres initiatives fleurissent comme la Factorine à Nancy. Dans ce lieu d'émulation artistique, des créateurs se rencontrent, collaborent et exposent leurs travaux au public. Du partage à la solidarité, il n'y a qu'un pas. Le Marché solidaire de Nancy franchit cette fine distance tous les ans. Pour la 13<sup>e</sup> édition, les acteurs du monde solidaire de Lorraine se réunissent de nouveau au Conseil départemental pour fêter Noël autrement. Le silence est un bijou, un regard bienveillant et ouvert à l'autre est un diamant encore plus rare. Si vous en trouvez un, ne le perdez pas.

D'ailleurs pour surfer sur cette vague d'objets précieux, Lorraine Magazine vous offre pour Noël sa nouvelle parure. Désormais, votre magazine se glissera dans un nouveau format, glamour et brillant et n'en sera que plus attirant. Un coup de page, un battement de titre et vous serez envoûtés... En vente nul part, gratuit partout, dans tous les points de distributions dès le 2 décembre.

### À LA UNE

Le Pôle Bijou, prescripteur de tendances 4

### PORTRAIT

Des femmes aux mains d'or 6

### À DÉCOUVRIR

Derrière la vitre, l'art vivant 8

Poirel en "zones de confort" 10

Les Bouglione, de retour sur la route 12

Metz pris dans la glace 16

Histoire de gourmandise 17

Adam sublime les saveurs de la  
Saint-Nicolas 18

### À FAIRE

Tous à la ferme ! 20

Les saveurs de Sophie 21

Noël, le cœur sur la main 22

Kinébowl fait un strike 23

Concert & brocante : Rock'n Lor donne le La 24

### HABITAT

Un bureau dans mon placard 26

Optimiser tous les espaces de votre  
habitation 28

Le verre ce caméléon 29

Choisir le bon escalier 30

Brisach réchauffe les fêtes de fin d'année 31

Une mezzanine dans votre maison 32

Le hall d'entrée vous souhaite  
la bienvenue 34

### ET TOUJOURS ...

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

**TOUT  
DOIT  
DISPARAÎTRE !**

**JUSQU'AU  
14 DÉCEMBRE**

**LIQUIDATION  
TOTALE**

**avant cessation d'activité**



58 RUE ST DIZIER ★ ★ NANCY ★ ★ 03 83 36 79 49



Desbat Elise  
Collier rouge



Hego Anne Laure  
Kim et lilas - Bague



Grain de sel  
Museum, bague ruban



Gravalon Anne  
Collier Neige

# LE PÔLE BIJOU, PRESCRIPTEUR DE TENDANCES

*Ville de 4 700 habitants étendue sur 13,5 km<sup>2</sup>, Baccarat brille d'ordinaire plus par son cristal que par sa taille. Depuis 2010, elle s'est trouvée un allié de choix avec le nouveau Pôle Bijou, qui porte haut les couleurs de la création contemporaine et enrichit l'aura bachâmoise en matière d'excellence. Ce dernier met en lumière 80 à 90 créateurs par an et ne cesse de s'ouvrir à différents talents et disciplines.*

Le Pôle Bijou s'est tracé un beau chemin, pavé de pierres étincelantes, de métaux précieux et de matières nobles. Avant sa création, Baccarat était souvent réduite à la marque prestigieuse de cristal, laissant peu de place à d'autres initiatives. En 2004, un plan social au sein de Baccarat S.A. fait germer sur le territoire l'idée d'une nouvelle structure, capable de stimuler le tissu économique, social et culturel et portée par les Collectivités Territoriales. La Taillerie et la Galerie, deux anciens bâtiments de la cristallerie, ressuscitent. L'une accueillera des artistes résidents désireux d'un espace de travail privilégié. L'autre sera le théâtre d'expositions multiples. Le Pôle Bijou se développe donc autour de quatre axes principaux : la valorisation des créations d'art, la formation de professionnels tout au long de l'année, l'ouverture d'ateliers pour des artisans d'art et une orientation consacrée à la recherche et au développement.

## Les éléments se déchaînent

De juin 2014 à novembre 2016, ce lieu d'art est revenu aux sources de la création avec un cycle autour des cinq éléments. Après le terre et l'eau, la dernière exposition en date, achevée le 22 novembre prochain, flotte sur la thématique de l'air. À leur suite, le feu et l'éther viendront s'immiscer dans les processus créatifs des artisans d'art. Tout découle d'une hypothèse partagée par de nombreuses civilisations, selon laquelle les matières sont formées et composées dans le temps par l'action des éléments. Chaque artiste s'engouffre dans cette brèche idéologique et donne sa propre interprétation, avec ses matériaux de prédilection, du bois au verre, du métal aux pierres... Le Pôle Bijou tente aussi d'être prescripteur de nouveaux modes de création. Son projet « Esthétique et Parures » vise par exemple à rassembler neuf créateurs des secteurs bijou, mode et accessoires pour collaborer les uns avec les autres. Céramistes, verriers, sculpteurs sur bois ou doreurs

uniront ainsi leurs compétences pour une création à plusieurs mains.

## À l'écoute des besoins

Les temps changent, les pratiques évoluent. Le Pôle Bijou en est bien conscient et reste à l'écoute des besoins des créateurs qui passent entre ses murs. La céramiste Annick Thiaville, spécialiste en lithophonie de porcelaine, est à l'initiative d'un module « d'anglais pour les céramistes ». « Elle est

bilingue anglais et s'est aperçue que les Anglo-saxons étaient beaucoup plus partageurs que nous. Il existe de nombreux tutoriels réalisés par des céramistes. Nous avons donc développé avec elle une formation in situ (dans un atelier de céramiste) pour mettre de suite en pratique l'apprentissage du vocabulaire anglais lié à ce métier d'art », explique Monique Manoha, responsable du Pôle Bijou. Et la structure ne compte pas s'arrêter là. Après avoir atteint avec suc-

cès ses objectifs en matière d'expositions, de formations et de résidences d'artistes, un ultime sommet se profile, celui de la recherche. En attendant, chaque année, le Pôle Bijou nous en met plein les yeux et ne dérogera pas à la règle dès le 25 novembre avec la cinquième édition de son Marché de Noël des créateurs. ■

Plus de renseignements sur le site : [polebijou.com](http://polebijou.com)

# SOUS LE SAPIN, DES CRÉATEURS

Parfum ou foulard, les fêtes de Noël passent et les cadeaux se ressemblent un peu, parfois. Pour sa cinquième édition, le Marché de Noël du Pôle Bijou à Baccarat vous donne, messieurs, l'occasion de vous distinguer avec des présents originaux, raffinés et puis, pourquoi pas, de vous faire aussi plaisir. En effet, cette année, le Pôle Bijou pense à tous le monde et intègre dans ses collections des objets d'art décoratifs. Du 25 novembre 2015 au 3 janvier 2016, en avance ou un peu en retard, faites le plein de surprises au Pôle Bijou de Baccarat.

Du 25 novembre au 3 janvier, trente-huit créateurs vont changer notre vision des bijoux. Finis le classique solitaire ou les dormeuses étincelantes, l'orfèvre version Baccarat use d'autres artifices. Les métaux précieux restent bien sûr les matières favorites pour créer un bracelet, une bague ou un collier. Mais d'autres viennent enrichir la gamme des possibles comme le bois, le tissu, le verre... Chaque artisan d'art apporte sa patte et son style. Yannick Arcelli présente ainsi des pièces composées avec des essences de bois issues de sa région, la Lorraine, comme le mirabellier ou le noyer. Les céramistes comme Christine Borde mettent aussi leur grain de sel dans ce secteur et travaillent dans l'association de matières autrefois dédaignées en bijouterie.

## La révolution des bijoux abat les matières nobles

Même si le Pôle Bijou valorise l'excellence sous toutes ses coutures, certains artistes optent pour des supports assez surprenants. Élise Desbat, avec sa collection « Cailloutchou », imagine ses bijoux comme un tatouage à même la peau. Pour se faire, elle a opté pour



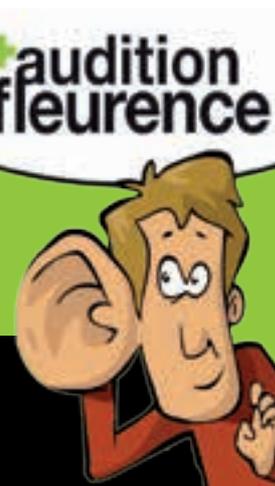
du caoutchouc, découpé finement au laser et beaucoup plus flexible et malléable. Le résultat est bluffant car le support a autant de finesse qu'un collier en argent. Harumi Sugiura travaille quant à elle les textiles, puisant dans des savoir-faire ancestraux japonais ses inspirations. Pour la première fois, le Pôle Bijou fait entrer dans la galerie d'autres créateurs d'art et des objets de décoration. Les surprenantes sculptures sur verre de Younoussa Traoré, les délicates lithophonies sur porcelaine d'Annick Thiaville ou les pièces en bois sculpté de Sébastien Millot attireront un nouveau public. Venus de toute la France, les artisans d'art du Marché de Noël du Pôle Bijou ajouteront à la magie des fêtes. ■ **Pauline CREUSAT**

Marché de Noël au Pôle Bijou de Baccarat, du 25 novembre 2015 au 3 janvier 2016, ouvert tous les jours de 10h à 12h30 puis de 13h30 à 18h. Ouvertures exceptionnelles les 24 et 31 décembre de 10h à 12h30 et 13h30 à 16h. Fermeture le 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier. Pôle Bijou, 13 rue du Port, 54120 Baccarat. Tél. : 03 83 76 06 99. Site > [polebijou.com](http://polebijou.com)

- **Présence effective d'un audioprothésiste diplômé**
  - **Qualité de la prise en charge**
  - **Disponibilité pendant la période de suivi**
- Prenez soin de votre audition !**

**Bruno FLEURENCE . Renée CROELS**  
38 Bd. de Baudricourt (près de Monoprix) VILLERS-LES-NANCY  
03 83 28 17 71 • [auditionfleurence.com](http://auditionfleurence.com)

PRÉSENT À LA MÊME  
ADRESSE DEPUIS  
**2004**



# DES FEMMES AUX MAINS D'OR

Avec plus de quatre-vingt-dix artistes exposés par an, le Pôle Bijou de Baccarat est un vrai creuset de créateurs. Il est aussi un incubateur, ouvert aux projets et entreprises naissantes à travers la Taillerie, un espace de plusieurs ateliers d'art résidents. Alors que les métiers d'art attirent en France un tiers de femmes, l'espace de création et d'exposition bachâmois explose aussi sur ce point les statistiques et accueille nombre d'entre elles entre ses murs. Adèle Thomas, Marie Flambard et Savannah Dusson, exposantes au Marché de Noël du Pôle, appartiennent à cette jeune génération d'artistes.



## Adèle Thomas, la Nature comme muse

Au départ, le chemin qu'avait pris Adèle Thomas ne devait pas l'amener à la création de bijoux mais plutôt à l'architecture et ses métiers. Pourtant après un BTS Design d'Espace, un saut en Italie à l'Académie des Beaux Arts d'Aquila, avec une spécialisation en scénographie, elle tombe par hasard dans le chaudron magique de la bijouterie. Façonnant des bijoux en feutre, elle s'intéresse très rapidement à la céramique, par amour du travail de la terre. « J'ai tout de suite eu envie de mêler ces deux matières. Et puis je suis passionnée par la nature. D'ailleurs, je glane des végétaux lors de promenades. Je les stocke dans mon atelier pour ensuite les transformer en bijoux, en les trempant dans de la barbotine de porcelaine », explique-t-elle. Dans sa démarche, se retrouvent celles d'artistes comme Gallé, Daum, Lalique et du mouvement Art Nouveau : s'inspirer de Dame Nature et la magnifier. « Je laisse une grande part à l'élément vivant et au hasard. Je fais beaucoup d'essais ; certaines choses fonctionnent, d'autres pas », confie-t-elle. À la fin, la nature a toujours raison et décide de se montrer comme elle en a décidé.

 [adeleboutik.blogspot.fr](http://adeleboutik.blogspot.fr)

## Marie Flambard révèle la beauté cachée des laids, sans délai

Marie Flambard avait soif de création. Un temps enseignante, après un parcours universitaire en Arts Plastiques, elle revient vite à un espace de liberté où son imagination peut s'exercer sans restriction. Il lui fallait encore trouver son médium. Cuir, bois, elle a fait le tour des matières avant d'avoir une révélation avec le verre au CERFAV de Vannes-le-Châtel. À la suite d'un Diplôme de Compagnon Verrier européen, elle enchaîne avec une formation Concepteur-Créateur achevée en 2015. « Je suis une véritableoureuse du verre. Je peux le travailler selon différentes techniques et il m'offre de nombreuses possibilités artistiquement. Il me permet aussi de dépasser ce que j'ai imaginé », note la plasticienne verrière. Depuis peu, elle a installé son atelier à la Taillerie du Pôle Bijou de Baccarat où elle a

initié une collaboration pleine de promesses avec Sébastien Millot sur la collection Mold Spores. « Elle s'inspire du microscopique, pas seulement des moisissures mais de tout ce qui fait peur ou dégoûte. Vues du microscope, toutes ces choses changent d'aspect. Je m'intéresse beaucoup à la nature mais j'aime particulièrement sublimer ce qui est considéré comme laid. Cette série est donc amenée à s'agrandir... », confie-t-elle. Marie Flambard allie un savoir-faire traditionnel à un usage de procédés plus modernes telle la découpe laser ou l'impression 3D, comme pour son collier Plumes emblématique. À Baccarat, elle exposera aussi une collection spéciale « Renaissance ».

