

#61 • du 02/12 au 15/12 • GRATUIT

# LORRAINE

## MAGAZINE

SPÉCIAL ENFANCE  
1<sup>ère</sup> édition

### GARE à Saint Nicolas

Palais du Gouverneur  
Village de la Marmaille  
Place de la carrière

**Sam 5 • 11 h > 22 h**  
Ouverture de la Marmaille : 11h  
**Dim 6 • 10 h > 18 h**  
Fermeture de la Marmaille : 18h  
**DÉCEMBRE 2015**

11<sup>ème</sup> édition

### GARE à l'art

Galerie Nancy Thermal  
Rue Sergent Blandan

**Vend 18 • 14 h > 19 h**  
**Sam 19 • 10 h > 19 h**  
**Dim 20 • 10 h > 19 h**  
**DÉCEMBRE 2015**

2 Marchés  
de créateurs  
des Métiers d'Art

à Nancy



SPA THERMAL - AMNÉVILLE-LES-THERMES

# VILLA POMPÉI

*Si le bien-être  
était conté...*



*Vivez la magie de Noël à Villa Pompéi et découvrez nos offres exceptionnelles.*



## LES VOYAGES DE VILLA POMPÉI

Composés d'un soin, de la location du linge  
et de l'entrée 2h00 d'agora thermique

L'entrée 2h00  
**OFFERTE**

85,00 €



## LES OFFRANDES DE VILLA POMPÉI

Découvrez nos sublimes cartes cadeaux, 3 montants  
et tous les plaisirs de Villa Pompéi

15%  
de valeur  
en plus  
offerte

30,00 €

Offres réservées du 01 novembre au 31 décembre 2013 inclus. © 2013. Spa Thermal d'Amnéville



**IDÉES  
CADEAUX**

Toutes nos offres disponibles par téléphone au 03 87 70 99 43  
et sur notre boutique en ligne [www.villapompéi.com](http://www.villapompéi.com)



Villa Pompéi - Avenue de l'Europe - 57300 Amnéville-les-Thermes

# Édito

## LES BEAUX JOURS À VENIR...

« Pour préparer un arbre de Noël, il faut trois choses, outre les ornements et l'arbre, la foi dans les beaux jours à venir », écrivait avec raison le poète arménien Zahrada. En cette fin d'année, plus que jamais, nous avons tous besoin de cet espoir d'un avenir plus ensoleillé.

Cette année, cependant, nous ferons comme les précédentes. Nous irons d'abord chercher l'arbre qui sera le centre de nos réunions familiales. Nous le rendront digne de son titre de « roi des forêts » en le parant de mille atours. Et puis nous partirons en quête de ces multitudes de présents, symboles de partage et de générosité. Pour cette partie au moins, de nombreux marchés de Noël artisanaux nous aideront. Gare à l'Art est de ceux-là. Il fait même plus : il garnit notre hotte de perles de l'artisanat d'art régional et national.

Lorraine Magazine, aussi, vous offre une belle surprise avec son nouveau format, enrobé dans sa couverture glacée, à feuilleter partout et gratuitement.

Quant à la foi dans les beaux jours à venir, elle pourrait peut-être résider dans quelques gestes simples, parfois oubliés : tendre la main, cultiver la tolérance, vivre, vivre malgré tout et aimer ceux qui nous entourent. Et ce soleil, personne ne pourra vous le prendre. ●



## Intérieurs PRIVÉS



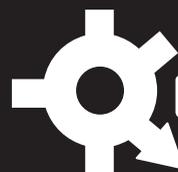
CUISINES - DRESSINGS  
RANGEMENTS - SUR-MESURE

**TOMBLAINE**

68 bd Jean-Jaurès

**03 83 29 79 98**

STADE  
M. PICOT



Intérieurs  
PRIVÉS

# #61

du 02/12 au 15/12

Prochaine parution  
**le 16 décembre**

Lisez également votre magazine  
et tous les anciens numéros  
GRATUITEMENT sur notre site

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

Rejoignez-nous sur Facebook  
 [facebook.com/LorraineMagazine](https://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](mailto:philippe@lorrainemag.com)

**Directrice de la publicité**  
Sylvie Courtin  
06 14 12 54 38  
[sylvie@lorrainemag.com](mailto: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 :  
Illustrations © DR

**Distribution**  
Distri-mag • 06 77 06 97 06

**Pour nous écrire**  
Lorraine Magazine - SCPP  
33 av. de la Meurthe  
54320 Maxéville  
[lorrainemag.com/contact](http://lorrainemag.com/contact)

Tirage : 30 000 exemplaires  
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.



## • SOMMAIRE •



### À LA UNE

**7** « Gare à l'Art » secoue Noël



### À DÉCOUVRIR

- 11** Toul, des joies par milliers
- 12** Le Silex de Noël de Meisenthal
- 14** La Saint-Nicolas réinventée
- 18** Virée nordique en Alsace
- 20** Bougione ravive la flamme du cirque
- 21** Les jouets touchent du bois
- 23** Lunéville : les animations de fin d'année



### GASTRONOMIE

- 27** Le temple des saveurs
- 28** Noël éclaire les étals du marché central
- 33** Confiserie des Hautes Vosges
- 34** Le Capu en habits de fêtes
- 36** La véritable histoire du foie gras
- 37** Noël sur le bout de la langue

**38** Faites le plein de recettes de Noël !

**39** L'Épicerie du Goût

**40** Les Glaces salées

**41** Le Noël des papilles chez Cadici

**43** Adam au pays des merveilles gustatives



### FORMATION

**45** Jean-François Padoux

**46** Le CFA

**48** Monalisa pour les séniors



### DÉCO & CADEAUX

**51** L'art nouveau pour tous

**52** Un Noël scandinave

**54** Des flocons pour ma déco de Noël

**56** Où placer son sapin de Noël ?

**58** Mon petit balcon d'hiver

**60** Le sapin se métamorphose

**62** Feu sur la déco de la cheminée !

*Retrouvez nos rubriques **Cinéma**,  
**Jeu-concours**, **Horoscope** et **Agenda**  
en fin de magazine !*



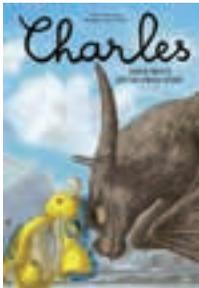
# HALL DU LIVRE

spécial petits et grands enfants

noël  
2015

Tous les coups de coeur de vos libraires jeunesse regroupés dans un espace éphémère regorgeant d'idées cadeaux : albums, bandes dessinées, peluches, DVD, jeux, jouets ...

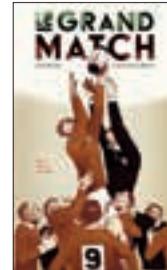
**A découvrir jusqu'au 24 décembre ...**



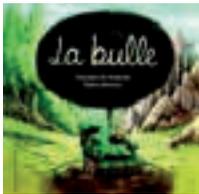
**Charles amoureux d'une princesse**  
Alex Cousseau et Philippe-Henri Turin - Seuil - 19,90€  
*Coup de ♥ de Julie : une nouvelle aventure du plus charmant des dragons*



**Je serai le roi soleil** - Little Village 22€  
*Coup de ♥ de Stéphanie : Nathalie Novi sublime ce conte mis en musique et lu par Didier Sandre*



**Le grand match**  
Albin Michel - 13,90€  
*Coup de ♥ de Julie : un match de rugby pas comme les autres, quand la rage de vaincre pour la liberté est plus forte que la guerre.*



**La bulle** - Timothée de Fombelle, Eloïse Scherrer  
Gallimard - 14,50€  
*Coup de ♥ de Julie : toute la poésie de Timothée de Fombelle dans un album aux illustrations sublimes.*

**Hérisson géant** - Jellycat - 62,40€  
*Coup de ♥ de Sylvie : contrairement aux apparences, je ne pique pas !!*



**Dragon de glace** - George R-R Martin  
Père Castor Flammarion - 12,90€  
*Coup de ♥ de Julie : un récit fantastique par l'auteur de Game of thrones et des illustrations remarquables de Luis Royo.*



**La couleur des émotions**  
Anna Llenas - Quatre Fleuves - 20,90€  
*Coup de ♥ de Sylvie : jaune pour la joie de lire et regarder ce magnifique pop-up !*



**Tableaux à pailleter**  
Djéco - à partir de 16,60€  
*Coup de ♥ d'Isabelle : c'est créatif, c'est beau, ça brille, c'est Djéco ...*



**Cape de super héros**  
Moulin Roty - 59,90€  
*Coup de ♥ d'Isabelle : les méchants n'ont qu'à bien se tenir !!!*



**Le souffleur de rêves**  
Bernard Villiot, Thibault Prugne  
Gautier Languereau - 14,95€  
*Coup de ♥ de Sylvie : faire rêver les enfants envers et contre tous ...*