 [marieflambard.wix.com/mfla](http://marieflambard.wix.com/mfla)

## Savannah Dusson plie l'art à ses désirs

Comme Adèle Thomas, Savannah Dusson est venue au bijou par le design d'espace. En tout cas, telle était à l'origine son idée d'orientation. Mais avant de se lancer dans cette voie, elle bifurque vers celle du Diplôme des Métiers d'Art. Elle y trouve rapidement son style : « En deuxième année, il nous fallait aborder un thème précis. J'ai travaillé sur les « Confidences » et façonné un bijou qui se repliait sur lui-même, tour à tour collier ou broche. J'ai plié du papier selon les techniques de l'origami et ajouté des parties métalliques. Depuis je ne me suis plus arrêtée », raconte-t-elle. Pour cette réalisation, elle obtient le 3ème prix national du concours Avenir Métiers d'Art. Elle troque par la suite le papier pour du tissu. Ses choix de matières découlent aussi de sa propre perception du bijou : « il est le prolongement du vêtement. Je fais ainsi très attention à la manière dont il sera porté ». Au final, le textile lui dicte tout. « Je n'avais aucune notion au début sauf celles de broderie et de couture main. J'apprends sans cesse. Je choisis plutôt des matières naturelles comme le coton ou la soie ; elles supportent mieux la chaleur du pliage. Je pars souvent d'un motif et le reste de la collection en découle ». Pour le marché de Noël du Pôle Bijou de Baccarat, elle présentera notamment ses créations en origami perlé, élaborées en collaboration avec une brodeuse de perle de Lunéville.  [savannahdusson.com](http://savannahdusson.com)



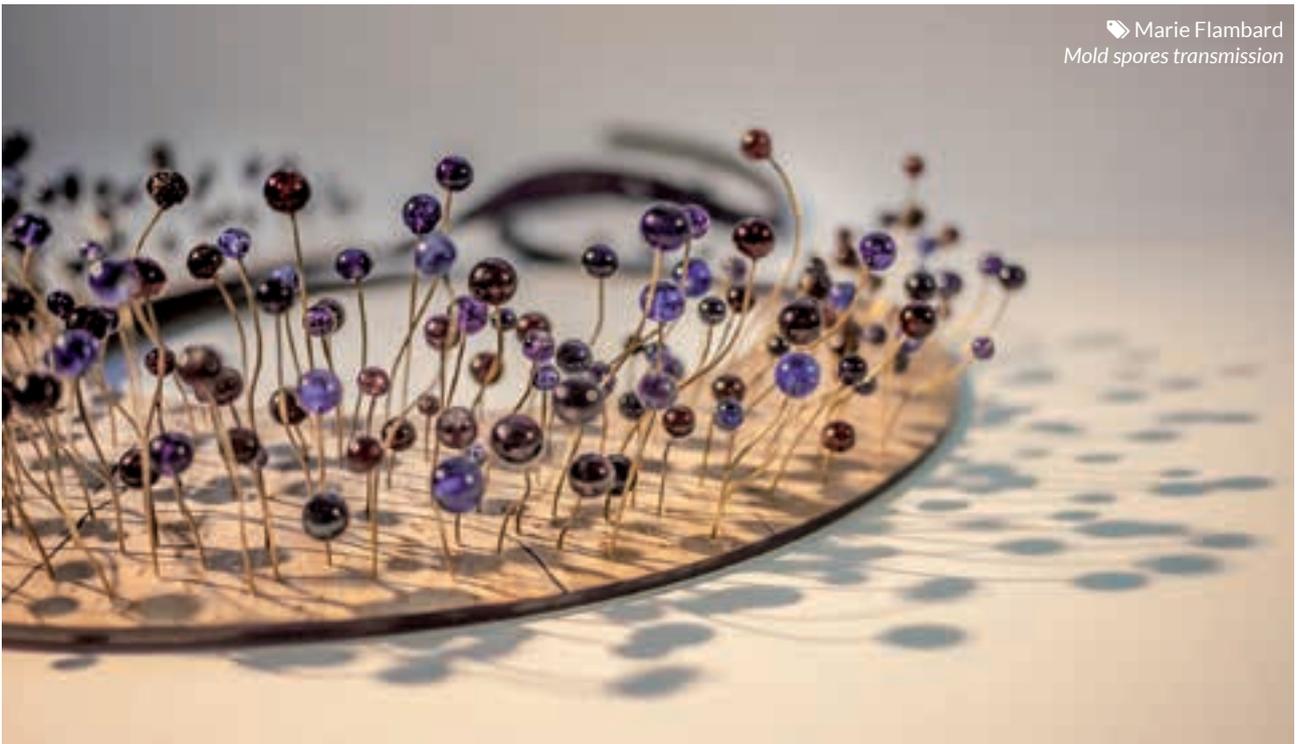
Savannah Dusson dans son atelier



Adèle Thomas © Olivier Despicht



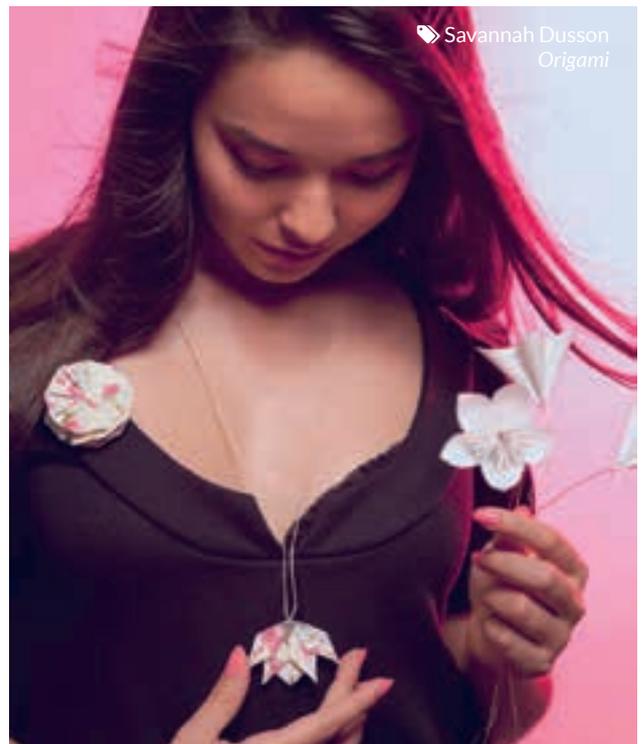
Marie Flambard en atelier



Marie Flambard  
Mold spores transmission



Savannah Dusson  
Origami argenté



Savannah Dusson  
Origami



Un nouvel espace de création artistique, la Factorine, vient de voir le jour derrière une vitrine de la rue Stanislas à Nancy. Plus qu'un lieu d'exposition, plus qu'une galerie, le lieu veut offrir une visibilité aux artistes dans leur processus de création.

Comme beaucoup d'histoire autour de l'art à Nancy, celle de Camille Michel, Téodora Gadancheva et Rémi Illig commence sur les banc de l'Ecole nationale supérieur d'art. Leurs pratiques artistiques sont différentes mais se complètent. Les unes préfèrent le dessin et les installations, l'autre les vidéo-performances mais les trois se rendent vite compte qu'ils travaillent mieux ensemble. Le choix est



## DERRIÈRE LA VITRE, L'ART VIVANT

vite fait de partager un atelier dès la sortie de l'école. Pour ça il leur faut un lieu. Une boutique vide est libre dans la rue Stanislas. Durant quatre générations, le rez-de-chaussée y a accueilli un magasin d'encadrement, « Nancy Cadre », réputé pour ses dorures et sa miroiterie. Dans une immeuble XVIII<sup>e</sup> derrière une vitrine ornée de bois Art nouveau, classée et signée Eugène Vallin, le lieu leur plaît au premier coup d'œil. Abandonnée depuis plus de 15 ans, l'ancienne boutique est pourtant en très mauvais état. Ni eau, ni électricité encore moins de chauffage... Qu'à cela ne tienne, les jeunes artistes mettent les mains dans le plâtre et dans la peinture murale et retapent les deux niveaux de l'immeuble. Au début des travaux, m'état des lieux ne permet pas de faire entrer les visiteurs en toute sécurité. De cette contrainte, ils vont faire le concept. Leur travail se verra à travers la vitrine. Voilà pour la face visible de cet iceberg artistique. Car à l'étage, le concept va plus loin avec l'Usine, un lieu de collaboration comme un espace de coworking dédié à l'art. L'équipe d'origine s'est agrandie : Lou Gottlieb, Jean-Philippe Arnold ont rejoint l'association qui compte une quarantaine de membre.

La force de la Factorine, c'est de faire vivre un tel espace pour la première fois en centre-ville de Nancy, à quelques pas du musée des Beaux-Arts. Elle a aussi le mérite de s'afficher dans la rue grâce à cette vitrine. Une façon de créer un pont entre l'art contemporain et le grand public.

### Ouvert à tous les arts

Et il faut dire, que vu de la rue, l'atelier attire forcément le regard. Ouvert à tous les arts, il accueille par exemple en cette mi-novembre du théâtre expérimental. La compagnie Stasima a revisité la vitrine comme un salon de particulier. Canapé, table basse, ambiance tamisée, les deux acteurs semblent en pleine discussion. Quelques chaises dans la rue piétonne invitent le passant à prendre une pause pour capter une partie de ce spectacle improvisé en direct. Derrière la vitre, le ton monte, un des acteurs sort sur le trottoir pour se calmer, il fume une cigarette sous le regard étonné des spectateurs du moment. Déstabilisant, vivant, surprenant : la Factoring revendique la surprise dans l'art. Montrer des oeuvres achevées n'intéressait pas le collectif.

Lancé en septembre, la Factorine est le fruit d'un long travail : l'équipe créatrice a mis la main à la poche et fait appel au financement participatif. Preuve que l'idée séduit le plus grand monde, ils n'ont pas mis longtemps à récolter l'argent nécessaire à la mise sur orbite. Mais aujourd'hui l'équipe cherche d'autres financements comme le mécénat afin de monter de nouveaux projets. Des projets qui ne manquent pas : en trois mois, plus de quarante candidatures se sont fait connaître.

Derrière la vitrine, le premier événement a naturellement été signé par les trois créateurs. Pendant 90 heures, ils ont écrit le mot « Usure » sur le sol, les murs et le plafond de leur nouvel écrin. Une façon d'exorci-

ser dans une oeuvre collective cette obsession - « usante, mais usante de façon positive » sourit Camille Michel - du projet de la Factorine.

La deuxième artiste, Camille Gallois a installé son cactus géant au milieu de la vitrine. Chaque épine était reliée à un prénom. Le tout sur fond de l'opération Octobre rose. Là encore, le public a pu observer, et voir l'oeuvre prendre naissance.

A la Factorine, pas de vernissage comme dans les galeries traditionnelles. C'est impossible car l'oeuvre se construit au fil des jours. « Lorsque l'artiste investit le lieu, explique Rémi Illig, il s'installe dans un cube blanc et vide. Il crée in situ, sous les yeux des passants, et l'important n'est pas la finalité mais bel et bien le processus de création. » A la place du traditionnel vernissage, donc, l'équipe propose des Dernissages. comme une grande fête pour découvrir l'oeuvre achevée, avant que celle-ci ne disparaisse pour laisser la place à la suivante.

L'Usine du premier étage propose un atelier en location, à l'heure, à la journée. Espace de travail et de recherches transdisciplinaires, il sera investi par les artistes qui pourront le réserver pour réaliser des projets personnels ou collectifs. L'Usine servira également de QG



aux adhérents de l'association. Ils s'y réuniront pour préparer ensemble à l'organisation, la communication et la réalisation des futures vitrines. L'Usine est aussi le moyen trouver pour financer les projets de la Vitrine ou simplement payer les factures.

Nouvel espace de création sans contrainte, les artistes contemporains devraient vite trouver dans la Factorine, un moyen de s'exposer facilement, de se faire connaître. Le public, lui, légèrement surpris saura sans nul doute s'habituer à cette nouvelle vitrine artistique. Alors

si vous voyez une installation en cours rue Stanislas, ne passez pas votre chemin en disant « je repasserai quand ce sera fini ». Car ça a déjà commencé. ■ Alice CIMIEZ

📍 La Factorine, 14 rue Stanislas 54000 Nancy  
Plus d'infos sur [lafactorine.fr](http://lafactorine.fr)

## QUAND J'ÉTAIS CHARLES DU 24 AU 29 NOVEMBRE

Charles est vendeur de moissonneuses-batteuses et il sait qu'il est cocu. Et alors ? Il prend le micro et chante, plein de ferveur envers son idole qui se prénomme comme lui, Charles. Charles Aznavour. Tous les vendredis, vêtu de son habit de lumière, il s'élance dans l'arène, sous les sunlights de ce karaoké perdu dans la campagne du Morvan. "Le hasard est curieux, il provoque des choses, et le destin pressé un instant prend la pose", l'infinie mélancolie et le doux sourire d'Aznavour transfigurent notre héros de la modestie. L'homme chante pour sa femme, Maryse, même s'il sait qu'il est trop tard et qu'elle est déjà partie. Il est parfois un peu "trop" ou "pas assez" mais nul ne songerait à s'en moquer, surtout pas l'auteur de ce texte bouleversant où rien n'est dérisoire. Car cet homme est vrai, ce "petit" est grand au fond de lui. Le stroboscope lacère la nuit dans laquelle erre ce chevalier de l'amour et de la tendresse. Si la douleur le déchire, son coeur est immense comme celui de Cyrano ou de Don Quichotte. Costumé de paillettes mauves, il est seul mais il est habité. Et s'il porte des masques, ce sont des masques de lui-même. ■

📅 CALENDRIER • Mardi 24, Mercredi 25 et Vendredi 27 Novembre à 20h30 • Jeudi 26 et Samedi 28 Novembre à 19h, Dimanche 29 Novembre à 15h

🎟 TARIFS • Tarif plein 22€ / Tarif réduit 17€ / Tarif jeunes 9€

📞 RÉSERVATIONS au 03 83 37 42 42

CENTRE  
DRAMATIQUE  
NATIONAL

24 / 29  
NOV.

### QUAND J'ÉTAIS CHARLES FABRICE MELQUIOT

*Chaque semaine Charles chante les mots d'Aznavour dans un karaoké du Morvan. Un chevalier en paillettes, un forcené du coeur qui, malgré une histoire d'amour qui semble fichue, se sert de ses blessures pour produire de la lumière...*

NANCY  
LORRAINE

Texte et mise en scène Fabrice Melquiot @ L'Arche Éditeur Avec Vincent Garanger  
Production Le Préau, CDR de Basse-Normandie - Vire / Avec le soutien de la Ville de Vire pour la diffusion en Avignon

LOCATIONS 03 83 37 42 42  
Plein tarif 22€ - Réduit 17€ - Jeunes 9€  
[WWW.THEATRE-MANUFACTURE.FR](http://WWW.THEATRE-MANUFACTURE.FR)



La Région  
Lorraine Nancy ville de

Avec le soutien de Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle et du Grand Nancy

C'est une exposition atypique que propose la Galerie Poirel à partir du 21 novembre. Comme si le visiteur était invité dans une curieuse demeure pour une déambulation au milieu d'objets phares du design en Europe. Plusieurs espaces appellent à la réflexion sur le thème du confort et plus largement sur notre environnement domestique.

# POIREL EN ZONES DE CONFORT

**B**ien malin qui pourrait donner une définition satisfaisante du mot confort. Généralement, on le décrit comme un « état de commodités et de bien-être qui approche du plaisir et auquel tous les hommes aspirent naturellement ». Mais le confort reste insaisissable.

Pour tenter d'y voir plus clair, l'exposition propose d'aborder différentes facettes du « confort » ; une notion si omniprésente dans la pratique et la théorie du design qu'elle en devient presque insaisissable.

En choisissant d'exposer une centaine d'objets phares du Fonds national d'art contemporain, l'une des plus importantes collection de design en Europe, la Galerie Poirel propose un cheminement, une réflexion.