**Les Minions / Le Petit Prince**  
à partir de 19,99€  
*Coup de ♥ de Laurence : des concentrés d'émotion et de fous rires à savourer en famille.*

**Time's Up Family**  
Asmodée - 19,99€  
*Coup de ♥ de Sylvie : fous rires garantis, en famille ou entre amis !*



**9 mois** - Jean-Marc Fiess  
Albin Michel - 23,50€  
*Coup de ♥ de Stéphanie : un pop up tout en poésie sur la naissance et la vie...*



**Les petites poules sur l'île de Toutégratos**  
Christian Jolibois, Christian Heinrich  
Pocket - 10,70€  
*Coup de ♥ de Stéphanie : une nouvelle aventure de nos poules préférées, un régal !*



**Le livre sans images**  
Benjamin-Joseph Novak  
École des Loisirs - 12,50€  
*Coup de ♥ de Stéphanie : un livre sans image, c'est audacieux ! Un concentré d'humour par les mots.*



**Peinture sur soie** - Djéco - 33,40€  
*Coup de ♥ de Sylvie : un joli coffret pour mettre en couleurs un foulard en soie*

**Story Cubes**  
Asmodée - 11,99€  
*Coup de ♥ de Sylvie : on jette les dés et en avant les histoires ! (à partir de 6 ans).*



• À LA UNE •

---

# De l'art sous le sapin

*La Lorraine est un vrai creuset pour l'artisanat d'art. À l'instar de « Gare à l'Art », certains marchés de Noël font découvrir ce patrimoine, tous les jours redéfini par des créateurs contemporains.*

---



# « Gare à l'Art » secoue Noël

L'art est partout. Pour les fêtes, il pointe le bout de son nez depuis onze ans sous la forme d'une manifestation suivie par tous les amoureux des belles choses : « Gare à l'art ». Cette année, forte de son succès, elle accueille un petit frère tout aussi brillant « Gare à Saint-Nicolas ». Deux rendez-vous rituels pour préparer Noël !

L'artisanat d'art n'est pas figé dans le temps. Chaque année, avec « Gare à l'Art », l'association Chœur d'Artisans fait fi des clichés et montre son véritable visage, composé d'hommes et de femmes passionnés, repoussant sans cesse les limites de leur discipline. Céramistes, verriers, ébénistes, créateurs de bijoux, modistes... Ils se réunissent tous les ans pour donner à nos fêtes de fin d'année une belle patine. Pour sa onzième édition, la manifestation nancéienne revisite une autre fête typiquement lorraine : la Saint-Nicolas. En décembre, l'art sera dans tous les cœurs et sous tous les sapins.

## LE PALAIS DU GOUVERNEUR COIFFÉ D'UNE MITRE

Depuis longtemps, Saint-Nicolas et le Père Noël se disputent les faveurs du public. En Lorraine, plus qu'ailleurs, la bataille fait rage. Alors que de nombreux objets d'art sont façonnés à l'image du Saint Patron lorrain, il était logique de lui consacrer son propre marché artisanal. Les 5 et 6 décembre, les organisateurs de « Gare à l'Art » rassemblent en son honneur au Palais du Gouverneur de nombreux artisans aux univers marqués par l'enfance et à l'imagination débridée. Jouets en bois, vêtements pour enfants et accessoires pour nouveaux nés, meubles en carton, des créateurs de toutes sensibilités déboulent avec leurs productions drôles et imagées et conquièrent le cœur des enfants comme ceux des adultes.

## DES CADEAUX DANS LA HOTTE DE SAINT-NICOLAS

En lien avec les manifestations nancéiennes de la Saint-Nicolas, et notamment le village de la Marmaille installé Place de la Carrière, « Gare à Saint-Nicolas » participe à sa façon aux festivités. Il pousse même le bouchon un peu plus loin avec une collection de cadeaux autour du Saint et de





► Verre  
© DR

ses légendes : des boules de Noël en verre soufflées par Guillaume Rude de l'atelier Fusion Libre et au centre de Vannes-le-Châtel, des aquarelles de Marie-Pierre Rinck et des figurines textiles à l'effigie de Saint-Nicolas dessinées par l'illustrateur Nac Imagine et confectionnées par Linda Lepage. Une série de marque-page en inox, réalisée par l'entreprise mosellane Oxymetal, vient aussi sceller l'influence de la littérature dans la ville d'accueil du « Livre sur la Place ».

► Saint-Nicoco  
© DR



▲ Botte et oiseau  
© DR

## DÉBARQUEMENT ARTISTIQUE

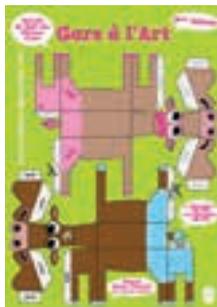
Attention, les 18, 19 et 20 décembre, l'art débarque de nouveau à Nancy, dans le cadre majestueux de la Galerie Nancy Thermal. « Gare à l'Art » prend la relève pour vous accompagner dans vos préparatifs des fêtes de Noël et de fin d'année. Ici, 8 000 à 12 000 visiteurs viennent se presser à chaque édition pour découvrir des talents de Lorraine et d'ailleurs. En 2015, ils sont trente exposants à prendre part à cette onzième rencontre. « Nous insistons pour valoriser des artisans d'art installés depuis longtemps, peut-être plus expérimentés, et à leurs côtés des artistes démarrant leur activité et pour qui « Gare à l'Art » est parfois la première occasion d'exposer leurs créations », insiste Anaïs Stutzmann, l'une des organisatrices de l'événement au sein de Chœur d'Artisans.

## L'ARTISANAT À DES PRIX ACCESSIBLES

Autre particularité de ce marché de Noël autour des arts, les artisans ne sont pas séparés ou divisés par pôles disciplinaires. En effet, potiers et céramistes côtoient de près verriers, ébénistes, peintres, sculp-

teurs et autres créateurs. Les matières aussi se mélangent : le bois avec le verre, le tissu avec le cuir... Certains artistes trouvent ainsi l'occasion d'initier de nouvelles collaborations, entre différents corps de métiers, avec des collègues fraîchement rencontrés. Le public a trois jours pour venir admirer leur travail, trouver des idées originales de cadeaux, discuter avec des artisans français sur leurs processus de fabrication ou sur ce qui les inspirent. Ceux présents pendant ce week-end sont aussi sélectionnés pour permettre à tous les budgets de fêter Noël dans la joie et le partage. « Gare à l'Art » ne vous en met pas simplement plein les yeux ; il garnit votre sapin de présents magiques et rares. ✨

➕ Événement organisé par l'Association Chœur d'Artisans soutenu par la région Lorraine et la Ville de Nancy. « Gare à Saint-Nicolas » le 5 décembre de 11h à 22h et le 6 décembre de 10h à 19h au Palais du Gouverneur, place de la Carrière. « Gare à l'Art » à la Galerie Nancy Thermal, rue du Sergent Blandan, le 18 décembre de 14h à 19h et les 19 et 20 décembre de 10h à 19h.



## DES MASCOTTES À DÉCOUPER

Les mascottes de Chœur d'Artisans, Helmut et Petula, ont fait des drôles de petits. Après le lutin Olaf, c'est au tour du bonhomme de neige Siegfried d'épicer notre Noël. Alors qu'Olaf, blondinet malicieux aux oreilles taillées en pointe, œuvre sûrement dans les ateliers du

Père Noël à la préparation de jouets par milliers, Siegfried joue les rebelles. Avec sa crête punk et son anneau dans les narines, il ne va certainement pas se laisser rouler en boule (de neige) facilement. Mais l'association d'artisans d'art a la solution, comme toujours. Ainsi, vous pourrez donner vie à cette étrange figurine en la découpant la couverture de Lorraine Magazine. Prenez-la ensuite en photographie avec votre propre mise

en scène et gagnez des cadeaux métiers d'art en l'envoyant par mail à [choeur-dartisans@yahoo.fr](mailto:choeur-dartisans@yahoo.fr). Les huit plus belles images remporteront des pièces de créateurs qui participent à l'opération. Et finalement, Siegfried aussi peut vous porter chance ! ●

## CHŒUR D'ARTISANS ET L'ART PALPITE

En Lorraine, artisanat d'art rime souvent avec Baccarat, Lunéville, Longwy, Daum, Lalique, Mirecourt... Pourtant, malgré l'importance des productions lorraines en faïence, cristal et objets d'art ancestraux, les artisans d'art contemporains doivent pouvoir trouver leurs marques et montrer au public de

quel verre ils se chauffent. En 2006, lors de sa création, Chœur d'Artisans en a fait son cheval de bataille. « Le commerce équitable commence ici, près de chez nous, en travaillant avec des artisans locaux. Nous gardons cette démarche de proximité en incitant aussi le public à découvrir de nouveaux artistes et d'aller ensuite les voir dans leurs ateliers », note Anaïs Stutzmann, représentant la structure. Soutenue par la ville de Nancy et la région Lorraine, l'association organise depuis une dizaine d'années de nombreuses manifestations autour des métiers d'art, d'expositions en marchés. En 2012, elle ancrerait encore plus son action à Nancy avec l'ouverture de la boutique « Helmut et Petula ». Là les promeneurs du centre ville peuvent récolter toute l'année des productions artisanales pleines de couleurs et d'esprit. ●



✚ Helmut et Pétula, dans le Passage Bleu à Nancy. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h et tous les dimanches de décembre. Plus d'informations sur l'association Chœur d'Artisans sur le site [choeur-dartisans.com](http://choeur-dartisans.com)

• À DÉCOUVRIR •

# Les bons plans de Noël

*En cette fin d'année, la Lorraine fleurit bon  
les arômes de vin chaud et de pain d'épices.  
Marchés, spectacles, expositions, laissez-vous  
bercer par l'ambiance des fêtes de Noël !*

# Toul, des joies par milliers

Pour les fêtes de fin d'année, la ville de Toul exauce les vœux des enfants et ravit les parents en leur offrant des manifestations empreintes de féerie.

## SAINT-NICOLAS FAIT ÉTAPE À TOUL

Le samedi 5 décembre, Saint-Nicolas effectue un arrêt à Toul dans sa tournée des villes de Lorraine. De 13h30 à 16h15, dans la salle de l'Arsenal, il convie d'abord tous les enfants à se divertir gratuitement en compagnie d'« Art Scène Danse », de la MJC de Toul et du groupe Ciboulette qui réaliseront des maquillages, déambulations, concerts et spectacles divers. Un goûter et des chocolats en Saint-Nicolas leur seront offerts par la ville. À 17h15, Saint-Nicolas monte sur son char et parcourt les rues de Toul accompagné de plusieurs chars sur le thème de l'Europe, de fanfares et animations diverses sous les yeux des petits et des plus grands. ❄️

➕ Défilé de la Saint-Nicolas, départ 17h15 Cour R. Poincaré.

## NOËL ENCHANTÉ À TOUL

Du 11 au 24 décembre, le marché de Noël prend le relais des festivités dans le centre historique de la ville avec des chalets de Noël autour de la Collégiale Saint-Gengoult. Des cracheurs de feu déambuleront dans les allées et émerveilleront les passants. Les commerçants toulousains participeront aussi en mettant en jeu plusieurs lots et seront **ouverts du 18 au 20 décembre**, weekend où le marché s'étouffera de nouveaux artisans et ainsi offrira un large choix d'idées cadeaux. Du 18 au 22 décembre, les enfants pourront déposer leur lettre au Père Noël dans sa maison et, grâce à un tirage au sort, certains d'entre eux gagneront la totalité de leur liste. Enfin, les adultes auront la possibilité de faire une balade romantique en calèche dans les rues de la ville, du 18 au 23 décembre. ❄️

➕ Marché de Noël du 11 au 24 décembre, de 10h à 20h.

Plus de renseignements sur [toul.fr](http://toul.fr) et sur la page [facebook.com/Villedetoul](https://www.facebook.com/Villedetoul)

VILLE DE  
*Toul*  
www.toul.fr

MARCHÉ  
DE NOËL

11 → 24 DÉC. 10H  
20H

CENTRE-VILLE

ANIMATIONS  
MAISON DU PÈRE NOËL  
JEUX CHEZ LES COMMERÇANTS  
+ MARCHÉ EXCEPTIONNEL  
LES 18, 19 & 20

Union Commerciale et Artisanale  
*Toulouaise*  
i'adhère

+ D'INFOS SUR  
WWW.TOUL.FR  
www.facebook.com/Villedetoul

# Le Silex de Noël de Meisenthal

Pour beaucoup, c'est le passage obligé pour parer son sapin de ce qui se fait de mieux en boules de Noël. Ne dérogeant pas à la tradition, le site verrier de Meisenthal sort cette année encore une création originale, baptisée Silex.



**A** sa façon, Meisenthal est une capitale de Noël. Son site verrier de renommée mondiale attire chaque année à l'approche des fêtes des milliers de visiteurs, tous attirés par la belle lumière des boules de Noël. Les unes sont traditionnelles, rééditées depuis de nombreuses années. Les autres sortent tout juste de l'imagination de cabinets de design. Question boules de Noël, le site de Meisenthal aime faire le grand écart. Pour cette édition 2015, pas d'exception. Cette année, les designers du Studio Monsieur de Paris, suspendent le temps, avec la création de la boule de Noël Silex, nouveauté dans la ligne contemporaine du site verrier. Pour les créateurs de la boule Silex : « Chacun de nos gestes prend sa source dans

l'histoire de l'humanité. A l'origine, un hominidé utilisait ses mains, ses doigts, puis les a prolongés par des outils. D'abord rudimentaires, ensuite de plus en plus élaborés, ces gestes productifs, ont été transmis d'homme à homme, chaque génération les complétant par ses propres innovations ». Comme un hommage aux temps les plus anciens, comme un bel équilibre entre la pierre et le verre, à la frappe et au souffle, le Silex induit une collision inédite entre la fraîcheur des grottes et la chaleur de nos salons.

Le résultat est encore une réussite : une boule que l'ont croirait encore plus solide que la pierre et qui laisse pourtant passer la lumière, de la teinte que l'ont choisit.

▼ Boule Silex  
design Studio Monsieur  
© Guy Rebmeister



## LA SECONDE JEUNESSE D'UNE ICÔNE

Question tradition, Meisenthal a décidé cette année d'en faire encore plus avec la réédition d'un grand classique : la boule argentée. C'est une des premières qui vit le jour il y a bien longtemps dans ce coin des Vosges du Nord.

La boule argentée rééditée cette année est un véritable retour aux sources. Elle s'inscrit dans la descendance de son aïeule née à Goetzenbruck et nous renvoie l'écho de son incroyable périple à travers le temps. Aujourd'hui soufflée à Meisenthal, argentée et appareillée dans des entreprises de Goetzenbruck, elle exprime l'amour de gestes perpétués depuis des générations.

En marge de la visite des ateliers, vrai moment d'émotion, le public pourra cette année encore faire ses emplettes dans la belle boutique attenante. Pour se mettre en bouche, il pourra découvrir sur le site [www.ciav-meisenthal.fr](http://www.ciav-meisenthal.fr) un film court qui rend hommage à cette boule argentée, retraçant son histoire qui est aussi celle du verre à Meisenthal.

Car il ne faut pas l'oublier, c'est en partie grâce aux boules de Noël et à leur popularité que le site



▲ Pose de l'attache d'une boule Silex  
© DR

verrier de Meisenthal, un temps tombé dans l'oubli a trouvé une seconde jeunesse. En 1998, le Centre International d'Art Verrier (CIAV) de Meisenthal invite les derniers verriers vivants, témoins de cette aventure industrielle, pour transmettre aux jeunes verriers, les secrets du soufflage des boules de Goetzenbruck. Héritier depuis lors, de ce savoir-faire le CIAV confronte ces gestes ancestraux à des questionnements contemporains et lance en 1999, une ligne éditoriale « boule de Noël ».

Depuis plus de 15 ans, Meisenthal s'est ainsi imposé comme une des nombreuses étapes de la féerie de Noël dans notre région et au-delà. ✨

✚ Centre international d'Art Verrier, place Robert Schuman, 57960 Meisenthal. Tél : 03 87 96 87 16 • [ciav-meisenthal.fr](http://ciav-meisenthal.fr)



# les boules de Noël de Meisenthal

Saison 2015

**À Meisenthal : expositions / démonstrations / vente**  
Jusqu'au 29 décembre / sauf 24 & 25 / 14h – 18h

**Points de vente : Nancy / Metz / Sarreguemines / Forbach**

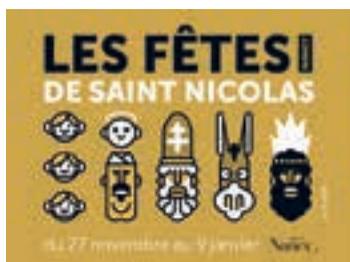
**Infos & horaires : [www.ciav-meisenthal.fr](http://www.ciav-meisenthal.fr) / 03 87 96 87 16**

MEISENTHAL  
FRANCE



# La Saint-Nicolas réinventée

Suite aux attentats du 13 novembre, chargée d'appliquer l'état d'urgence, la ville de Nancy a dû remanier ses festivités de la Saint-Nicolas et de Noël. Si certaines manifestations sont annulées, d'autres viennent les remplacer.