## Objets familier?

Majoritairement conçus pour apporter satisfaction à nos corps et à nos esprits, les objets présentés témoignent de nos activités et de nos préoccupations domestiques. Sous une apparente familiarité, l'exposition incite à reconsidérer la particularité des formes et parfois des usages, qui établissent notre environnement. Des pièces fabriquées en grande série, « mises en produit » standardisées du confort, côtoient des œuvres qui malmènent les typologies traditionnelles. « Zones de confort » est ainsi le reflet de deux postures



Stiletto Studios  
Fauteuil Short Rest, 1983 / 1990  
FNAC 01-541 / CNAP  
© droits réservés  
Cnap / photo : Yves Chenot

complémentaires du design : élaborer des solutions et formuler des critiques.

Pour guider le visiteur dans sa découverte et sa réflexion, l'exposition a pris le parti de cloisonner la galerie en plusieurs espaces, comme s'il s'agissait d'une maison. Car chaque objet s'inscrit avant tout dans un contexte, en design plus encore qu'ailleurs.

## Curieuse demeure à visiter

Les visiteurs commencent donc par parcourir l'Office. Cet espace est rempli de produits fonctionnels, offre l'image du « confort moderne », celui des commodités matérielles destinées à améliorer la vie quotidienne de l'utilisateur en le soulageant d'activités pénibles. On y découvre les créations de grands designers comme le britannique Sebastian Bergne, le français François Brument ou le japonais Naoto Fukasawa. On en ressort avec une question : entre innovations révolutionnaires et gadgets techniques, ces appareils libèrent-ils nos emplois du temps ou le contraignent-ils sournoisement ? Qui dicte le conformisme formel de cette mécanisation du confort ?



Vico Magistretti  
Fauteuil Veranda, 1983  
FNAC 03-571, CNAP  
© Vico Magistretti / Cnap / photo : Yves Chenot



Stim Thom, Philippe Starck  
Radio Boa, 1995  
FNAC 980713 / CNAP  
© Philippe Starck / Cnap / photo : Yves Chenot



Philippe Starck  
Tabouret WW., 1991  
FNAC 07-489 / CNAP © Philippe Starck

Pour suivre, quelques pas dans la Réception. Elle se présente comme un vaste salon, garni de meubles destinés à l'accueil des corps au repos, en quête d'apesanteur. Les assises et les canapés qui la garnissent répondent à cet enjeu ergonomique et social. La variété des positions permises traduit les évolutions des normes de « la bonne tenue ».

Plus loin, l'Aire de jeux rassemble des pièces qui échappent au strict fonctionnalisme pour se placer du côté du divertissement et de la dérision. Le confort est aussi ce qui plaît aux sens et divertit l'esprit, ce qui reconforte. Voilà donc une réunion d'objets amicaux qui n'imposent pas leur mode d'emploi mais au contraire se défont des codes pour ouvrir vers de nouvelles situations. La question à cet endroit : le confort ne réside-t-il pas dans la liberté d'user des choses ? Enfin, l'Antichambre bouscule notre représentation du bien-être en révélant certaines inquiétudes contemporaines. Étranges, voire inquiétants, les objets se font ici l'écho d'une société précaire, tourmentée par l'imaginaire de la catastrophe.

Entre ces espaces, une curiosité comme une pause hors du temps : bienvenue dans l'Écouteur, conçue par Laurent Massaloux et Jean-Yves Leloup. Là encore, le design se met au service d'une activité : l'écoute de la musique. Comme dans une salle de cinéma, l'auditeur est libre de choisir sa place et sa position, il n'y en a pas de préférables à d'autres. Cette conception induit une écoute immersive et spatialisée, une expérience active de la part du visiteur.

Durant l'exposition « Zones de confort », L'Écouteur permet l'écoute d'œuvres récentes — issues de la collection du Cnap — de Biosphère, Stéphane Thidet, Rodolphe Burger, Philippe Katerine, Radiomentale, Chloé Thevenin, Ramuntcho Matta, Laurence Weiner, Melik Ohanian, Rainier Lericolais, Lee Ranaldo et Leah Singer. ■

◆ Zones de confort, Galerie Poirel à Nancy. Du 21 novembre 2015 au 17 avril 2016. Visites commentées chaque samedi à 16h.



Erwan & Ronan Bouroullec  
Slow, 2006  
FNAC 08-201 (1 à 6) CNAP  
© droits réservés / CNAP / photo : Yves Chenot

## Venez fêter notre anniversaire jusqu'au 6 décembre !

**-20%** sur toute épilation !\*



\* SUR REMISE DE CE COUPON  
Offres non cumulables avec d'autres promotions en cours



Choisissez votre produit de beauté à **-50%** !\*



**YVES ROCHER**

4, Rue St Georges  
Le Point Central • Nancy  
03 83 37 55 70





# LES BOUGLIONE, DE RETOUR SUR LA ROUTE

Depuis trente-quatre ans, elle s'était sédentarisée au Cirque d'Hiver. Aujourd'hui, la famille Bouglione retrouve ses amours nomades et sillonne le territoire français pour partager avec nous son amour du cirque. Du 11 au 13 décembre, les artistes de ce cirque centenaire font halte à Nancy et nous offrent avec « Bravo » un spectacle époustouflant.

**D**epuis 1934, le Cirque d'Hiver à Paris rime avec Bouglione. Dans le monde des arts circassiens, ce nom est aussi synonyme d'excellence et de longévité. Du haut de ses cent-huit ans, cette dynastie familiale se remet sans cesse en question et, pour le prouver, reprend les tournées après une absence de trente-quatre ans sur les routes de France. Cette année, le spectacle « Bravo » vient conquérir la Province et relance la légende Bouglione.

## L'union fait la force

Dès le départ, le succès des Bouglione s'est bâti sur une force familiale avec quatre frères : Alfred, dit Alexandre, Joseph,

Firmin et Nicolas. En 1907, leurs spectacles les hissent déjà au sommet de leur art. Ils transmettront leur passion, aussi vive qu'à leurs débuts, à leurs descendants. D'une génération à l'autre, de Sampion et Émilien à leurs enfants Francesco, Joseph et Louis-Sampion, la tradition se transmet sans remous. « Je dirais que 99% des familles du cirque ne comprennent pas. Les petites guéguerres, les rivalités, ici, cela n'existe pas », affirme Francesco Bouglione, producteur de « Bravo » et instigateur de ce retour sur les routes. Et cette passation oscille doucement entre respect d'un héritage séculaire et le renouveau recherché sans cesse par ces travailleurs infatigables. Malgré le succès et la reconnaissance mondiale, il manquait quelque chose à ces artistes de cirque : les tournées. « Ça fait partie de nous. C'est dans nos gènes. Les avoir interrompues, ça c'est bizarre, pas l'inverse ! », insiste Joseph, directeur artistique de la maison. Tous troquent donc la piste du Cirque d'Hiver, grande de 40 mètres de diamètre sur 15 de haut, contre une surface plus grande, capable d'accueillir quatre-cent spectateurs supplémentaires.

## Bravo les artistes

Présenté et électrisé par une Madame Loyale atypique, Arta, le spectacle nous emmène dans les contrées magiques du cirque. Drôles, émouvants, impressionnants, les Bouglione ont l'art et la manière de sublimer le travail des artistes sur la piste. « Bravo » collectionne aussi les numéros rares comme celui de Robin Valencia, la femme-canon, Natalia Bouglione, la première à avoir féminisé les sangles aériennes, ou celui de Pierre Marchand, qui fait voltiger son diabolo avec maestria. Les majestueux tigres d'Alfredo Beattour ou les éléphants d'Asie et d'Afrique dirigé par Lars Holsher, Sonja et Vanamana, enchanteront à leur tour la fête. Les yeux des spectateurs ne sauront plus où se poser. Sur le fil de la grâce et de l'adresse, les acrobates joueront avec nos nerfs sur les trapèzes volants ou le mât chinois. « Le spectacle de la tournée est conçu dans le même esprit que celui que nous donnons au Cirque d'Hiver. Pour nous, les conditions sont différentes mais la qualité reste inchangée. Tournée ou pas, on garde notre identité », ajoute Joseph Bouglione.

## Entrez dans l'univers des Bouglione

Les Bouglione quittent le Cirque d'Hiver le temps d'une tournée et emmènent avec eux leur histoire et leurs souvenirs. Non loin de l'emplacement du chapiteau, ils ont recréé avec le « Café du Cirque » un musée-restaurant. Imaginé par Louis-Sampion, directeur marketing du cirque et passionné d'histoire, ce lieu sera ouvert aux artistes aussi bien



◆ Carte Bébé circus



qu'au public, titillé par la faim après un spectacle extraordinaire. « Nous, on aime bien pouvoir aller frapper chez tout le monde, aller voir les artistes, se retrouver tous ensemble », explique Louis-Sampion. Dans une caravane des années 1950, ce dernier a reconstitué l'ambiance étincelante du cirque, réchauffée de rouge et d'or sous les photographies retraçant la saga captivante des Bouglione. Avec des objets chinés sur les Puces et brocantes, ce collectionneur d'émotions s'est inspiré de l'univers du film « Les mystères de l'Ouest ». Dans les assiettes, des grands chefs locaux réinterpréteront les délicieuses spécialités de la cuisine italienne. À Nancy, Hervé Fourrière revisitera ainsi les « Pasta alla Bouglioni », un met assaisonné à la sauce cirque.

### Du cirque à vie

La famille rend hommage à son passé, bien sûr, mais essaie surtout de se projeter dans l'avenir et d'imaginer le cirque de demain. Cette inclination se retrouve dans une initiative originale : la Carte Bébé Circus. Dans chaque ville, les Bouglione s'associent à une maternité et offrent au premier bébé né le jour de leur arrivée un pass gratuit lui permettant l'accès à vie aux spectacles du cirque. Des petits chanceux ont déjà été désignés à Aix, Nîmes, Nice et Marseille. D'autres viendront grossir les rangs des amoureux des arts circassiens. Ainsi va la vie parmi les Bouglione, les artistes d'hier passent le témoin de leur talent à ceux de demain ; dans le public, les yeux émerveillés changent de couleur, d'âge ou de forme. Tout se métamorphose mais rien ne change vraiment car la beauté du spectacle reste. ■

**Gagnez vos places avec notre jeu-concours en page 37 !**

# 170 ANS DE CIRQUE D'HIVER

Haut-lieu napoléonien sous le Second Empire, le Cirque d'Hiver s'est transformé et a changé de propriétaire de nombreuses fois avant d'atterrir entre les mains d'or de la famille Bouglione. Récit d'une histoire pleine de rebondissements.

Le Cirque d'Hiver est impérial. D'ailleurs, après des travaux de huit mois, le bâtiment est baptisé par l'empereur Napoléon III, qui lui donne alors ses premières lettres de noblesses. Petit frère du Cirque d'Été, détruit en 1900, ce lieu a été imaginé par le même père, l'architecte Ignace Hittorf, aussi créateur de la Gare du Nord. Il peut alors accueillir 5 900 spectateurs. Ces derniers se ruent ici pour admirer les exploits de Jules Léotard, l'inventeur du trapèze volant. Appelé d'abord Cirque Napoléon, puis National, il devient Cirque d'Hiver en 1873. Repris un temps par Pathé, entre 1907 et 1923, le bâtiment perd sa dimension circassienne au profit de « Temple de l'Art Nouveau ». Les numéros de dressage d'animaux sont alors remplacés par des images, qui 24 fois par seconde créent l'illusion du réel. En 1923, les pellicules sont abandonnées et les arts du cirque reviennent sous la houlette d'un nouveau propriétaire, Gaston Desprez, et des Fratellini, directeurs artistiques du lieu. Mais les dettes vont ronger le rêve de Gaston Desprez et en 1934, ce sont les frères Bouglione qui, en mousquetaires du cirque, viennent sauver cette cathédrale circassienne. ■

📍 Cirque d'Hiver Bouglione à Nancy du 11 au 13 décembre au Parc des Expositions. Tarifs des places de 15 à 50 €. Info et rés. au 0 800 746 925. Plus d'info sur la tournée et le spectacle « Bravo » sur [cirquedhiver.com](http://cirquedhiver.com)

Café du Cirque : réservations au 06 69 61 33 89 et par email : [celiares@hotmail.com](mailto:celiares@hotmail.com) du mardi au dimanche de 10h à 00h.

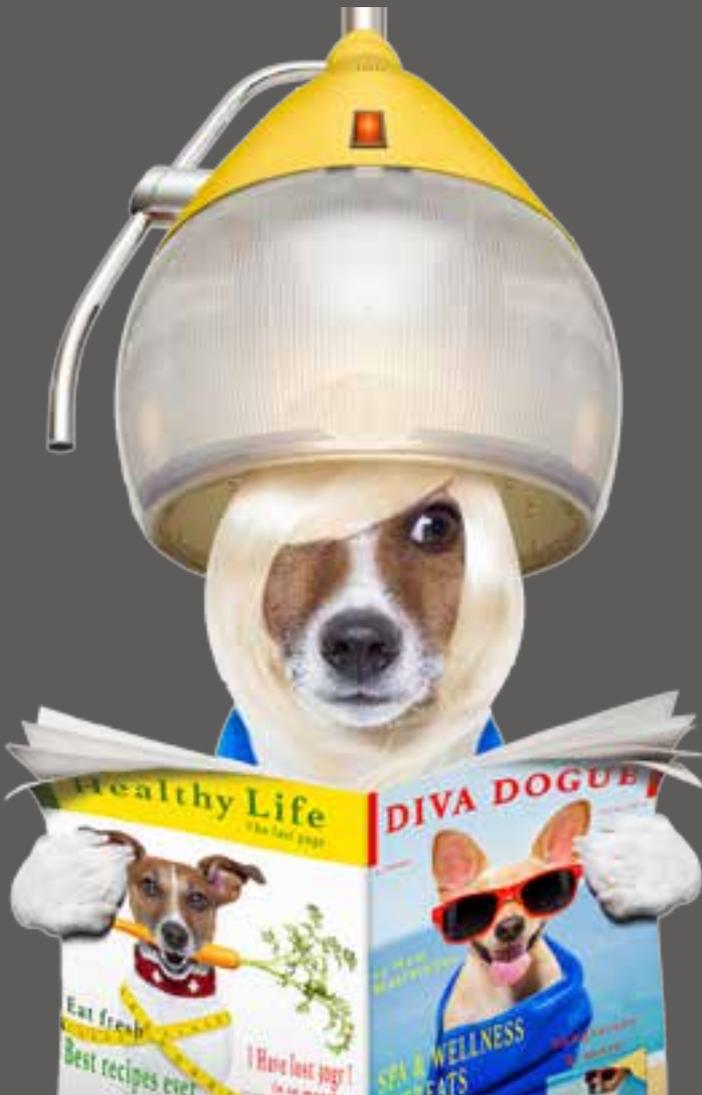


## Venez déguster les Pasta Alla Bouglioni de Hervé Fourrière

« Festif, j'aime dire que je vends du bonheur, mon intérêt étant de créer une émotion particulière, ranimer des souvenirs d'enfance gravés dans notre mémoire, et le Cirque Bouglione sait mieux que personne capter cette sensibilité en nous pour nous offrir un moment magique. Je suis heureux de pouvoir contribuer, main dans la main avec le Cirque Bouglione à la création de nouveaux souvenirs mémorables »

TU AS VU ?  
LORRAINE MAG  
CHANGE DE LOOK  
POUR DÉCEMBRE !!!  
NOUVEAU FORMAT,  
COUVERTURE VERNIE &  
PLEIN DE NOUVEAUTÉS...  
C'EST NOËL  
AVANT L'HEURE !

BAH OUI,  
LE RELOOKING C'EST PAS  
QUE POUR LES CHIENS !  
C'EST AU POIL,  
J'AI HÂTE DE VOIR ÇA !





## METZ PRIS DANS LA GLACE

# SINGER®

*Le spécialiste  
de la machine à coudre*

**RÉPARATIONS TOUTES MARQUES**



Spécial  
fêtes  
**-15%**

*sur tout le magasin !*

*Machines à repasser  
Aspirateurs - Accessoires couture*



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

À Metz, le froid de l'hiver va arriver plus tôt que prévu. Du 21 novembre 2015 au 17 janvier 2016, un palais de glace va se dresser de toute sa majestueuse transparence sur la Place de la République. Et dans la glace se dessinera tout un univers féérique et magique, celui de Disney et de ses personnages de légende.

**B**ienvenus dans le monde sucré de Disney ! Du 21 novembre au 17 janvier prochains, la Reine des Neiges, l'Apprenti Sorcier ou le Roi Lion vont prendre vie grâce à un peu d'eau congelée et les talents de sculpteurs venus du monde entier. Sous un chapiteau de 1 400 m<sup>2</sup>, quatre-vingt sculptures de deux à six mètres de haut prendront la pose, créant les unes et les autres une immense gemme brillante et nécessiteront 2 000 blocs de glace, soit 600 tonnes de matière première. Trente artistes vont façonner cette glace si délicate cinq semaines avant l'ouverture de ce palais pour émerveiller Messins, Lorrains et autres visiteurs curieux.

### Un projet fou

En 2014, ce festival de la glace s'était posé à Liège. Cette année, il fait escale à Metz sous les traits de figures de dessins-animés et, en parallèle, a emprisonné dans la glace à Liège l'Empire du Côté Obscur et tous les méchants ou gentils de la saga Star Wars. À l'origine de ce projet dément, le Belge Alexander Deman produit des festivals de sculpture en Europe depuis 1997. Déjà habitué aux créations en sable, il sait aussi vêtir l'hiver en habits de lumière. La ville de Metz a eu la chance d'être choisie pour accueillir ce événement hors normes et enrichit son marché de Noël déjà réputé en Moselle. Sur la Place de la République, les visiteurs iront souffler du froid dans une atmosphère maintenue au minimum à 6° Celsius en dessous du thermomètre, avant de se réchauffer avec un bon vin ou des marons chauds. D'ailleurs les moufles et bonnets sont de rigueur afin



d'éviter de se retrouver comme Olaf, le bonhomme de neige de la « Reine des neiges ». La ville réenchante donc Noël et se laisse submerger par cette vague de glace aux couleurs de Disney. Le partenariat avec Disneyland Paris permettra aux sculpteurs de modeler vingt-cinq scènes tirées de dessins-animés ou films célèbres. Les enfants pourront même se prendre un temps pour la Belle au Bois Dormant dans son château, accoudée à son balcon et attendant son prince... Ou simplement profiter de la vue sur ce paysage glacé.

### Un plaisir sans fin

Pour un peu, on se croirait dans le film « Un jour sans fin » avec des dizaines de Bill Murray brandissant des tronçonneuses et ciselant dans la glace des Ratatouille, Jack Sparrow ou Blanche-Neige. Les personnages de Marvel se sont fait aussi une petite place : Spiderman et Iron Man partageront donc la vedette avec les héros de conte. Mais les véritables Bill Murray ici sont des sculpteurs sur glace venus jusqu'en Moselle de leurs froides contrées, du Canada, de la Russie et d'ailleurs. Au total douze nationalités vont travailler ensemble pour le plaisir des touristes. Ce bonheur, hélas !, n'aura qu'un temps. La beauté des glaces fondra en janvier, bien avant l'été. Et les Messins se trouveront bien dépourvus quand les sculptures s'en seront allées. ■

❖ Féerie de Glace, place de la République à Metz, de 10h à 20h.  
 Tarifs : Billet Adulte : 12€ / Billet Etudiant, Senior et personne handicapée (sur présentation de justificatifs) : 10€ / Billet Enfant 4 - 11 ans : 8€ / Gratuit pour les enfants jusque 3 ans.



Parce-que les dépenses de santé coûtent cher...

Conditions spéciales jusqu'au 31 décembre 2015



Ne restez pas sans mutuelle

**MUTLOR.fr**

Mutuelle pour Particuliers et Entreprises  
 ( France, Belgique et Luxembourg )

11 rue du Colonel Merlin 54400 LONGWY Tél : 03 82 25 79 00  
 6 rue de la Visitation 54000 NANCY Tél : 03 83 36 77 07

**Imagine** LINGERIE FINE



**LIQUIDATION TOTALE**

Simone Pérèle  
 Oscalito  
 Prima Donna  
 Empreinte  
 Canat • Antinéa  
 Aubade • Marie Jo  
 Lise Charmel

\*SELON ÉTIQUETTE EN MAGASIN

**EXCEPTIONNEL JUSQU'À -70%\***  
 du 04 nov. au 31 déc. 2015

AVANT CESSATION D'ACTIVITÉ • Ouverture exceptionnelle dimanche 29 nov.

**Galerie Auchan La Sapinière Laxou**  
 03 83 98 73 20 facebook.com/page/lingerie-imagine



# HISTOIRE DE GOURMANDISE

Les madeleines de Commercy et de Liverdun ? Savoureuses bien sûr. Elles sont liées à l'histoire de la Lorraine.

Institutions incontournables du patrimoine culinaire lorrain, les madeleines de Commercy et de Liverdun perpétuent une tradition de biscuiterie artisanale et d'excellence qui a fait craquer bien des générations. Qui n'a jamais succombé à ce petit gâteau aux œufs, en forme de coquillage, allongée ou ronde, à la douce saveur d'antan ? Goûter prisé des enfants ou idéal pour la pause-café en entreprise, elle est le symbole de la convivialité. La ville de Commercy est le berceau de la madeleine avec cette anecdote qui a fait sa légende. En 1755, le Roi Stanislas reçoit. Mais, au cours du repas, son pâtissier lui fait faux bond. Un repas sans dessert ? Le bon Roi ne peut s'y résoudre. Son majordome va résoudre cet épineux souci. Pendant que les convives s'amusent de jeux, de récits... Voici qu'arrive le dessert. On apporte des gâteaux à la forme originale, dorés et fondants. Ravi, Stanislas fait venir l'auteur de cette prouesse : une jeune et jolie servante, Madeleine Paulmier, originaire de Commercy, rose d'émotion et les mains pleines de farine.

Le monarque le décrète : le gâteau se nommera Madeleine de Commercy. Depuis, la recette authentique a été jalousement conservée et ravit les gourmands. Jusqu'à la fin de seconde guerre mondiale, les voyageurs du chemin de fer qui faisaient halte à Commercy venaient contempler ce spectacle insolite de vendeuses de madeleines qui portaient de grands paniers d'osier et haranguaient les foules au cœur de la gare meusienne. A Liverdun, l'histoire de madeleines commence au début du XX<sup>e</sup> siècle quand le boulanger Joseph Rouvenacht aidé de son mitron Marcel Chenel profitent de la venue des nancéiens souhaitant jouir des bords de la Moselle, pour lancer ces fameux biscuits. Ils obtiennent une notoriété nationale en 1927 lors de la journée gastronomique Lorraine à Paris. Après la guerre, André et Pierre Chenel, fils de Marcel, développent l'activité en les distribuant dans le grand Est. Aujourd'hui, Serge Chenel, fils d'André, perpétue la tradition tout en innovant par la création de madeleines à la Mirabelle. Alors madeleines de Commercy ou de Liverdun ? Les deux ? Laissez parler vos papilles et régalez-vous... ■ S.C.

*Le Petit Malouin*  
Crêperie

**DU 18 NOV. AU 1<sup>ER</sup> DÉC.**  
**1 BOUTEILLE DE CIDRE OFFERTE POUR 4 PERSONNES**

**VENEZ DÉGUSTER EN EXCLUSIVITÉ LE CIDRE D'AUTOMNE "VAL DE RANCE"**

**IL EST ARRIVÉ!**  
LE PREMIER CIDRE DE L'ANNÉE

**NOUVEAUX HORAIRES**  
DU MARDI AU SAMEDI DE 11H45 À 13H30 & 18H45 À 21H30  
LE MERCREDI 11H45 À 13H30 - FERMÉ LES DIMANCHE & LUNDI

**75 BIS RUE DE 4 ÉGLISES À NANCY**  
**03 83 35 35 00**

# ADAM SUBLIME LES SAVEURS DE LA SAINT-NICOLAS

Avant les fêtes de fin d'année, il y a un événement que toutes les familles lorraines brûlent de vivre : la Saint-Nicolas. Le 6 décembre prochain, pour célébrer le patron de la Lorraine, les papilles se délecteront au goût des chocolats, pains d'épices et autres douceurs de la saison. Pour cela, qui d'autre que la pâtisserie Saint-Epvre, située sur la place du même nom, pour approvisionner les gourmets.

Et Saint-Nicolas va se couler dans différents moules mais aussi, comme la tradition le veut, dans bien des matières. La première d'entre elles est bien sûr le pain d'épice. En forme de cakes, d'ânes ou reproduisant la silhouette du Saint lorrain, ces gourmandises accompagnent cette fête depuis des siècles. Jean-François Adam les prépare longtemps à l'avance pour qu'elles arrivent sur nos tables à l'heure. La pâte mère se travaille un an avant afin de mieux faire ressortir les saveurs du miel. « Cela étant, son parfum ne doit pas l'emporter sur tout le reste. C'est un équilibre délicat », note le pâtissier.

## Délicatesses du palais

Utilisant avant tout des produits locaux, ce dernier associe à un miel de qualité une farine de seigle et de gruau ainsi qu'une dizaine d'épices. Outre l'anis, la cannelle et le safran, le restant de la recette est conservée précieusement par Jean-François Adam. « Un vrai pain d'épices doit, quand on le rompt, présenter les mêmes alvéoles qu'une ruche d'abeille. Il doit être aéré, léger avec des notes aromatiques soutenues sans être trop fortes », continue-t-il. Ses pains d'épices rempliront sans problème ces critères d'excellence. En plus des Saint-Nicolas en sucre rouge, le Patron de la Lorraine se savourera aussi en chocolat. Là aussi, Jean-François Adam a misé sur les meilleures matières premières. Les figurines en chocolat se déclineront en trois saveurs. Le chocolat blond, Dulcey, se différenciera de son cousin blanc, plus sucré. Là il offrira aux palais des gourmands une note subtile et caramélisée. Le chocolat au lait Jivara fera voyager du côté de la Suisse par ses apports gustatifs. Cerise sur le gâteau, le chocolat noir 66 % apportera des nuances fruitées à la dégustation. Jean-François Adam a voulu

garder le côté brut du chocolat et le laisser parler par lui-même, avec ses saveurs délicates et riches.

## Saint-Nicolas en partage

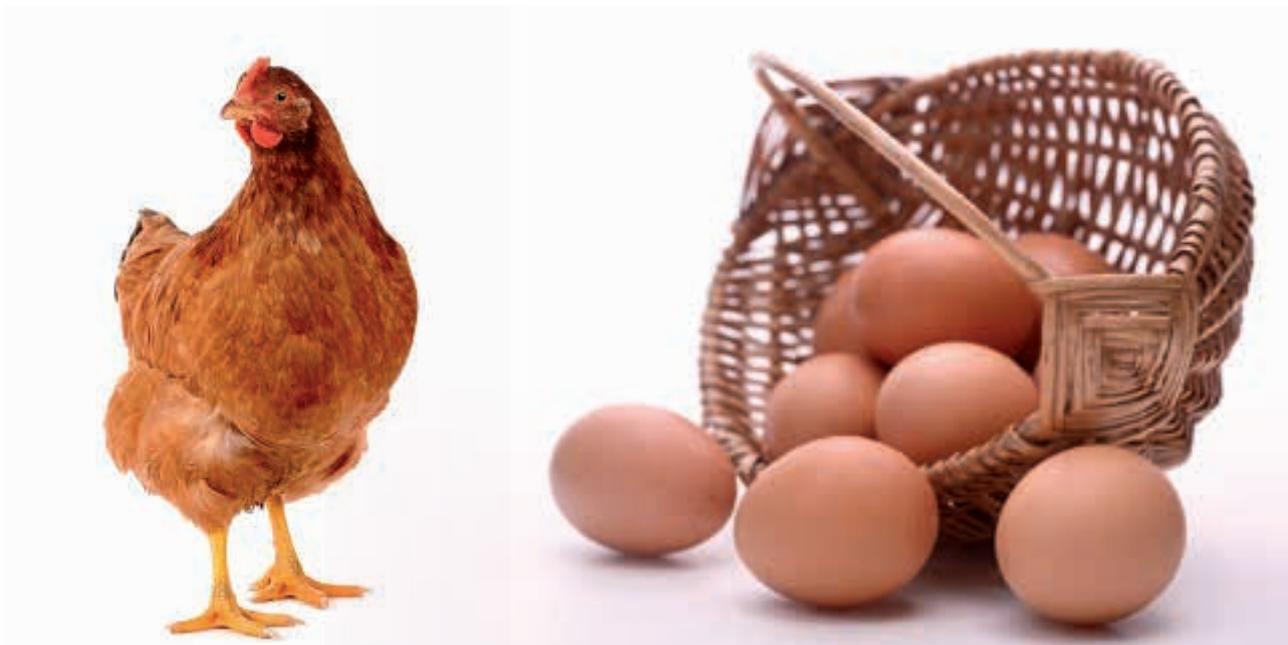
Marrons glacés, bonbons en chocolat, macarons de Nancy et fourrés, guimauves, toutes les merveilles de la fête se retrouvent à la pâtisserie Saint-Epvre. Pour son propriétaire, la Saint-Nicolas comme les fêtes de fin d'année riment toujours avec partage. Quoi de mieux alors qu'un gâteau généreux à diviser sur la table. Depuis 1882, la Saint-Epvre est la spécialité de cette pâtisserie historique. Créé par un certain L'Huillier, marque déposée en 1907, cette meringue aux amandes fourrée de crème vanillée et nougatines pillées est un secret bien gardé, transmis de pâtissier en pâtissier. Jean-François Adam est le sixième à être le détenteur de sa recette et depuis plus de trente ans l'offre à nos papilles ravies. Pour la Saint-Nicolas, Jean-François Adam a trouvé le moyen de nous faire succomber à de succulentes tentations. ■

► Pâtisserie Saint-Epvre, 3 Place Saint-Epvre à Nancy. Tél. 03 83 32 04 69.