**M**algré l'adversité, Nancy s'engage pour conserver l'esprit des fêtes tout en respectant les nouvelles consignes de sécurité en vigueur. En discussion avec le préfet de Meurthe-et-Moselle, Laurent Hénart a pris la décision d'annuler trois événements : les courses de la Saint-Nicolas du 29 novembre, le feu d'artifice du 4 décembre et le défilé, habituellement prévu le lendemain. Pour autant, il n'était pas question de renoncer à la Saint-Nicolas, chère aux cœurs de tous les Lorrains. Nancy favorisera donc les petits rassemblements autour de



spectacles et interventions artistiques réalisés par soixante-cinq compagnies, fanfares et associations. Au total, trois-cent trente artistes essaieront de faire oublier au public, pour un instant, la gravité du quotidien avec un programme renforcé les 12, 13 et les 19, 20 décembre.

## UNE FÊTE REMANIÉE

Ainsi le village de Saint-Nicolas place Charles III s'étoffe avec plusieurs rendez-vous de musique et de danse dans un tout nouveau chapiteau. Le week-end de la Saint-Nicolas, le village de la Marmaille place de la Carrière emporte les enfants dans un imaginaire grandiose, parsemé de manèges à traction humaine pleins de poésie. Le samedi, un concours de soupe de la Marmaille est mis en place et le lendemain les bambins pourront swinguer lors d'une boom endiablée. Le 5 décembre au soir, une trentaine de bars nancéiens rentre dans la danse avec une « Saint-Nicolas Poursuite » et accueille de nombreux concerts. Dès le 27 novembre, des personnages de légende réalisés par le collectif Schlep seront projetés Place Charles III. Enfin, les musées et lieux culturels de la ville et du Grand Nancy se sont engagés pour faire des fêtes un moment exceptionnel, entre gratuité le premier week-end de décembre ou animations spéciale Saint-Nicolas. 🌟

➕ Plus d'information sur le site spécial [saint-nicolas.nancy.fr](http://saint-nicolas.nancy.fr)

Billards • Bar • Restaurant • Organisation de soirées



16 Pistes

OUVERT  
7/7j

Spécialiste de la formule  
REPAS + BOWLING

LE BOWLING  
VANDŒUVRE

[www.bowling54.fr](http://www.bowling54.fr) Rejoignez-nous sur Facebook   
23 Bd de l'Europe à Vandœuvre ☎ 03 83 56 01 11



PROGRAMMATION SPÉCIALE

# LES FÊTES **NANCY**

## DE SAINT NICOLAS

27 NOV.

**WEEK-END  
DE SAINT  
NICOLAS  
5 ET 6 DÉC.**

**+ DE 70  
SPECTACLES  
DE RUE**

**VILLAGE DE  
LA MARMAILLE**

**+ DE 20  
CONCERTS  
DANS LES BARS**

**MUSÉES  
MUNICIPAUX  
GRATUITS**

**#lesfetesdesaintnicolas  
saint-nicolas.nancy.fr**

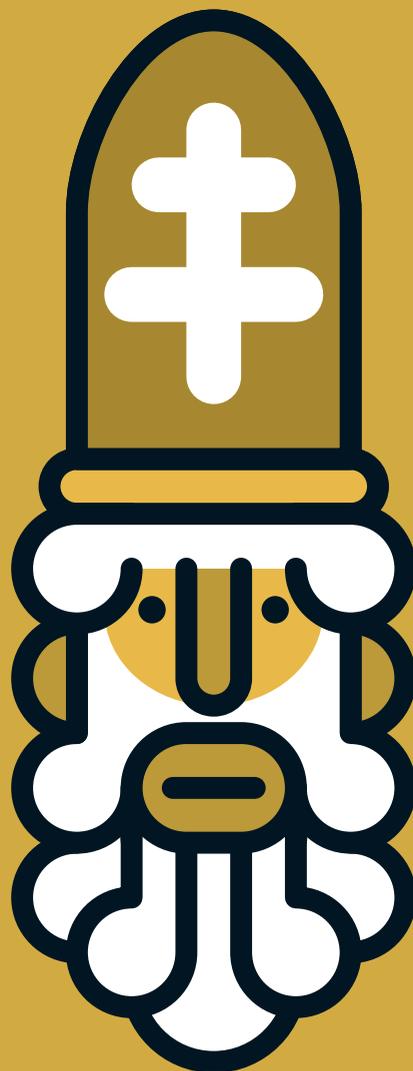
9 JAN.

**VILLAGE  
DE SAINT  
NICOLAS**  
PLACE CHARLES III

**MARCHÉ  
FERMIER**  
PLACE MAGINOT

**P'TIT  
BAZ'ART**  
SITE ALSTOM

**GARE  
À L'ART**  
GALERIE  
NANCY THERMAL



CAISSE D'ÉPARGNE  
LORRAINE CHAMPAGNE-ARDENNE



NANCY  
TOURISME &  
ÉVÉNEMENTS  
Office de Tourisme de Nancy et  
du département du Grand Nancy

GrandNancy  
COMMUNAUTÉ URBAINE & HUMAINE

ville de  
Nancy

Le Conseil Départemental de la Moselle présente

+ de **700**  
animations !



# NOELS DE MOSELLE

27 nov. 2015 > 3 jan. 2016



Département  
Moselle

Réussir ensemble !

[noelsdemoselle.fr](http://noelsdemoselle.fr)

[facebook.com/departement57](https://www.facebook.com/departement57)

# NOËLS DE MOSELLE

## LES IMMANQUABLES

### LES LUMIÈRES DE NOËL

\* **Le Sentier des Lanternes** sur les berges de l'Île du Petit Saulcy, à Metz. Un parcours poétique aux allures de conte de fée où lutins, ours en peluche, soldats de bois s'illuminent et accueillent cette année le train du Père Noël ! Jusqu'au 3 janvier

\* **La Marche illuminée de Metz** vous invite à parcourir les illuminations, décorations et animations de Noël samedi 12 décembre



### SI NOËL M'ÉTAIT CONTÉ

\* **Instants magiques en bibliothèque** : Jusqu'au 23 décembre 2015, plus de 80 représentations dans les bibliothèques !

\* « **Conter le temps - perception et mesure au fil des siècles** », une exposition des Archives départementales de la Moselle à St-Julien-lès-Metz.

Du 30 novembre 2015 au 25 mars 2016

\* **La crèche vivante de Walscheid** au cœur des légendaires forêts de sapins géants de Saint-Quirin et des Vosges mosellanes, dimanche 13 décembre

### LA BOUTIQUE DE NOËL

\* Dans le **chalet Moselle Passion** retrouvez tous les produits Moselle Passion, 150 m<sup>2</sup> dédiés à l'artisanat et aux spécialités locales, place Saint-Jacques, Metz.

Vous pourrez également y découvrir en exclusivité le livre "Noëls de Moselle !

Ouvert du 21 novembre au 27 décembre inclus, du dimanche au vendredi de 10h à 20h, le samedi de 10h à 21h. Fermé le 25 décembre



### LES MARCHÉS DE NOËL ET DE L'AVEUT

\* **À Metz**, plus de 300 chalets, des marchés à thèmes : marché des traditions, marché gourmand mais aussi de nombreuses attractions : grande roue, patinoire...

\* **À Sarreguemines**, un marché authentique et chaleureux du 28 novembre au 24 décembre.

\* **À Yutz**, le marché dédié à saint Nicolas du 5 au 13 décembre.

\* **À Sierck-les-Bains**, « Il était une fois... au pays de Sierck... le village du Père Noël », du 28 novembre au 20 décembre, samedi de 15h à 21h et dimanche de 14h à 19h

\* **À Bouzonville**, 12 décembre de 10h à 18h et 13 décembre de 11h à 18h, marché de Noël avec associations, artisans locaux et lutins du Père Noël

### LES FESTIVITÉS DE SAINT NICOLAS

\* La compagnie **Transe-Express** vous donne rendez-vous les 5 et 6 décembre à Metz, où elle animera les festivités de la Saint-Nicolas avec 3 interventions des « **Tambours** » le samedi 5 entre 15h30 et 18h30 place de la Comédie et au Sentier des Lanternes. Le dimanche 6, les **Poupées Géantes** viendront les rejoindre pour le défilé de la Saint-Nicolas à partir de 16h30. Le **Mobile Homme** viendra clore le défilé avec un final impressionnant et aérien place de la Comédie à 18 H 30.

\* Les **traditionnels défilés de la Saint-Nicolas**, le 6 décembre à Metz et également à Yutz, Sierck-les-Bains, Forbach, Créhange...

### LE CALENDRIER CULTUREL DE L'AVEUT

\* Le **Festival « Avent Scènes »** propose 24 délicieuses gourmandises culturelles du 1<sup>er</sup> au 24 décembre sur Metz et son agglomération : balades dansées, concerts, spectacles et ateliers jeune public pour des moments festifs et conviviaux.

Tous les jours, du lundi au dimanche inclus (Tél : 03 87 62 94 13)

### LES BOULES DE NOËL DE MOSELLE

\* Une exposition inédite au **Sentier des Lanternes**

\* **Le Site Verrier de Meisenthal**, vente de boules, démonstrations, expositions...



Réussir ensemble !

[noelsdemoselle.fr](http://noelsdemoselle.fr)

# Virée nordique en Alsace

Nul besoin d'aller jusqu'en Laponie pour se sentir comme au Pays du Père Noël. Nichée dans les Hautes Vosges alsaciennes, la ferme « La Petite Finlande » l'apporte à ses visiteurs sur un plateau. Si vous n'allez pas au Nord, le Nord viendra à vous.



**L**e Père Noël siège officiellement en Laponie mais il a certainement une annexe en Alsace. À 900 mètres d'altitude, en surplomb d'Orbey et en contrebas du Lac Noir, l'entreprise « Les chemins du Nord » s'est confortablement installée dans une ferme aux charmes nordiques baptisée la « Petite Finlande ». Créée en 2008, elle est le fruit de deux passionnés de chiens de traîneau : Anne-Lise et Frédéric Dubray. Ici, petit à petit, ils ont rassemblé les « Huskies de Sibérie » qui forment leur meute et proposent tout au long de l'année promenades et expériences atypiques.

## RUÉE VERS LA NEIGE

Entourés par les richesses de la nature, Anne-Lise et Frédéric Dubray ont trouvé dans cet îlot de verdure, perché dans les hauteurs, un environnement idéal pour développer leurs activités. Ils sortent souvent de cette bulle bienfaitrice pour jouer les explorateurs dans des régions propices aux excursions avec leurs amis canins. Suède, Finlande, Suisse, rien n'est trop beau pour ces compagnons à poils, friands de grands espaces et de courses effrénées les pattes dans la neige. Ils partagent désormais ces expériences avec des visiteurs privilégiés qui pénètrent dans leur arche de Noé lapone. En effet, la « Petite Finlande » abrite, en plus du chenil, un parc de rennes suédois domestiqués et entraînés pour une mission bien particulière. En hiver, lorsque le temps le permet, les trois mâles, Choco, Vicking et Comète et les deux femelles Mishka et Noisette se prennent pour les rennes du Père Noël et emmènent les amateurs dans une balade en traîneau pleine de magie.

## EXPLORATIONS D'HIVER

Neige ou soleil, Anne-Lise et Frédéric Dubray adaptent leur offre à chaque saison. L'hiver, quand une poudreuse dépose son voile immaculé sur les végétaux et les chemins, ils permettent à tous de retrouver les joies de l'enfance. Outre les virées en

▲ Traîneau  
Comète  
© DR





+ « La Petite Finlande »  
 290 Schoutzbach 68370 Orbey.  
 Renseignements supplémentaires sur  
 le site cheminsdunord.com ou par télé-  
 phone au 03 89 71 00 37.

traîneau tiré par des rennes ou des chiens, « Les Chemins du Nord » offrent de tester la « trottineige », équivalent de la trottinette sur neige tractée par un chien, ou la « cani-raquette », une randonnée en raquette avec un chien attaché à la ceinture. Toujours à la froide saison, ces passionnés s'instituent guides de leur charmant domaine au cours d'une demi-journée. Après une visite commentée du chenil, vous pourrez vous essayer à la

cani-raquette puis vous restaurerez avec un goûter aux saveurs de la ferme, retranchés bien au chaud dans un décor digne d'un roman de Jack London. Ce tour de « La Petite Finlande » s'achèvera avec une visite du parc à rennes, que vous pourrez couvrir de caresses et choyer à coup de lichen, leur plat favori. Ils vont devenir vos nouvelles coqueluches.

\* Pauline Creusat

Cette année, le Père Noël délaisse son traîneau et décolle de **LORRAINE AIRPORT** !

**Grand jeu CONCOURS**  
 Du 30 novembre au 13 décembre 2015

**Flashez-moi...**



... et repartez en avion avec le Père Noël, destination :

-  **MARRAKECH** pour un séjour avec **AIR FRANCE**
-  **BORDEAUX** pour un vol avec **TWIN JET**
-  **LYON** pour un vol avec **HOP!**
-  le **PARC ANIMALIER** pour une nuit aux chants des loups

Retrouvez les conditions de participation et les modalités de jeu sur [www.lorraineairport.com](http://www.lorraineairport.com)

La Région Lorraine

# Bouglione ravive la flamme du cirque

**D**epuis 1907, la famille Bouglione nous fait rêver. Au départ représentée par quatre frères, Alexandre, Joseph, Firmin et Nicolas, cette dynastie a vite prospéré et s'est élevée au firmament des arts du cirque. Aujourd'hui, les descendants de ces quatre pères fondateurs perpétuent la réputation d'excellence, de rigueur et de magie que leurs aïeuls ont patiemment tissée. Après trente-quatre ans loin des routes, le cirque Bouglione revient sur les routes avec une gigantesque tournée autour du spectacle « Bravo ».

## EN PISTE LES ARTISTES

Comme à chaque fois avec les Bouglione, l'émotion sera au rendez-vous. Ou plutôt les émotions car les 11, 12 et 13 septembre, les spectateurs pas-

seront du rire aux larmes, de la peur à l'admiration. Accompagné en musique par l'orchestre du Cirque d'Hiver, l'explosive Femme Canon, Natalia Bouglione impériale aux sangles aériennes, Sampion Bouglione virevoltant entre jonglage et claquettes, les Flying Mendonça au numéro de trapèzes volants ou Don Christian le clown facétieux saupoudreront la représentation de féerie, de poésie et de prouesses en tous genres. Pour faire perdurer cette magie, rendez-vous au Café du Cirque après le spectacle où des chefs locaux réinventent des classiques de la gastronomie italienne à la sauce circassienne. ✨

seront du rire aux larmes, de la peur à l'admiration. Accompagné en musique par l'orchestre du Cirque d'Hiver, l'explosive Femme Canon, Natalia Bouglione impériale aux sangles aériennes, Sampion Bouglione virevoltant entre jonglage et claquettes, les Flying Mendonça au numéro de trapèzes volants ou Don Christian le clown facétieux saupoudreront la représentation de féerie, de poésie et de prouesses en tous genres. Pour faire perdurer cette magie, rendez-vous au Café du Cirque après le spectacle où des chefs locaux réinventent des classiques de la gastronomie italienne à la sauce 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.

LE PLUS BEAU CIRQUE DU MONDE EN TOURNÉE

CIRQUE D'HIVER BOUGLIONE

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

WWW.CIRQUEDHIVER.COM

Bravo

VENEZ FÊTER L'ÉVÉNEMENT AVEC LES ROIS DU CIRQUE !

# Les jouets touchent du bois

Lassés des jouets en plastique, vite cassés et vite oubliés, les parents se tournent vers une matière noble et indémodable : le bois. Partez à la pêche aux jouets en bois.

**L**a Lorraine est la terre de prédilection des métiers d'art. Connue pour son cristal, ses faïences ou ses émaux, elle a aussi su valoriser une de ses nobles ressources naturelles : le bois. Dans cette logique, de nombreux ateliers ont essaimé sur le territoire, produisant des jouets artisanaux destinés à remplir la hotte du Père Noël.

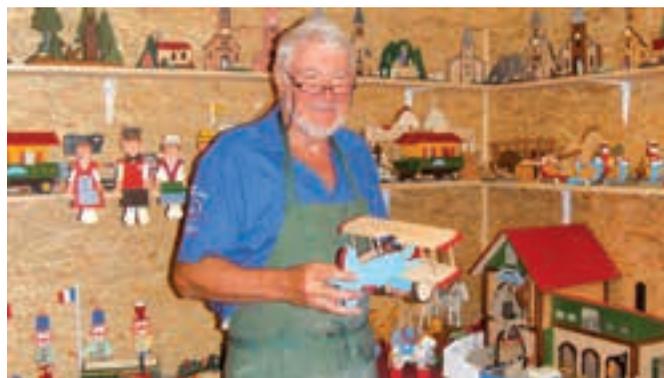


## L'ATELIER DES JOUETS DE LIEZEY

À Liezey, tout près de Gérardmer, s'est installé un atelier familial de jouets. Les premiers mots de cette histoire sont écrits par Jean-Louis Claude : « Voilà trente ans, je travaillais dans une scierie et je récupérais les chutes de bois pour confectionner des jouets pour mes enfants ». Et puis, ce hobby a changé de forme pour épouser celle d'un véritable métier. Entouré de forêts grandioses où les sapins roulent des mécaniques, l'artisan travaille désormais en compagnie de son fils Benoît. Ici, ils donnent naissance à des objets aux lignes épurées,

simples, presque naïves. Le bois parle de lui-même, sans chichis, sans artifices. Il palpète presque dans la main, animant les jouets d'une vie végétale. Sur les étagères, les petites voitures s'accoquent avec des personnages animés, des animaux en puzzle et autres objets décoratifs. Ces deux mordus partagent aussi leur passion avec le grand public par le biais de visites d'atelier, de démonstrations ou de cours d'initiation. 🌱

📍 L'Atelier des Jouets, 3 chemin du pré d'Anis, 88400 Liezey. Plus d'informations : [jouetsboislizey.fr](http://jouetsboislizey.fr) • 03 29 61 84 84.