Ouverture : du mardi au vendredi de 8h30 à 13 h et de 14h à 19h30, le samedi de 8h30 à 19h30 et le dimanche de 8h30 à 18h.

Plus d'informations sur le site : [patisserie-sainteepvre.fr](http://patisserie-sainteepvre.fr)





# TOUS À LA FERME !

Jusqu'au 19 décembre, les fermes de Lorraine font découvrir les saveurs de leur terroir au grand public et ouvrent ainsi étables, granges et bergeries. Sur tout le territoire, vingt-et-une exploitations participent à l'opération nationale de « Automne Bienvenue à la ferme ».

La ferme n'est plus un monde clos et les agriculteurs ne travaillent plus seuls dans leur coin. De plus en plus, ils partagent avec le public leur passion, les saveurs de leur terroir et leurs savoir-faire. L'opération « Automne Bienvenue à la ferme » participe à cet élan. À l'origine de cette dernière, le réseau « Bienvenue à la ferme » assure l'organisation et la cohésion entre tous les participants. Celui-ci regroupe six cents agriculteurs qui ont tous la même envie de communiquer sur leur métier et de montrer sa véritable image à des visiteurs de plus en plus sensibles aux questions de consommation raisonnée. Depuis vingt-cinq ans, ils œuvrent ensemble pour valoriser le monde agricole et ses productions.

## Saveurs d'automne

De septembre à décembre, les saveurs de l'automne viennent chatouiller les papilles du public. Pour déguster des produits savoureux, cultivés avec soin, la direction est toute trouvée. Vingt-et-une fermes en Lorraine ouvrent leurs portes et font vivre à leurs visiteurs un moment d'exception. En effet, pour agrémenter le programme de ces festivités, les agriculteurs participants ont

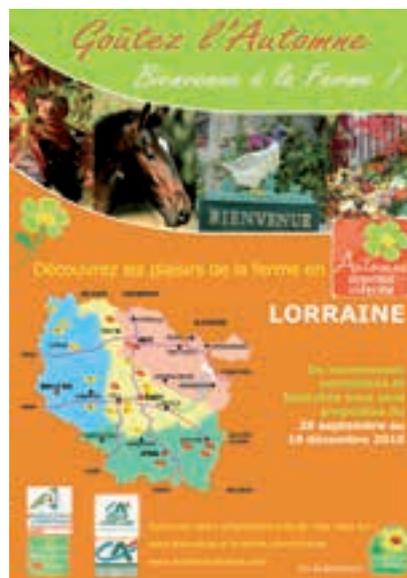
mis la main à la pâte. Ainsi chacun propose en fonction de sa spécialité et de son terroir. Certains mettent en place des repas ou des séances de dégustation de leurs produits. Ainsi la ferme auberge Sainte-Mathilde de Tucquegnieux (54) joue avec notre gourmandise et organise une soirée grillades au feu de bois le 28 novembre, un menu spécial Saint-Nicolas le 6 décembre pour clore cette opération avec une soirée Boîtes Chaudes le 19 décembre.

## Visites gourmandes

D'autres ont misé sur les promenades gourmandes ou sur les visites insolites de leur ferme. Parents et enfants pourront ainsi découvrir les coulisses de la ferme des Gribaux à Bicqueley (54), le samedi 21 novembre de 10 à 18 heures. Ils iront ainsi se balader dans l'exploitation, voir ses animaux puis acheter du bœuf et du porc au détail. Ils pourront aussi aller jeter un œil au marché de producteur et déguster des nou-



veaux produits transformés. La Distillerie de Mélanie, à Marieulles-Vezon (57), laisse aussi entrevoir ses secrets de fabrication. À consommer avec modération ! Les deux derniers mardi de novembre, sur l'exploitation des Fleurs anglaises d'Eulmont (54), des



démonstrations auront lieu comme le défilage doux à l'aide d'une jument ardennaise ou la conservation des fruitiers. Enfin des stages Nature sont organisés : réalisation d'une haie libre mélangée, confection de couronne de l'Avent, décorations de Noël pour la table et cadeaux de Noël. Très vite, les saveurs d'automne vont être remplacées par d'autres tout aussi délicieuses, celle de l'hiver et des fêtes à venir. ■

Retrouvez le programme près de chez vous sur [bienvenue-a-la-ferme.com/lorraine](http://bienvenue-a-la-ferme.com/lorraine)



# LES SAVEURS DE SOPHIE

La cuisine de Sophie Demonet est à l'image de son parcours : une histoire de passion, relevée par une belle générosité et une curiosité sans fin, le tout épicé par un sourire franc et sincère. Installée depuis 2013 à Nancy, elle distille derrière les fourneaux de son restaurant le Grand' Ru(e) son amour pour la gastronomie française et la saupoudre avec sa sensibilité. Un voyage gustatif à ne pas rater.

**R**ien ne la prédestinait vraiment à coiffer un jour la toque de chef. Pourtant, le destin aime jouer les trouble-fête et a appelé Sophie Demonet à lui, dans la chaleur et l'effervescence d'une cuisine de restaurant. Ses premières armes, elle les a faites dans l'émission « Madame, le chef » en 2006, sous les ordres d'Hermance Carro. Elle suit cette dernière lorsqu'elle ouvre son propre restaurant à Seillans, dans le Var, puis continue d'apprendre auprès d'autres grands noms comme Jean-Yves Corvez, lui-même formateur sur l'émission de M6, la maison parisienne Lenôtre ou encore Gérard Passédat à Marseille. Par petites touches, elle dessine son identité culinaire. Chef de cuisine au Café Louis de Besançon, elle explore de nombreuses pistes : « Le lieu proposait de la cuisine traditionnelle mais aussi des plats plus populaires ou originaux. On me demandait aussi bien du club sandwich, que des sushis ou des plats plus compliqués. J'ai dû m'adapter à tout ça et cela a été très formateur », se remémore-t-elle.

## Voyage pour les papilles

Dans un coin de sa tête, l'envie d'ouvrir son restaurant se fait de plus en plus ressentir. Encore une fois le hasard frappe à sa porte. À Nancy, Patrick et Françoise Bagot, propriétaires renommés du Chardon Bleu, cherchent un talent capable de perpétuer l'excellence de leur cuisine. « Je connaissais très bien ce lieu. J'y allais en famille lorsque j'étais plus jeune et j'y ai pensé quand j'ai voulu me mettre à mon compte », raconte la nouvelle gérante. Dans une atmosphère à la fois chaleureuse et intime, Sophie Demonet invite au voyage : elle laisse parler la cuisine lorraine et française traditionnelle tout en lui ajoutant son propre langage. La chef s'ouvre aussi à d'autres horizons, à la recherche de la combinaison parfaite de saveurs. « En ce moment, un des plats que je propose est un saumon mi-cuit avec une chantilly au wasabi et une crème de pavot sésame », soumet-elle aux papilles émoussées de ses clients.

## Cuisine en autoportrait

Même si sa cuisine se suffit à elle-même, Sophie Demonet a décidé de continuer à cultiver cette curiosité qui la caractérise et l'étendre à d'autres domaines. Ainsi, dès le premier mardi du mois de décembre, les murs du Grand' Ru(e) s'ornent des œuvres de Johanna Pernot. L'artiste réalise en photographie ce que la chef de cette grande table nancéienne accomplit déjà sur assiette : elle déstructure et restructure, elle perpétue et réadapte. Dans son exposition, Johanna Pernot redécoupe en photo-

montage le paysage nancéen, de la place Stanislas au musée lorrain. En parallèle, pour la Saint-Nicolas, la restauratrice collabore avec la ville de Nancy et accueille dans ses locaux un jeune guitariste du conservatoire, Diar. Avec cette envie de partage, en cuisine comme dans la vie, Sophie Demonet se projette déjà en 2016 où elle mettra en place des semaines de découverte d'autres gastronomies, européennes et internationales. L'exploration des saveurs de la cuisine de Sophie se poursuit. Toujours aussi gourmande, elle ravira bien des fines bouches. ■

◆ Le Grand' Ru(e), 45 Grande Rue à Nancy. Pour plus de renseignements : [restaurantlegrandrue.fr](http://restaurantlegrandrue.fr)



# NOËL, LE CŒUR SUR LA MAIN



Pour Noël, chacun est à la recherche du cadeau parfait. Trouver l'élément qui comblera les êtres chers, voilà un challenge bien compliqué. Pourtant, en faisant plaisir, il est possible d'ajouter des valeurs rares et précieuses à son présent : un peu d'humanité et de solidarité. Avec le Marché solidaire, cette quête n'est plus si impossible. Les 21 et 22 novembre prochains, le Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle à Nancy accueille la treizième édition de cette manifestation.

Organisé par MultiCooLor, le réseau des acteurs de la coopération et de la solidarité internationale en Lorraine, le Marché solidaire de Nancy est une manifestation en dehors des circuits traditionnels des marchés de fin d'année. Ici, une autre magie opère. Les visiteurs ne font pas qu'acheter des présents, manger quelques douceurs et s'en aller. Sur le Marché solidaire, les rencontres priment sur tout le reste. Au détour d'un stand, vous pourrez discuter avec des membres d'associations impliquées dans des actions solidaires sur le globe. Nombre d'entre elles tisse des liens particuliers avec des pays ou luttent pour des causes particulières, à l'instar de l'éducation ou de la consommation raisonnée.

## Cinq pôles thématiques

Le Marché solidaire sera composé de cinq pôles thématiques différents, abordant les questions de « Citoyenneté, Education, Migration », « Volontariat de solidarité internationale », « Coopération décentralisée », « Consommer responsable, Tourisme solidaire » et de « l'épargne solidaire ». De 10h à 19h30 le samedi et de 10h à 18h le dimanche, les visiteurs du Conseil départemental pourront assister à des conférences ou à des concerts, écouter des contes musicaux et faire le tour du monde en huit contes ou participer à des jeux coopératifs. Le marché solidaire mettra aussi un joli point final à la semaine de la Solidarité internationale en Lorraine, destinée elle-aussi à informer le public sur les thèmes du « vivre ensemble », de la paix ou de l'environnement et du développement durable.

## Des acteurs mobilisés et engagés

Au Conseil départemental, quatre-vingt acteurs de la solidarité se réunissent et vont à l'encontre de ce que devient trop souvent Noël : une fête purement commerciale. Des artisans venus du monde entier viendront partager leurs savoir-faire, montrer la réalité de leur art et répondre aux questions des passants. Ceux-ci pourront partir avec un souvenir authentique, unique de ce moment, qu'il pourra offrir par la suite. Boucles d'oreilles, foulards, pièces sculptées en bois en provenance d'Afrique, d'Asie ou d'Europe de l'Est... Le voyage se réalisera aussi par les saveurs grâce à un espace de restauration solidaire avec des repas conçus à partir de produits locaux et/ou équitables. Les 21 et 22 novembre, le monde entier sera à portée de votre main et de votre cœur. Ouvrez ce dernier et vivez un Noël à nul autre pareil. ■

Marché du monde solidaire - 21 et 22 novembre 2015. Samedi 10h - 19h et Dimanche 10h - 18h30 au Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle, Esplanade Jacques Baudot, 48 rue du Sergent Blandan à Nancy. Entrée libre.



Après six mois de travaux, le bowling de Saint-Julien-lès-Metz est revenu, plus beau que jamais. Ouvert en septembre dernier, le KinéBowl réinvente l'expérience du jeu avec une nouvelle décoration et une équipe toujours plus dynamique.

# KINÉBOWL FAIT UN STRIKE

Le bowling de Saint-Julien-lès-Metz avait grandement besoin de changer d'apparence. Avec pour décoration des machines à extraire le charbon, le complexe vivait dans le passé minier de la Lorraine. L'ambiance n'était donc pas vraiment à la fête. Avec six mois de travaux et deux millions d'investissements, le nouveau propriétaire Thomas Munier a redynamisé cet endroit dédié aux divertissements et aux plaisirs conviviaux.

## Une situation privilégiée

Situé 14 avenue Paul Langevin au cœur du pôle de loisirs, à deux pas du cinéma Kinépolis et entouré par sept restaurants, KinéBowl est la destination à ne pas louper aux alentours de Metz. Après ou avant votre partie de bowling, vous pourrez déguster pas très loin des plats montagnards, des mets italiens ou dignes de la cuisine traditionnelle française. Dans le bowling, un magnifique bar vous désaltérera au cours de votre après-midi ou votre soirée. Avec ses éclairages presque lunaires, le lieu enveloppe ses visiteurs dans une ambiance « lounge » très tendance et intimiste.

## Temple des divertissements

Ouvert sept jours sur sept, de 14 heures à deux heures du matin, KinéBowl est un véritable temple des divertissements : vingt pistes de bowling, dix billards, une aire consacrée aux jeux d'arcade et électroniques. Le public peut ainsi varier les plaisirs, jouer seul ou à plusieurs. L'espace est aussi idéal pour organiser les fêtes d'anniversaire de vos enfants, jusqu'à quinze ans et avec des groupes de cinq enfants minimum. Deux formules leur sont proposées comprenant chacune deux parties de bowling, une boisson et des friandises, le gâteau étant en option,



## Introuvable sur les tarifs

KinéBowl a modifié sa décoration, intégré une nouvelle équipe, plus jeune et dynamique. Les tarifs restent les seuls éléments inchangés. Abordables, ils permettent à tous les budgets de vivre un moment de détente et d'amusement. L'espace a, par contre, misé sur l'accessibilité pour les personnes en situation de handicap, conformément à la loi du 11 février 2005. KinéBowl est donc un lieu ouvert à tous sans restriction. Confortable, accueillant, chaleureux, tous les critères sont remplis pour faire de cet endroit votre nouvelle destination favorite. ■

◆ KinéBowl, 14 avenue Paul Langevin

57070 Saint-Julien-Lès-Metz. Tél. 03 87 78 61 60. Retrouvez aussi KinéBowl sur Facebook > facebook.com/kinebowlmetz



**venez  
redécouvrir**

# KinéBowl

METZ

- ▶ **20 PISTES** • 10 BILLARDS
- BAR • OUVERT 7J/7
- PARKING GRATUIT

14 Av. Paul Langevin 57070 St-Julien-Lès-Metz

**ZONE KINEPOLIS • 03 87 21 02 07**

facebook.com/kinebowlmetz



# CONCERT & BROCANTE : ROCK'N LOR DONNE LE LA

L'espace Jean-Jaurès de Tomblaine met son blouson de cuir les 21 et 22 novembre prochain pour accueillir tout ce que la Lorraine fait de mieux dans le monde du rock. Un concert hommage réunissant les meilleurs groupes de la région précédera une brocante dédiée aux instruments, disques et partitions.