## LA BOUTIQUE DU PÈRE MICHEL À MEISENTHAL

La Boutique du Père Michel à Meisenthal est un lieu comme nul autre. Pour un peu, on se croirait plongé dans l'atelier de Gepetto, le père de la marionnette



# Bleu Turquoise

●●● Bijoux Fantaisie & Accessoires ●●●

Un choix incomparable pour les fêtes !

NOUVELLE COLLECTION ● BIJOUX ARGENT ● ACIER

● CÉRAMIQUE & FANTAISIE ● ACCESSOIRES

OUVERT DIMANCHES 13 & 20 DÉCEMBRE DE 10H À 19H

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



Pinocchio. En lieu et place de figurines à animer, les enfants s'extasieront à la vue des camions, avions et autres jouets aux couleurs vives, tout droit sortis du monde de l'enfance. Et Michel Müller, leur créateur, passe de longues heures à les droloter, à poncer le bois jusqu'à ce qu'il ait ce toucher particulier, à le peindre pour lui donner vie. Ce retraité, issu d'une famille de charpentiers, trouve dans la nature sa matière première. Dans les branches d'arbre qu'il ramasse, il voit déjà se dessiner l'objet qu'elles engendreront. Destinés d'abord à ses petits-enfants, ces jouets comblent aujourd'hui de nombreux bambins lorrains. Le Père Michel prolonge même les joies de l'enfance et en fait profiter les plus grands avec de magnifiques décorations de Noël en bois, fabriquées avec amour. Il ne manque plus qu'une fée bleue pour les animer enfin. ✨

✚ La Boutique du Père Michel, 1 rue de la colonne à Meisenthal. Ouverte tous les jours de 10 à 19h. Plus d'informations : 03 87 96 98 80 • leperemichel@neuf.fr • jouetsenbois-meisenthal.com



### LA BOUTIQUE DES BOIS À ANGLEMONT

Comme pour l'Atelier des Jouets à Liezey, le bois est une affaire de famille pour les Janès. À Anglemont dans les Vosges, le grand-père Joseph s'est d'abord installé en 1949 pour développer une activité de taille de traverses destinées aux chemins de fer. Aujourd'hui, l'entreprise familiale est scindée en deux sociétés : Janès-Bois, spécialisée dans le sciage, et Janès-Timber, qui transforme les essences régionales. Depuis 2014, la famille a ouvert sa Boutique des Bois, laquelle propose de nombreux produits. Parmi ces derniers, les parents pourront trouver de nombreuses idées cadeaux : toupies pirouettes ou bilboquets, figurines en bois peint ou bolides de toutes sortes, puzzles ou dînettes... La Boutique des Bois accompagne les enfants jusque dans leur sommeil avec de jolies veilleuses au bestiaire attachant, du mouton à la girafe. ✨

✚ La Boutique des Bois, 211 Lieu-Dit Monplaisir, RD 435 - 88700 Anglemont. Renseignements : 03.29.39.95.27 contact@laboutiquedesbois.fr • laboutiquedesbois.fr

## 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  
hotel-les-pages.fr



# Lunéville : les animations de fin d'année

Vendredi 4 décembre, les festivités de fin d'année débuteront avec l'ouverture du traditionnel marché de Noël, sur la place Léopold. Elles se poursuivront ensuite avec le défilé de Saint-Nicolas et les animations proposées par la Ville.

➔ Du 4 décembre au 3 janvier : **marché de Noël**. Organisé par Les Vitrines de Lunéville, avec le concours de la Ville. Artisans d'art et exposants proposeront leurs produits de fête (bijoux, articles décoratifs d'intérieur, jouets en bois et jeux de société, bougies, photophores, guirlandes et boules de Noël...). Des stands permettront aussi de déguster huîtres et vin blanc, pain d'épices, vin et marrons chauds, gaufres, etc. Les 12-13 et 19-20 décembre, **la maison du Père Noël et une crèche vivante** raviront petits et grands.

Ouverture du marché de Noël du lundi au vendredi, de 14h à 19h, le samedi de 9h à 19h, le dimanche, de 14h à 18h.

➔ Du 4 décembre au 3 janvier : **patinoire**. Installée par la Ville sur la place Léopold, elle sera encore tenue par les membres du Ski club Lunéville. Ouverture du lundi au vendredi de 13h à 19h, les week-ends et jours fériés de 11h à 19h. 2 € la location des patins.

➔ Samedi 5 décembre : **défilé de Saint-Nicolas**. Organisé par l'Office des Fêtes et la Ville. Thème 2015 : les jouets. Départ de la place des Carmes à 16h30. Distribution de friandises au Champ de Mars à partir de 17h45. Feu d'artifice à 18h30 (tiré depuis le Champ de Mars).

➔ Du 6 au 27 décembre : **animations proposées par la Ville sur le marché de Noël**, pendant les week-ends (entre 14h et 18h).

- sculpteur sur ballons et maquillage pour enfants le dimanche 6
- fanfare « Barouf de Ouf » (4 musiciens, 2 mascottes) le samedi 12
- stand de pop corn le dimanche 13
- magie avec Pépino le clown le samedi 19
- stands de barbe à papa et de pop corn le dimanche 20
- structure gonflable pour les enfants le samedi 26
- maquillage pour enfants le dimanche 27. ❄️



La Ville de Lunéville et Les Vitrines de Lunéville présentent

Du 4 déc. 2015  
Au 3 janv. 2016

LE MARCHÉ DE NOËL  
Place Léopold - Lunéville

Patinoire, marché de Noël et de nombreuses animations à découvrir sur [www.luneville.fr](http://www.luneville.fr)

# LES ÉTOILES DE NOËL

JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2015

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



## Culinarion

*Partageons nos secrets*

8, rue Raugraff • Nancy • Tél. 03 83 37 20 38

[culinarion.com](http://culinarion.com) (rubrique Nancy)

[culinarion.nancy@orange.fr](mailto:culinarion.nancy@orange.fr)

À partir du 04 décembre, votre magasin vous accueille de 10h à 19h.

Les lundis 07 et 14 de 10h à 18h // Dimanche 06 de 14h à 17h // Les dimanches 13 et 20 à partir de 10h.



### Moufle en cotte de maille

Acier inoxydable.  
Ambidextre.  
Taille unique.  
**79€**



### POISSONS ET FRUITS DE MER

RESPECTER LA FRAÎCHEUR DU PRODUIT. RÉVÉLER SES PARFUMS ET EMBALLER LES PAPILLES...

### Couteau tartineur SpreadThat

Design et technique, ce couteau tartineur fait de bronze et de titane transfère la chaleur du corps vers sa lame. Tartiner du pain frais avec du beurre froid devient un jeu d'enfant !

**25,90€**



### Coffret Aérateur Deluxe VINTURI

Verser le vin à travers le VINTURI pour l'aérer et révéler tous ses arômes. Le système VINTURI permet d'apporter la bonne quantité d'air dans le bon laps de temps, permettant à votre vin de respirer instantanément pendant le service. Vendu dans un coffret avec une tour de présentation et un support anti-goutte.

**69,90€**



### Guillotine à saucisson

Conçue pour la découpe de tout type de saucissons. Hêtre et lame en acier inoxydable crantée. 28 x 16 x 9 cm.

**49,90€**

### L'ŒNOLOGIE

DÉBOUCHER, LIBÉRER LES ARÔMES ET SERVIR LA MAGIE D'UN GRAND CRU.

### IDÉE CADEAU DU CHEF

★★★



1 SUPPORT TABLETTE  
+ 1 PRESSE-AGRUMES  
+ 1 CENTRIFUGEUSE  
d'une valeur de 140€

pour **1€ DE PLUS\***

pour l'achat d'un robot Cook Expert Magimix.  
\*Jusqu'au 31/12/15.

### POUR LES ÉPICURIENS

CE ROBOT EXPERT AURA LE BON GOÛT DE DEVENIR TRÈS VITE LE MEILLEUR DES PARTENAIRES.

### Robot Cook Expert MAGIMIX



Robot cuiseur multifonction pour mijoter, préparer des soupes, cuire à la vapeur, émincer, râper, hacher ou émulsionner des sauces ; pétrir, battre les blancs, réaliser des sorbets, etc. Système de chauffe par induction, réglage de la température au degré près de 31° à 140°C. Cuve métal 3,5 L. Moteur professionnel 900 W. 12 programmes automatiques. Panier vapeur 2,5 L. Grande cuve (3,6 L) / Midi cuve (2,6 L) / Mini cuve (1,2 L). Fonction rinçage automatique. Balance indépendante.

**1199,90€**

dont 0,16€ d'Éco-participation



**DÉMONSTRATION GRATUITE SUR INSCRIPTION LE MERCREDI MATIN (renseignement en magasin)**

• GASTRONOMIE •

# Made in Lorraine

*Noël est l'occasion rêvée de dévoiler  
ses talents culinaires. Mettez un grain  
de génie dans vos assiettes avec notre  
cahier spécial gourmandises ...*



# Le temple des saveurs

Quel bel endroit que le Marché Central !  
Ce lieu sublime les produits du terroir dans  
l'atmosphère de Noël.

**L**e Marché Central de Nancy est un endroit presque anachronique, rassurant. Ici, dans ce vaste espace d'odeurs et de couleurs, le temps suspend son vol. En ce mois de décembre, où les illuminations prennent possession de la ville, où les vitrines se parent de belles décorations, où les sapins commencent à se dresser ci et là, où le père Noël va certainement surgir au détour d'une rue, le Marché Central enfile ses habits de fête. Cet authentique palais des saveurs gustatives et des délices se met sur son 31 pour que chaque visiteur ait la possibilité de remplir sa hôte de délicieux et parfois rares produits du terroir. Dans ces larges allées, les commerçants animés de cette indéfectible et transmissible passion de leurs métiers sauront toujours donner le petit conseil en plus. La diversité des étals y est plébiscitée : marchands de fruits et légumes, bouchers charcutiers, chocolatiers, torréfacteur, poissonnier, fromagers, épiciers, fleuristes, produits de Lorraine et saveurs du monde. L'esprit de Noël va draper de son manteau le lieu ces prochains jours. Passants et gourmands sont attendus au Marché Central. De bonnes occasions de prendre son temps pour trouver de beaux et bons produits. Une escapade au Central est donc vivement recommandée comme une indispensable mise en bouche avant cette lumineuse période de fête. ★

## AU JARDIN D'EDEN



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

Marché central  
& Marché d'Haussonville

## Maison GRÉGOIRE

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



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

### Pour Noël et Nouvel An,

La Maison GRÉGOIRE a élaboré une carte traiteur :

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

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

**MARCHÉ COUVERT-ALLÉE SUD-03.83.32.00.85**

# Noël éclaire les étals du marché central

Plus une journée à perdre pour prétendre au meilleur pendant les fêtes : les commerçants du Marché central de Nancy sont déjà à pied d'œuvre pour vous proposer une belle sélection pour vos tables de réveillon, de l'entrée au dessert, de l'apéritif au digestif.

## MÉLINE, LE MEILLEUR DE LA VIANDE EN FAMILLE

C'est la boucherie à l'ancienne, 35 ans déjà de présence au marché, celle qu'on veut à tout prix défendre aujourd'hui. Respectueux du savoir-faire familial, Jérôme et Christophe ont pris la succession de leur père Jean-Claude avec passion au marché central. Ici, les viandes ont avant tout un label, rouge forcément, une provenance et souvent des médailles. Veau élevé sous la mère du Périgord blanc, porc du Sud-ouest élevé en plein air, agneau du Limousin, c'est un beau tour de France que nous propose la maison Méline. Pour les fêtes, les meilleures bêtes, celle qui ont décroché des médailles aux concours agricoles de Charolles et de Montluçon viendront rehausser ce tableau gourmand. Dans leur atelier de Varangéville, les Méline élaborent aussi toute une gamme de charcuterie

fine : ballottine de canard aux morilles, porcelet truffé, boudin blanc, foie gras. Même le saumon est fumé maison et salé au sel de Guérande. Chez Méline, l'amour du travail bien fait se marie à la qualité du conseil. Le résultat dans votre assiette sera forcément à la hauteur.



**Boucherie Charcuterie**

**Méline et Fils**



**Fabrication Maison**

CHARCUTERIE TRADITIONNELLE

- Fromage de tête • Jambons blancs • Andouillette

CHARCUTERIE FINE

- Foies gras • Saumon fumé • Ballotine de volaille

**Retrouvez nos viandes en Label Rouge :**

- Bœuf Charolais du Centre • Veau fermier élevé sous la mère
- Porc fermier du Sud-Ouest • Agneau du Limousin I.P.G. "Le Baronet"

**& pour vos fêtes nos sélections de Bœuf du Concours de Charole.**

**MARCHÉ CENTRAL - NANCY - 03 83 32 09 94**



sauce au fond de veau, on l'accompagne de pâtes fraîches ou d'une jardinière de légume. C'est simple et tellement bon. Nous conseillons de passer la commande à l'avance... » ★

◀ La Rognonnade de veau  
© bravoleveau.com

### Une recette de fête originale : la Rognonnade de veau

« C'est une recette un peu oubliée, plus originale que la dinde et qu'on faisait dans le temps. L'avantage est sa simplicité. Tout ce qui est compliqué est fait par le boucher. Un carré de veau désossé, vient enrober un rognon de veau entier dégraissé. Bien refermé, il ne reste qu'à le saisir puis le faire cuire dans un peu d'huile d'olive et quelques aromates 45 mn. Servie avec une simple

### SAVEURS LOCALES ET D'EXCEPTION AU COMPTOIR LORRAIN

Originaire de Lorraine, Aurélie Vesque met en lumière des produits de sa région depuis plus d'un an au marché central. Des classiques incontournables comme les madeleines de Liverdun, les vins du Toulinois de chez Laroppe ou du Domaine Régina, les Bergamotes de Nancy. Mais cette passionnée aime aussi aller voir ailleurs ce qui se fait de bon. Avec son compagnon Julien, Aurélie se pose en vraie dénicheuse de saveurs en allant à la recherche des produits d'exception comme les cornichons de la Maison Marc, dernier producteur de cornichons en France, garantis sans pesticides, sans herbicides et sans insecticide. Plus de chez nous, la maison propose des étonnantes « pétales de sel à l'ancienne » d'Einville ou de la truffe méésentérique de Meuse lyophilisée. Produits

**Le Comptoir LORRAIN**  
SPÉCIALITÉS LORRAINES ET ÉPICIERIE FINE  
à sélectionné pour vous

**Whisky de Lorraine**  
Le premier whisky Single Malt produit en Lorraine

**G. ROZELIEURES**  
SINGLE MALT WHISKY

**Whisky Rare Collection**

ORIGINE LORRAINE GARANTIE Rozelieures (54)  
DÉCOUVREZ NOTRE BOUTIQUE ET NOTRE SÉLECTION AU MARCHÉ COUVERT À NANCY

Faites d'accord est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Crustacés  
Coquillages

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

**SCHALLER**

poissonnerieschaller.com

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

Composez vos plateaux  
de fruits de mer  
selon vos envies !

Savours et Parfums  
d'Italie

Chez  
TONY

Restaurant  
**Chez TONY**

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

MARCHÉ COUVERT - NANCY - 03 83 32 65 47



exclusivement bio, les tisanes s'appellent ici des P'tisânes de Lorraine, des infusions bio garanties sans colle sans ficelle et sans agrafes ! Elles ont en plus des noms rigolos : Gueule de bois, taille de guêpe ou no stress. Tout un programme. Des sardines, du chocolat jusqu'aux sélections de vins pétillants ou de bières ou même un rhum arrangé made in Nancy : difficile de prendre en défaut cette caverne d'Ali Baba aux senteurs gourmandes. Et si vous êtes en panne d'idées cadeaux, des coffrets peuvent être composés à la demande.