Réunissant des passionnés de musique, l'association nancéienne Rock'n Lor, ambitionne de promouvoir la musique de la fin des années 1950 au début des années 1970. Elle veut avant tout jeter un pont entre les générations. Chez eux, pas de musique de papa ou de musique de jeunes : une seule religion, le rock. Une vingtaine de groupes, tous de bons vieux rockers, participent régulièrement aux soirées thématiques et aux concerts organisés par l'association (un agenda est disponible



sur le site Internet), histoire de faire revivre le bon vieux temps du rock'n'roll. Concerts, bourses aux livres et aux disques, tout est bon pour garder le rythme.

Moment phare de l'association, le week-end du 21 et 22 novembre sera l'occasion de rendre un hommage à cette histoire du rock, si riche et encore si vivante.

Publi-reportage • Photos © DR

**TRIBUTE BY ROCK'N LOR**  
Espace Jean Jaurès **TOMBLAINE**  
Samedi **21 Nov. 2015** de 14h à minuit

LED ZEPPELIN VOODOO DOCTORS	TOMMY CASTRO BARBAROCK
DEEP PURPLE DEEP INSIDE	GENE VINCENT LES PRETORIENS
POST BEATLES THE FREE BIRDS	THE ANIMALS CREES' KING
ZZ TOP ROCK FACTORY	ROLLING STONES STICKY FINGERS
PINK FLOYD RED NOSES	DR FEELGOOD THE DOCTORS
JOHNNY HALLYDAY ROCK'N ROLL ATTITUDE	THE SHADOWS CRUADERS
GLAM ROCK DR T BONE	THE WHO GATHERING CROWD
CREEDENCE DOUBLE B	JOE COCKER SOUL BROTHERS
BEATLES RAPACES	QUEEN EPIFONY FIVE

Entrée : 15€  
Adhérent Rock'N Lor : 10€  
Prévente : 13€

Renseignements & Prévente  
**03 83 28 49 49**

**TROCAMUSIC**  
Partager La Musique  
**Vendre Acheter Echanger**

**TOMBLAINE**  
ESPACE JEAN JAURES  
Dimanche 22 novembre 2015 de 9 à 18 heures  
Animation - buvette et restauration sur place  
Organisé par Rock'N Lor - inscription : 0 637 781 621

**ENTRÉE GRATUITE**



## Tribute : 18 groupes locaux pour 18 groupes de légende

Quand on aime le rock on le clame haut et fort. Pour la deuxième année consécutive, 18 groupes régionaux se sont donné rendez-vous pour un grand spectacle live sur la scène de la grande salle de l'espace Jean-Jaurès de Tomblaine. Le principe est simple : chaque groupe reprend un groupe de légende. Au final : de 14h à minuit, 10 h de musique live non stop. Dans le détail :

**Led Zeppelin** par les Voodoo Doctors

**Tommy Castro** par les Barakarock

**Deep Purple** par les Deep Inside

**Gene Vincent** par les Pretoriens

**Post Beatles** par les The Freebirds

**The Animals** par les Creecking

**ZZ Top** par les Rock Factory

**Rolling Stones** par les Sticky Fingers

**Pink Floyd** par les Red Nozes

**Dr Feelgood** par les The Doctors

**Johnny Halliday** par les Rock'n roll attitude

**The Shadows** par les Crusaders

**Glam Rock** par les Dr T Bone

**The Who** par les Gathering Crowd

**Creedence** par les Double R

**Joe Cocker** par les Soul Brothers

**Beatles** par les Rapaces

**Queen** par les Epitome five

Entrées 15 € / Adhérents rock'n lor 10 € / Prévente 10 €. Informations et réservations au 03 83 28 49 49

## Trocamusic : le vide-grenier des musiciens

Avis aux musiciens, aux particuliers, aux Ecoles de musique : vos caves de répétitions sont encombrées, le moment est venu de tout débarrer à Trocamusic ! Rock'n Lor réunit les passionnés pour la troisième année pour une journée riche en matériel musical d'occasion : instruments de musique de tout genre, affiches, partitions, livres, des vinyles au cd, du triangle au trombone, de l'ampli à la sono. L'occasion est donnée de vendre, d'acheter d'échanger tout objet ayant un rapport avec la musique, quelque soit son genre, son look ou son époque.

Les plus grandes marques sont au rendez-vous. Côté guitare : Gibson, Rickenbacker, Fender, Framus, Eko, Wandre, Martin, Hofner, Ibanez, Cort, Jacobacci, Aria Pro, Ovation, et autres vintage.

Côté amplis : Ampeg, Fender, Gibson, Vox, Marshall, Garen, Schaller, Binson, Davoli, Dynacord, et, autres vintage. A découvrir aussi les collection de platine TEPAZ, PHILIPS, et autre postes TSF, Transistor Cette journée se déroulera à l'Espace Jean Jaurès de Tomblaine. Pour cette occasion il y aura des animations tout au long de la manifestation. Il reste quelques places exposants.

Réservation au 06 37 78 16 21. Espace Jean-Jaurès de Tomblaine, dimanche 22 novembre. Buvette et restauration sur place.

Entrée Gratuite au public. ■



# EURÉCOURS!

## 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**



# Punch



**SAUNA  
MUSCULATION**

**ARTS MARTIAUX** Taekwondo, judo, jujitsu brésilien, kung fu capoeira,

**SPORTS DE COMBAT** MMA (pancrace), kick boxing, boxe thai, boxe française, boxe anglaise, boxe chinoise, self défense.

**FITNESS** Aéro kick, abdos, yogastrech, mini tampoline, physique, body sculpt, mix training, cardiofit, cross training hip hop (enfants).

**NOUVEAU**

**JUJITSU BRÉSILIEU - CAPOEIRA  
BOXE CHINOISE - HIP HOP (enfants)**



**OUVERT EN SEMAINE  
DE 10h à 20h45**

**SAMEDI  
de 10h à 18h**

**PARKING PRIVÉ**

**Punch**

42, rue de Phalsbourg - NANCY

**Tél. 03 83 27 44 90**

CLUB OMNISPORTS ASSOCIATIF LOI DE 1901 - N° 007317

**punchnancy@yahoo.fr - www.punch-nancy.org**

LorraineMagazine  25

# UN BUREAU DANS MON PLACARD



Qui a dit qu'il fallait de la place pour installer un bureau ? Un placard suffit, dès lors que vous y aménagez toutes les étagères nécessaires.

Il suffit d'un seul m<sup>2</sup> pour aménager un coin bureau. Soit juste la place pour y glisser un ordinateur, des tiroirs coulissants... et plusieurs espaces de rangements. Évidemment, plus le placard sera grand, plus il vous offrira de possibilités d'aménagement.

La première étape est de dégager l'espace. Videz entièrement le placard, du sol au plafond. Enlevez tout, même les vis, pour que les murs soient nus. C'est d'ailleurs le moment de penser à l'alimentation électrique de ce nouveau local. Vous aurez obligatoirement besoin de lumière, il faudra donc peut-être tirer des câbles pour installer prises électriques ou luminaires (un faux plafond pourra par exemple dissimuler des spots lumineux). Vous ne pourrez vous en passer que si un raccordement existe déjà à proximité. Une fois ces premiers travaux effectués, rebouchez les trous et passez à la peinture. Mettez plutôt sur les couleurs claires pour optimiser la luminosité : les placards sont souvent sombres. C'est aussi

Photos © Portes Intérieures design DR

**TYLÖ**<sup>®</sup>  
for the senses

*le bien-être  
à domicile...*

**INSTALLATEUR CONSEIL**

- SAUNA TYLÖ<sup>®</sup>
- SPA DIMENSION ONE<sup>®</sup>
- HAMMAM TYLÖ<sup>®</sup>
- Cabine INFRAROUGE TYLÖ<sup>®</sup>



www.est-sauna.com  
Ouvert du lundi au vendredi  
de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30  
Le samedi de 9h à 12h



**EST SAUNA BEAUTÉ - 30, bld d'Austrasie - 54000 Nancy**  
**Tél. : 03 83 19 19 79 - Fax : 03 83 19 19 80**



l'occasion d'installer un seul lé de papier au fond, avant de mettre en place les futurs éléments : il créera une ambiance unique qui vous donnera réellement l'impression d'être dans une autre pièce. Une peinture métallique ou magnétique sur un côté le transformera par ailleurs en mur pense-bête... souvent bien utile.

### Il faut que ça glisse

Avant d'installer quoi que ce soit, pensez au plan de travail, idéalement situé à 75 cm du sol. Les différents outils de rangement pourront ensuite se répartir jusqu'en haut du placard. Pour optimiser l'espace, ne négligez pas les tablettes coulissantes, faciles à positionner avec les rails adéquats. Dans l'idéal, les étagères seront d'angles, pour profiter de tous les murs. Des barres métalliques permettront aussi de fixer des pots à crayons en hauteur et de libérer l'espace réservé à l'écriture. Un tabouret sera choisi comme siège, afin de pouvoir se glisser facilement dans le nouveau bureau une fois les portes fermées.

### C'est ouvert

S'il est possible de conserver une porte de placard existante, il faut parfois en installer une, notamment quand on a transformé un fond de couloir en bureau. Battante ou coulissante, elle doit surtout s'ouvrir suffisamment pour vous permettre de vous installer confortablement. ■ *Mélanie De COSTER*

**WERALU**

**DEVIS GRATUIT**

**FAITES DES ECONOMIES D'ENERGIE**

**ISOLATION DES COMBLES**

**ISOLATION THERMIQUE EXTERIEURE**

**PEINTURE ET RAVALEMENT DE FACADES**

**REPLACEMENT GOUITTIERES ET CHENEAUX**

**NETTOYAGE ET PEINTURE DE TOIT**

**A VOTRE SERVICE DEPUIS 1986 !**

**REMISES\*  
EXCEPTIONNELLES  
JUSQU'AU  
30 NOVEMBRE**

\*SELON CONDITIONS  
SUR NOTRE SHOW ROOM

**RECONNU  
GARANT  
RGE**

**Venez nous rencontrer :**

**03 83 48 54 98**

41, AVENUE DE ROSIÈRES - 54110 DOMBASLE

# OPTIMISER TOUS LES ESPACES DE VOTRE HABITATION

Alors que l'espace se raréfie, bien optimiser son intérieur devient une priorité. Voici donc quelques conseils pour gagner de la place...

## Faire la chasse aux espaces morts

Que votre habitat soit plus ou moins spacieux, l'important est de l'organiser en toute cohérence, en utilisant les espaces sous un escalier ou dans les angles par exemple. L'autre option est d'exploiter au maximum les murs grâce à des étagères, installées de différentes manières, droites, en escalier ou en zigzag. Pensez également à la hauteur sous plafond, en particulier au-dessus des portes : ils peuvent être des endroits idéaux pour y nicher des boîtes de rangement ou des livres.

## Bien structurer l'ensemble

Si votre salon et votre salle à manger ne font qu'un, n'hésitez pas à structurer l'espace

en décollant le canapé du mur, afin de créer une fausse séparation. On peut aussi disposer des étagères ou une bibliothèque pour séparer l'espace en deux parties, ou opter pour des portes coulissantes transparentes qui structureront la pièce en donnant une impression de grandeur. Côté salle à manger, de nouveaux meubles sont modulables, passant de 2 à 4 ou 6 places en un tournemain. N'hésitez pas également à choisir du mobilier escamotable, qui se rabat contre un mur ou disparaît dans un coffrage. N'oubliez pas aussi que les lits et canapés suffisamment hauts peuvent être de formidables espaces de rangement, si l'on place sous leur sommier des coffres, des tiroirs ou des grands paniers.



## L'art de l'artifice

Les bars américains dans un séjour ou une cuisine peuvent aussi être de bonnes options de rangement. Et pour créer des illusions d'optique, on pose des miroirs ou on réalise une décoration murale graphique qui donne des impressions de grandeur. ■

Photo © Thinkstock, DR

**Maisons Mesure et Tradition**

*des maisons Sur-Mesure*

*Nous Concevons et Construisons pour votre Bien-être !*

Mesure et Tradition

74, avenue Foch  
54000 NANCY

03 83 28 78 79

www.mesureettradition.com

# LE VERRE, CE CAMÉLÉON

Au pays de Gallé, Daum et Lalique, la Maison Petitjean fait figure d'originale. Le verre, elle ne le souffle ni ne l'assemble par le biais de pâtes colorées mais le sculpte avec des procédés techniques de pointe. Du mobilier aux objets de décoration, Petitjean peut tout faire et le prouve aux visiteurs de son showroom à Houdemont. Entrez dans une caverne d'Ali Baba où le verre change d'enveloppe au gré des créations.



Depuis 1860, cinq générations se sont passé le flambeau d'un savoir-faire, toujours en évolution et en redéfinition. En 1990, l'entreprise passe aux mains de Christophe Petitjean, le dernier représentant de cette dynastie de miroitiers. Aujourd'hui, tout en étant fier de son histoire, la miroiterie regarde sans cesse vers l'avenir pour trouver les nouvelles formes qu'épousera son art.

## Le verre à livre ouvert

Comme tout créateur, Christophe Petitjean et son équipe partent de la matière brute pour inventer. Comme une feuille vierge sous impression, le verre plat d'origine se métamorphose. Grâce à la technique de verre thermoformé, imaginée par l'entreprise, il se plie à toutes les volontés. Sculpté, sablé, bombé, laqué, il prend la peau du crocodile, imite les gouttes d'eau ou répète des motifs géométriques. Avec l'impression numérique, il gagne des couleurs, dévoilant des volutes polychromes ou faisant ressurgir une planche de bande-dessinée, comme avec la ligne de meubles collectors « Blake et Mortimer ». Après plus de 150 ans d'existence, Petitjean continue de nous faire miroiter toutes ses beautés. ■

📍 Miroiterie Petitjean : Parc d'activités Nancy Porte Sud, site 3 Les Érables, 15 allée des Peupliers 54 180 Houdemont.

Atelier showroom ouvert du lundi au vendredi de 8 à 12 h, de 14 à 17h30 et sur rendez-vous.

Plus de renseignements sur : [miroiterie-petitjean.fr](http://miroiterie-petitjean.fr)

## CRÉATION & FABRICATION

MOBILIER D'ART & CONTEMPORAIN

CRÉATION DE PORTES & MIROIRS

IMPRESSION NUMÉRIQUE

VERRES ARTISANAUX

SUR MESURE



## Atelier showroom

Ouvert du lundi au Vendredi de 8h30 à 12h / 14h à 17h

MIROITERIE  
**MP**  
**PETITJEAN**  
Depuis 1860



Parc d'activités Nancy Porte Sud  
15 allée des peupliers 54180 HOUEMONT  
03 83 55 20 33  
[www.miroiterie-petitjean.fr](http://www.miroiterie-petitjean.fr)

# CHOISIR LE BON ESCALIER



Quel escalier pour votre maison ? Avec rampe, en colimaçon, droit... Voici quelques conseils pour bien le choisir.

## Les types d'escaliers

**L'échelle de meunier** : raide et sans protection ni contremarches, elle est réservée à des usages occasionnels ou pour relier des pièces peu fréquentées, comme les mezzanines.

**L'escalier classique**, de forme droite et composé de marches rectangulaires, sert de jonction entre deux niveaux de la maison. Il est idéal pour les petits volumes car il offre un espace de rangement intéressant sous les marches, contrairement aux escaliers pleins. Cependant, pour être praticable, il réclame un espace de recul assez important. **L'escalier tournant**. Ce modèle est lui aussi prisé des petits espaces pour son côté « gain de place ». Avec ou sans contremarches, il est parfait dans un angle entre deux murs.

**L'escalier hélicoïdal** permet aussi de gagner de l'espace car toutes ses marches sont organisées autour d'un axe central. Ce dernier modèle convient parfaitement aux intérieurs contemporains. En métal, il apporte à la pièce un aspect épuré et tendance. Cependant, ayez à l'esprit que l'escalier en colimaçon n'est pas un choix à long terme. Assez peu pratique avec des marches tournantes moins sûres que les droites, il ne convient pas vraiment dans une maison où vivent de jeunes enfants ou des personnes âgées.

## Sécurité et bien-être

Pour garantir confort et sécurité, un escalier doit avoir des marches d'une hauteur et d'une profondeur de 18 à 20 cm. Les modèles avec contremarches sont plus rassurants : aucun risque que le pied ne glisse entre deux marches ! De plus, il devra avoir une pente de 30 % et une largeur de 80 cm. Il est impératif d'installer une barrière en haut et en bas de votre escalier dans une maison accueillant un enfant en bas âge. Enfin, même si elle est de plus en plus souvent supprimée sur les escaliers modernes, la rampe reste un élément indispensable.

## Petit lexique

**Marche** : c'est la partie horizontale de l'escalier sur laquelle le pied prend appui.

**Contremarche** : élément vertical reliant deux marches.

**Nez** : partie saillante d'une marche.

**Échappée** : hauteur comprise entre chaque marche et le plafond. Elle ne doit pas être inférieure à 2 m.

**Fût** : pilier central qui supporte les marches d'un escalier circulaire.

**Ligne de foulée** : ligne imaginaire correspondant au passage d'une personne et se trouvant au centre de la marche.

**Limon** : pièce d'appui latéral des marches qui reçoit le garde-corps.

**Reculement** : longueur de l'escalier projetée sur le sol, c'est-à-dire son encombrement.

## Les différents matériaux

On trouve des escaliers dans de nombreux matériaux dont le choix dépendra uniquement de vos goûts... et de votre budget ! Le bois, classique et chaleureux, garantit une déco authentique. Pour une maison de charme, optez pour du sapin blanchi à la chaux, par exemple, ou pour un coût plus important, pour du chêne ou du hêtre. L'acier, facile à marier, est de plus en plus présent dans les décors contemporains de style industriel même si son contact reste froid ! Quant aux escaliers maçonnés, en béton ou sur voûte sarrasine (plâtre et brique), ils sont indémodables et offrent beaucoup de possibilités. Soignez leur apparence avec un joli béton ciré ! La pierre agrémentée avec soin les intérieurs de charme des vieilles bâtisses. Enfin, transparent et tendance, le verre produit un effet des plus vertigineux mais présente des risques de glissade couplés à un entretien contraignant. ■



# BRISACH RÉCHAUFFE LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Cheminées, poêles à bois ou à granulés, Brisach sait réchauffer une atmosphère comme nul autre. La boutique d'Essey-les-Nancy, reprise depuis janvier dernier par la famille Demircan, a fait le plein de nouveautés pour parsemer vos fêtes d'une aura chaleureuse.

Fabriqués en France, dans l'usine de Sainte-Maxime, les inserts et poêles Brisach sont devenus des valeurs sûres. Pour les fêtes de fin d'année, la boutique de Nancy enrobe dans du papier cadeau brillant des nouveautés par milliers. La marque repousse les limites du possible avec des produits toujours plus innovants.

## Révolution pour les maisons basse-consommation

D'ailleurs, Brisach attendait son heure. Après deux années de tests, des nouveaux poêles et foyers font leur apparition dans la gamme des produits de la marque. Ces derniers s'immiscent dans des lieux jusqu'alors protégés : les maisons BBC ou basse-consommation. En effet, ces bâtisses très bien isolées, construites comme des cocons étanches, ne pouvaient accueillir des poêles à bois car toute sortie de tuyau par le toit était impossible. Aujourd'hui les nouveaux poêles ont intégré cette contrainte et proposent un seul tuyau pour faire arriver l'air et sortir la fumée. Même petite révolution avec des nouveaux foyers conçus pour les demeures BBC.

## La flamme sans le feu

Brisach fait aussi des miracles à l'intérieur même du foyer de votre cheminée. Ainsi, la marque peut vous donner le plaisir visuel d'une flamme qui danse derrière sa fenêtre de verre, sans les risques d'un feu de bois. Le magicien qui opère ici est un bloc éthanol nouvelle génération. Ce dernier détecte désormais les émissions de gaz, se met en sécurité de lui-même et peut aussi être géré à distance. La boutique de Nancy s'est surtout spécialisée dans la rénovation d'anciennes cheminées. Elle propose de rhabiller sur-mesure votre vieux foyer avec un choix de matière large et riche : marbre, granit, pierre du Lubéron ou du Gard ou encore cadres en verre, spécialité de la maison. Pour poser ses produits, l'entreprise fait appel à deux poseurs qui enrichissent une équipe familiale toujours à l'écoute de



IV 42 insert étanche, compatible RT 2012 © Brisach

ses clients. Pour Noël, du 19 novembre au 10 décembre, Brisach propose plusieurs remises exceptionnelles à découvrir en magasin. Vous aussi, réchauffez votre Noël ! ■

Brisach - 3 rue Edith Piaf, 54270 Essey lès Nancy.  
Tél. 03 83 21 43 65. Plus de rens. > nancy.boutique-brisach.com



Poêle à bois design Aspen-Pod, Show © Brisach

## CHEMINÉES & POÊLES

BOIS & GRANULÉS

# BRISACH

CHEMINÉES ET POÊLES

**NOUVEAUX PRODUITS**

**POSEURS QUALIFIÉS GARANTIS**

**+ 30% CRÉDIT IMPÔT\***

**140 MAGASINS CHEMINÉES ET POÊLES**

**ESSEY LÈS NANCY**  
La Porte Verte • 3 rue Edith PIAF  
03 83 21 43 65

\*\*SELON CONDITIONS EN MAGASIN



# UNE MEZZANINE DANS VOTRE MAISON

Les mezzanines ont la cote ! Existe-t-il en effet un meilleur moyen pour augmenter la surface d'une pièce trop petite que d'installer un plancher, suspendu et ouvert, au-dessus de cette dernière ?

Les mezzanines n'ont pas besoin de fondation, elles s'appuient déjà largement sur leurs atouts. Pour elles, rien n'est plus facile que de s'adapter à toutes les situations, comme à toutes les configurations de pièces : hauteurs variables ou inclinaisons de plafonds, rien ne leur fait peur. Ces extensions surélevées permettent de réaliser aussi bien une chambre qu'un bureau, un salon ou un espace de rangement. De la mezzanine standard, en kit, aux solutions combinées capables de s'adapter aux projets personnalisés, ces plateformes savent s'ajuster aux volumes à exploiter comme aux écarts de budgets. Enfin, la variété des matières premières, des aspects et finitions, assoit définitivement leur caractère polyvalent.

## Toujours plus haut

Une mezzanine exige un espace sous plafond minimal pour être exploitable. Selon des critères alliant confort et praticité, on

Photo © Leroy Merlin, DR

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

*Des constructions  
dans l'air du temps !*

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



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



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

estime qu'elle doit être fixée à un minimum de 2,20 m du sol. En dessous de cette hauteur, l'impression d'écrasement l'emporte. Entre la mezzanine et le plafond, une marge de 1,80 m est conseillée, même si ce seuil peut être révisé en fonction de l'utilisation. Un métrage minutieux est donc nécessaire à toute élaboration. Lors de cette étape, il ne faut pas oublier de prendre en compte l'épaisseur de la mezzanine elle-même - entre 10 et 20 cm.

### Un peu de grimpette

Très important, le moyen choisi pour accéder à la mezzanine a des répercussions directes sur sa conformation. En effet, si l'échelle, solution la plus basique, occupe un espace restreint, elle ne peut être empruntée par tout le monde. L'escalier reste le système le plus commode, mais son établissement nécessite de la place, aussi bien pour son socle que pour ses nombreuses marches. Entre ces deux options, l'échelle dite « de meunier » apparaît souvent comme un recours obligé.

### Vous n'êtes pas seul

Les mezzanines en kit possèdent des dimensions standardisées et relativement limitées.



Commercialisées en bois ou en métal, parfois pourvues d'aménagements spécifiques (penderie, toboggan...), elles se montent sans travaux annexes ni trop de difficultés, assurant ainsi un gain de place rapide pour le plus grand nombre. Une mezzanine plus ambitieuse nécessitera, au regard de sa complexité, le concours de professionnels. Ces constructions seront réalisées aussi bien en acier qu'en béton ou en bois.

### Tous aux abris

Dans le cas d'un achat en kit, la mezzanine doit obligatoirement répondre aux

diverses normes de sécurité européennes. L'installation d'une rambarde est d'ailleurs fortement conseillée. Il est également recommandé d'étudier en amont de l'installation les questions d'isolation thermique et phonique, surtout pour les grandes structures. Enfin, la mezzanine augmentant la surface habitable, pareille construction doit être signalée auprès des services des impôts fonciers, selon sa taille.

■ Frédéric FERRAND

Photo © Thinkstock, DR

# Votre spécialiste depuis 29 ans !



Nous fabriquons et posons  
à vos mesures sans intermédiaire,  
à des prix de fabricant

**PETITES MAÇONNERIES  
FAÇADES • ISOLATIONS  
NETTOYAGE TOITURES**

RECONNU  
GARANT  
ENVIRONNEMENT

**RGE**

De votre projet à sa réalisation



Halle d'expo 300m<sup>2</sup>



DEVIS  
GRATUIT

**Votre  
spécialiste**

- Fenêtres PVC, Alu, Bois
- Portes d'entrée
- Portes de garage
- Volets roulants
- Volets battants
- Portail
- Véranda

**FABRICANT  
INSTALLATEUR**

Particuliers & Professionnels

Habitea

41, Avenue des Rosières,  
54110 - Dombasle-sur-Meurthe

Tél. 03 83 48 54 98

[weralu-verandas.com](http://weralu-verandas.com)
sarl-weralu@wanadoo.fr

Pour toute demande de devis,  
une surprise Weralu  
vous sera offerte

LorraineMagazine 33

# LE HALL D'ENTRÉE VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE

C'est par le hall que l'on pénètre dans une maison et c'est donc lui qui impulse la première impression. Celle-ci étant toujours décisive, mieux vaut s'atteler à sa juste décoration.

Par sa vocation transitoire, le hall d'entrée est une pièce aux dimensions souvent étriquées, qui ne profite pas forcément de la lumière naturelle. S'en accommodant, de nombreux propriétaires l'abandonnent alors à son triste sort, comme si cette partie de l'habitation n'avait nul intérêt. Cruelle erreur, tant l'impact qu'elle a sur les visiteurs est déterminant. Le hall d'entrée doit inspirer d'emblée une agréable impression d'harmonie et de chaleur, annoncer la décoration du reste de la maison, mais aussi souhaiter la bienvenue aux hôtes qui le découvrent. Action !

## Soin des couleurs

Cette pièce de passage étant souvent sombre, le contraste s'avère la solution appropriée pour maximiser la luminosité. Les couleurs claires, telles le gris, le beige ou évidemment le blanc, seront privilégiées. Basiques et de bon goût, ces teintes pourront être agréablement remplacées par de charmants pastels, qui introduiront un rien de fantaisie en ce lieu. Plus soutenu, le trio des couleurs primaires (rouge, bleu, jaune) impulsera un dynamisme qu'il ne faudra pas exagérer. Enfin, si le recours à la chaux et au papier peint n'est évidemment pas écarté, un plafond blanc permet une plus ample respiration.

## Entrée de la lumière

Le hall d'entrée ne bénéficie pas de la lumière naturelle ? Deux astuces permettent de l'y introduire. La première est évidemment le remplacement des portes pleines par des modèles vitrés. La clarté augmentera immé-

diatement. Si ce lieu de passage n'est pas cloisonné, la simple installation de miroirs permettra de renvoyer la luminosité vers cette zone peu ensoleillée. Pour le reste, la mise en place de plafonniers est recommandée. Ceux-ci seront sélectionnés en fonction de la hauteur de plafond. Si cette dernière est importante, un beau luminaire éclairera uniformément. Une série de spots à encastrer, soigneusement répartis, sera préférée dans le cas inverse.

## Optimisation

Le hall d'entrée est par nature le lieu où s'entassent blousons, vestes et autres couvre-chefs. Portemanteaux et patères s'imposent donc. Qu'ils soient choisis classiques, modernes ou design, ils seront accordés aux couleurs dominantes. C'est également l'endroit où se délester des nombreux accessoires utilisés au quotidien – clés, parapluie, lunettes de soleil... – et des aménagements pensés à cet effet assureront un rangement efficace et discret. Optez pour un meuble étroit, une console ou une étagère à niche. Là encore, la sélection s'opérera en fonction du caractère du lieu... et, bien sûr, de l'aspect pratique.

## Perfectionnement

Le hall d'entrée peut être investi différemment selon l'effet recherché. Il pourra donc aussi bien devenir cadre d'exposition miniature, avec une suite de tableaux par exemple, être orné d'un seul mais magnifique sticker, dégageant de la sorte toute sa puissance, ou se réinventer en coulée verte relaxante, avec minifontaine et plantes vertes. Il peut aussi s'assumer en parfait lieu épuré, si c'est là votre choix. Le support ayant été travaillé au même titre que les autres pièces, tout devient alors possible. Ouvrez la porte à vos envies ! ■



© Thinkstock, DR



© Passage, DR

Découvrez les  
**NOUVELLES**  
**COLLECTIONS 2015**

dans notre nouveau  
show room !! (+ de 200 m<sup>2</sup>)

**CHEMINÉES & POÊLES**

**Miclo**  
**TOUT L'ART DU FEU**

*Artisan - Installateur  
depuis 1978*



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

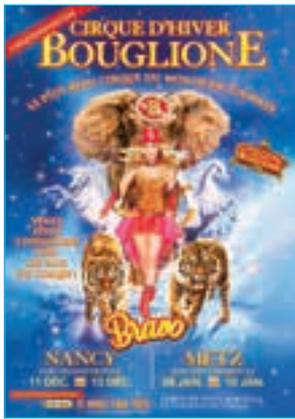
**VANDŒUVRE-LES-NANCY**

**1, RUE JEAN MERMOZ - Z.A. "LE RÉVEILLEUX" (face à Gifi)**

**03 83 57 91 63 • cheminees-miclo.fr**

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





### Le Cirque Bouglione à Nancy

Du 11 au 13 décembre au Parc des Expositions à Nancy. Prix des places de 15 à 50 €. Rés. au 0 800 746 925. Plus d'infos > [cirquedhiver.com](http://cirquedhiver.com)

Un spectacle unique pour une tournée unique ! Entrez dans le temple du Cirque où dès les premières notes de la Piste aux étoiles le grand Orchestre du Cirque d'Hiver accompagné des Salto- Dancers vous transporte dans une féerie de lumières !

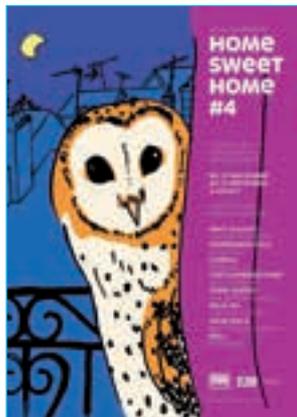
### Exposition "Le barda du Poilu, 1914-1918"

Du 7 novembre 2015 au 21 février 2016 au Musée Charles de Bruyères à Remiremont. Accès libre. Ouvert tous les jours de 14h à 18h (sauf le mardi).

Cette exposition donne à voir ce que le poilu transportait avec lui, des armes bien sûr, des pinces françaises et allemandes pour passer à travers les barbelés, des casques mais aussi des éléments de toilettes, de la boisson, des ustensiles pour



manger. De nombreux objets sont exposés tant allemands que français, pour certains découverts sur le terrain.



### Festival Home Sweet Home

Du 21 novembre au 13 décembre 2015 à Nancy. 7 € par soirée et par personne. Possibilité de pass. Plus d'infos : [offkultur.com](http://offkultur.com)

L'association Off Kultur propose une 4<sup>e</sup> édition à son festival de concerts en appartement. Le concept est simple : il s'agit d'accueillir dans un appartement privé une cinquantaine de personnes pour leur faire découvrir des artistes émergents du monde



entier, indépendants et souvent non-labellisés, dans une ambiance unique et conviviale. Au programme : 8 soirées, 16 artistes et 3 semaines de découvertes !

### Salon des Antiquaires

Du 20 au 23 novembre au Parc des Expositions de Metz. Parking gratuit. Entrée 7€.

Le Parc des Expos de Metz Métropole accueille le 37<sup>ème</sup> Salon des Antiquaires de Metz. Collectionneurs et amateurs, rêvez avec des objets anciens pendant 4 jours, et voyagez dans le temps, du XVIII<sup>e</sup> siècle aux années 1950.

### Marché de Noël de l'AREMIG

Du 21 novembre au 6 décembre 2015 à Vandoeuvre-lès-Nancy. Entrée libre.

À la Maison des Parents AREMIG (Association pour la Recherche et les Etudes contre les Maladies Infantiles Graves). Pendant les 3 week-ends : vente de soupes, crêpes, ... Et le 29 : atelier chocolat.

## 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)



# 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



### Macbeth

**Sortie :** 18/11/15 - (1h53) - Film Britannique  
 Drame **Réalisé par :** Justin Kurzel  
**Avec :** Michael Fassbender, Marion Cotillard, David Thewlis  
**Synopsis :** En Ecosse, au XI<sup>e</sup> siècle : Macbeth, chef des armées, revient victorieux d'une guerre qui ensanglante le pays. C'est à ce moment qu'il rencontre trois sorcières, qui lui prédisent sa prochaine accession au trône. Assoiffé de pouvoir, et incité par son épouse, Macbeth assassine le roi Duncan. Désormais monarque, Macbeth s'enfonce dans la folie. Le roi veut également de se débarrasser de Banquo, car les sorcières ont prédit que les enfants de celui-ci deviendraient rois.



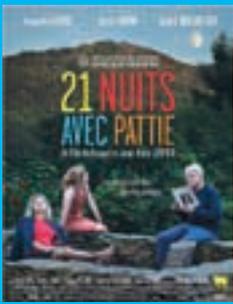
### Je suis un soldat

**Sortie :** 18/11/15 - (1h37) - Film Français  
 Drame **Réalisé par :** Laurent Larivière  
**Avec :** Louise Bourgoin, Jean-Hugues Anglade, Anne Benoît  
**Synopsis :** A trente ans, Sandrine n'a ni travail ni argent. A la rue, elle est contrainte de retourner vivre chez sa mère. Henri, un voisin éleveur de chien, lui propose de travailler chez lui. Il lui mène la vie dure jusqu'à ce qu'il l'informe de ses combines. Il participe à un trafic de chiens en provenance de Slovaquie. Il paie sa marchandise au kilo. Contre toute attente, Sandrine se révèle fine négociatrice et arrive à s'imposer...



### Le Voyage d'Arlo

**Sortie :** 25/11/15 - (1h35) - Film Américain  
 Animation **Réalisé par :** Peter Sohn  
**Avec :** Jean-Baptiste Charles, Eric Cantona, Olivia Bonamy  
**Synopsis :** Et si l'astéroïde qui a frappé la Terre et provoqué l'extinction des dinosaures avait évité la planète bleue ? Les gigantesques reptiles auraient continué à vivre paisiblement et rencontré des humains. C'est le cas d'un jeune apatosaurus, doux et craintif, nommé Arlo, qui croise le chemin de Spot, un petit garçon très dégourdi. Alors qu'ils effectuent un périple à travers un environnement hostile, Arlo apprend à surmonter ses peurs et découvre ce dont il est vraiment capable... *A partir de 3 ans.*



### 21 nuits avec Pattie

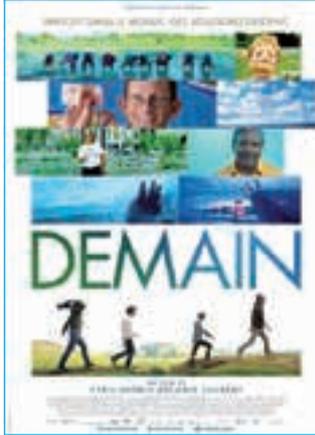
**Sortie :** 25/11/15 - (1h21) - Film Français  
 Comédie **Réalisé par :** Arnaud Larrieu, Jean-Marie Larrieu  
**Avec :** Isabelle Carré, Karin Viard, André Dussollier  
**Synopsis :** Au cœur de l'été, Caroline, parisienne et mère de famille d'une quarantaine d'années, débarque dans un petit village du sud de la France. Elle doit organiser dans l'urgence les funérailles de sa mère, avocate volage, qu'elle ne voyait plus guère. Elle est accueillie par Pattie qui aime raconter à qui veut bien l'écouter ses aventures amoureuses avec les hommes du coin. Alors que toute la vallée se prépare pour les fameux bals du 15 août, le corps de la défunte disparaît mystérieusement.

## JEU-CONCOURS

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité de Ludres

### GAGNEZ VOS PLACES\* pour l'avant-première du film « **DEMAIN** »

Dimanche 29 nov. • UGC de Ludres à 11h



**Intrigue** • Suite à la publication d'une étude qui annonce la possible disparition d'une partie de l'humanité d'ici 2100, Cyril Dion et Mélanie Laurent sont partis avec une équipe de quatre personnes enquêter dans dix pays pour comprendre ce qui pourrait provoquer cette catastrophe et surtout comment l'éviter. Durant leur voyage, ils ont rencontré les pionniers qui réinventent l'agriculture, l'énergie, l'économie, la démocratie et l'éducation...



#### OÙ EST HERCULE ?

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

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

\*Les gagnants seront sélectionnés parmi les bonnes réponses et avertis par email.

## JEU-CONCOURS

En partenariat avec le

### CIRQUE D'HIVER BOUGLIONE

### 50 PLACES À GAGNER\*

pour la représentation du 11 déc. 2015 à 20h à Nancy



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

\*2 places par gagnant. Les gagnants seront avertis par email.

**Bélier (du 21 mars au 20 avril)**

**Amour :** Ça baigne pour vous ! Tout ira pour le mieux dans le secteur des amours. **Travail-Argent :** Vous appréhendez peut-être un rendez-vous professionnel important. Restez sûr de vous et de vos capacités et tout se passera bien. **Santé :** Et si vous faisiez une cure de vitamines ? Cela vous serait bénéfique.



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

**Amour :** Profitez de votre cadre de vie, de votre confort. Savourez toutes les attentions que votre partenaire a pour vous. **Travail-Argent :** Ne vous trompez pas d'objectif, vous pourriez perdre votre énergie dans des combats perdus d'avance. **Santé :** Vitalité en hausse, tous les petits maux passagers dont vous souffriez récemment disparaissent.



**Gémeaux (du 21 mai au 21 juin)**

**Amour :** Vous voulez toujours avoir raison, et votre partenaire aussi. Ces conflits engendrent un climat d'hostilité. **Travail-Argent :** Un grand moment pour les natifs du début du premier décan qui concrétisent peut-être leurs espoirs professionnels et financiers les plus audacieux. Les autres devront attendre un peu. **Santé :** Excellente forme.



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

**Amour :** Attention à ne pas vous laisser entraîner dans une passion dont vous ne contrôlerez pas les conséquences. **Travail-Argent :** Vous ferez en sorte de maîtriser vos dépenses. **Santé :** Vous vous sentez en excellente forme et vous aurez tendance à abuser de vos forces.



**Lion (du 24 juillet au 23 août)**

**Amour :** Vous aurez l'impression que votre partenaire ne vous comprend pas et interprète mal vos comportements. Pourquoi ne pas provoquer une discussion à cœur ouvert ? **Travail-Argent :** Si vous manquez de suite dans les idées, vous aurez bien du mal à atteindre vos objectifs. **Santé :** Vous aurez une endurance à toute épreuve !



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

**Amour :** Vous comblerez vos proches d'attentions. **Travail-Argent :** Vous aurez de brillantes idées, mais malheureusement pas les moyens de les mettre en œuvre. **Santé :** Bonne résistance. N'abusez pas de vos forces.



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

**Amour :** Le bonheur sera encore au rendez-vous. Votre pouvoir de séduction fonctionnera mieux que jamais et vous mènerez vos proches par le bout du cœur. **Travail-Argent :** Vous pourrez consolider votre position professionnelle grâce à des initiatives judicieuses. Vous redoubleriez de vigilance. **Santé :** Faites surveiller votre tension artérielle.



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

**Amour :** Douces romances et tendres câlins avec votre bien-aimé(e) en perspective. Profitez-en bien. **Travail-Argent :** Vous devriez bénéficier de circonstances favorables, vous garantissant une bonne autonomie et un meilleur emploi de vos talents personnels. **Santé :** Bonne énergie physique et nerveuse.



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

**Amour :** Vous pourriez rencontrer l'amour plus tôt que vous ne le pensiez. Si vous l'avez déjà trouvé, l'harmonie règnera dans le couple. **Travail-Argent :** Manqueriez-vous de motivation ? Ne vous laissez pas aller. Réagissez avant que le retard ne s'accumule. **Santé :** Le sport et vous ne faites pas bon ménage ? Il suffirait d'y mettre un peu du vôtre.



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

**Amour :** Si vous êtes amoureux, vous nagerez dans le bonheur. Et cela devrait continuer. **Travail-Argent :** On vous demandera beaucoup dans votre milieu professionnel. Mais vous risquez de ne pas recevoir autant en retour. Persévérez tout de même. **Santé :** Votre énergie sera en dents de scie.



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

**Amour :** Vos amours seront quelque peu compliquées, mais finalement très satisfaisantes. **Travail-Argent :** Vous aurez à cœur de réussir dans votre travail, mais les astres pourront vous mettre des bâtons dans les roues. **Santé :** Belle vitalité.



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

**Amour :** Avec un petit effort et beaucoup de conciliation, vous arriverez peu à peu à renouer le dialogue. **Travail-Argent :** Dans ce domaine aussi la communication devrait résoudre des questions restées en suspens et permettre un nouveau départ. **Santé :** C'est la grande forme !



**TRUFFES & CHOCOLAT NOIR EN CRÈME FROIDE**

ARACHIDES GRILLÉES À LA FLEUR DE SEL & TONKA



Le Capu

Hervé et Laurence Fourrière

A. 31 rue Gambetta 54000 Nancy

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

Recette pour 4 personnes

**Arachides grillées à la Fleur de Sel**

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

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

**Crème Froide de Chocolat Noir et Truffe**

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

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

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

**Tuile Croustillante Cacao**

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

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

**Au Dernier Moment**

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



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

**Accueil  
chaleureux  
Conseil**

# RAYON BIO



## RAYON BIO

**4500 RÉFÉRENCES à LAXOU**

OFFRE DÉCOUVERTE  
**-10%**  
SUR TOUT  
LE MAGASIN\*



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



**LIBRE SERVICE DE L'ALIMENTATION  
NATURELLE ET DIÉTÉTIQUE,  
PRODUIT D'HYGIÈNE ET DE SOIN**



*Le Père Noël arrive, pensez à  
vos commandes de fin d'année !*

Poissons, huîtres, viandes,  
volailles, bûches de Noël, etc.

*Rayon Bio s'occupe de tout pour vous !*

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 !**



\*VALABLE UNE FOIS PAR FOYER & JUSQU'AU 31 NOVEMBRE 2015 - OFFRE NON CUMULABLE, HORS PROMOTION

CIRQUEDHIVER.COM

# CIRQUE D'HIVER BOUGLIONE

LE PLUS BEAU CIRQUE DU MONDE EN TOURNÉE



ENEZ  
FÊTER  
L'ÉVÈNEMENT  
AVEC  
LES ROIS  
DU CIRQUE !



## Bravo

### NANCY

PARC DES EXPOSITIONS

11 DÉC. AU 13 DÉC.

### METZ

PARC DES EXPOSITIONS

08 JAN. AU 10 JAN.

INFOS ET RÉSERVATIONS :

N° Vert 0 800 746 925

GRATUIT DEPUIS UN TÉLÉPHONE FIXE OU PORTABLE

POINTS DE VENTE HABITUELS  
ET GUICHETS DU CIRQUE