### Le produit star : le Whisky lorrain

« Nous proposons quatre sortes de Whisky, tous de la maison Grallet-Dupic de Rozelieures, les inventeurs du premier whisky lorrain. Le classique, le Rare Collection, et les petits nouveaux, médaillés au salon de l'agriculture de Paris : le Fumé et le Tourbé. Le premier a obtenu la médaille d'argent, le second l'or. C'est donc tout simplement ce qui se fait de mieux en France comme whisky. On peut le trouver en petites bouteilles, une bonne idée de cadeau pour les fêtes. Et surtout une belle découverte régionale pour un alcool venu d'ailleurs ! » ★



## NOTES FRUITÉES ET ENSOLEILLÉES CHEZ MASY

Leur étal est encore plus beau qu'un sapin décoré. Plus brillant, plus coloré. Et quand on passe devant Masy fruits, on se dit que le paradis pourrait ressembler un peu à ça... A cette période des fêtes, Masy fruits regorge de fruits exotiques, incontournables sur les tables de Noël. Tous les jours de décembre, le soleil de la Réunion, du Pérou ou du Brésil envahit le marché à travers les litchis, les mangues, les fruits de la passion, les ananas ou les caramboles. On trouve même des vraies « mandarines », bien différentes – plus acidulées mais avec quelques pépins - de la clémentine commune. Comme toujours pour les fêtes, l'étal présente une belle sélection de fruits confits, moelleux ou séchés. En provenance directe d'Apt ou Nice – réputés dans le monde entier - les fruits deviennent de véritables bonbons.

Toujours au rayon douceur, la nature se trouve aussi dans le miel : miel de sapin, de tilleul, d'acacia, crémeux. Tous proviennent de Lorraine, de Faulx précisément et la plupart sont médaillés.

Aux côtés des fruits, les légumes anciens et originaux viendront donner des idées aux plus gourmands :

par exemple le cerfeuil tubéreux, les panais ou les crosnes. Ces tubercules blancs originaires d'Asie ont un goût fin et un peu sucré. A tenter en gratin ou simplement sautés beurre.

### Un produit star : la Bergamote bio de Sicile

« Rare et bon, cet agrume n'est présent qu'un ou deux mois dans les étals. Grâce à sa provenance certifiée bio, on peut utiliser son zeste sans problème et profiter de sa saveur acidulée. L'idéal est de l'utiliser pour des biscuits, des confitures, des crèmes brûlées ou des glaces. Pour du salé, on pourra s'en servir pour agrémenter des jus pour des poissons ou des crustacés. On aime son pep's, et sa saveur sans égale. » ★

## BOUTIQUE MASY FRUITS



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

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

## DE L'AMOUR EN COCOTTE, L'INCONTOURNABLE TRAITEUR

Quand il s'agit d'imaginer des plats de fête, Christophe Ferrari a le regard qui pétille et des fourmis dans les doigts. Depuis ses deux adresses, celle de l'espace traiteur du marché couvert et celle de l'atelier de la rue Mon-Désert à Nancy, il fait déjà chauffer les fourneaux pour donner le meilleur. De l'amour en Cocotte, c'est avant tout du classique bien fait et tout fait. Escargots, poissons fumés, langouste à la parisienne, Saint-Jacques au champagne, sandre au écrevisses et au Riesling, les noms mettent en bouche autant que les senteurs de ces plats. Généreux en cuisine comme dans la vie, Christophe Ferrari ne passe pas à côté des grands classiques de Noël : il propose ainsi un chapon ou une poularde au vin jaune et aux morilles. Côté gibier : un beau carré de cerf sauce grand veneur ; classique et incontournable ! Cette année, la maison propose en plus une belle sélection de vins en accord avec chacun de ces plats. Christophe Ferrari aime faire partager ses découvertes, comme ces Chutneys originaux en provenance de Dommartemont, pour mettre des saveurs de tomates et d'agrumes sur un foie gras par



exemple. Les commandes se font uniquement en boutique (jusqu'au 20 décembre pour le réveillon de Noël et jusqu'au 27 pour celui de la Saint-Sylvestre), histoire d'avoir en plus un bel aperçu de la variété de la carte de l'Amour en cocotte.

### *C'est nouveau : du sucré pour étonner*

« Je me suis cette année associé à Audrey Masson et son univers pétillant et coloré. Macarons traditionnels ou originaux viennent jouer avec les bûches de Noël dans les vitrines. Pourquoi ne pas essayer un macaron sucré avec l'étonnant Acid Eden, au citron vert et au basilic. Macaron salé ? Voici le Rose Sauvage : au foie gras artisanal au Sauternes, 4 épices et confit d'églantine. Certaines des bûches vous enverrons au paradis, comme celle au biscuit amande, gelée de framboise et yuzu, gel mangue-passion, mousse vanille. » ★

✚ Atelier-boutique au 104, rue de Mon Désert à Nancy

Pour vos commandes nous vous invitons à effectuer vos réservations dans nos boutiques avant le 20 décembre pour le réveillon de Noël et le 27 décembre pour le réveillon du nouvel an. 03 83 41 63 52 ou par mail à : [delamourencocotte@free.fr](mailto:delamourencocotte@free.fr)

## DE L'AMOUR EN COCOTTE



**ESPACE TRAITEUR**  
AU MARCHÉ COUVERT

Saveurs et cuisine du marché



Vente à emporter ou sur commande

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

**03 83 41 63 52**  
Marché couvert : Place Henri Mengin - Nancy  
Boutique : 104, Rue de Mont Désert - Nancy

# Confiserie des Hautes Vosges : 30 ans de gourmandise

Trois décennies déjà que la confiserie des Hautes Vosges à Plainfaing perpétue un savoir-faire artisanal à base d'arômes naturels. Des gourmandises qui mettent en valeur les saveurs, les senteurs et la nature de la région.

**S**on histoire a commencé par une ambition : sauvegarder un savoir-faire ancestral. Elle a pris la forme d'une épopée artisanale entamée par une fratrie toujours au manettes de la confiserie : la famille Claudepierre. Les deux frères, Jean-Marie et Bernard avec leur sœur Marie-Jeanne créent en 1986 cette institution aujourd'hui trentenaire. Spécialisée dans la fabrication des bourgeons de sapin des Vosges, des bonbons d'antan comme les coquelicots, les violettes, les quartiers de fruits, les bonbons au miel de sapin, des myrtilles, des glaçons des Hautes Vosges, et même... des bergamotes de Nancy, la confiserie travaille exclusivement le bonbon en sucre cuit, à l'ancienne avec des matières premières d'Alsace.

## POUR LA PREMIÈRE FOIS À NANCY POUR LES FÊTES

Quel beau chemin parcouru depuis la création ! Le bâtiment d'origine de 80m<sup>2</sup> en 1986 s'étale aujourd'hui sur plus de 2000m<sup>2</sup>. De 3 personnes en 1986, l'entreprise est passée aujourd'hui à 26 salariés (dont 10 de la même famille) et 10 apprentis, une aventure qui se prolonge avec les enfants respectifs Fabienne, Nathalie et Pascal qui ont repris le flambeau ! Depuis trente ans, l'atelier de la confiserie des Hautes Vosges s'ouvre gratuitement aux visiteurs. Cuisson du sucre à feu nu, incorporation des arômes dans la pâte encore liquide, malaxage à mains nues,

les cinq artisans confiseurs de l'atelier se font un plaisir d'expliquer tout le processus de fabrication des bonbons. Avec plus de 200 000 visiteurs chaque année, l'entreprise a été classée la 5<sup>e</sup> entreprise la plus visitée de France en 2015 et la 1<sup>ère</sup> dans le domaine de l'agro-alimentaire, elle réalise plus de 55% de son chiffre d'affaires au magasin. Les fêtes de fin d'année sont un bon moyen d'aller à la rencontre du public et d'une nouvelle clientèle. Déjà présente sur les marchés de Noël de Reims, Strasbourg, Colmar, Obernai, Mulhouse, Riquewihr, et Metz depuis 1999, la confiserie s'installe cette année sur celui de Nancy sur la place Charles III.

Pour des fêtes sucrées, authentiques et respectueuses d'un savoir-faire régional, la confiserie des Hautes-Vosges vous donne rendez-vous dans leur chalet afin de découvrir plus de trente-cinq sortes de bonbons à déguster jusqu'à l'année prochaine. ★



✚ Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h (sauf dimanches et jours fériés). Accessible aux personnes à mobilité réduite. Haberaupt - route du Valtin 88230 Plainfaing  
Plus d'infos sur [cdhv.fr](http://cdhv.fr)

## A PLAINFAING

Visitez la Confiserie Des Hautes Vosges

La qualité au naturel

+ de 200 000 visiteurs par an

Visites et dégustations gratuites !

CDHV - Haberaupt - 88230 PLAINFAING - Tél. 03.29.50.44.56 - Fax. 03.29.50.89.82 - [contact@cdhv.fr](mailto:contact@cdhv.fr) [www.cdhv.fr](http://www.cdhv.fr)

Le savoir-faire DEPUIS 1986 La Qualité au naturel

CDHV Haberaupt

VISITE INDIVIDUELLE sans réservation tous les jours (sauf dimanche et jours fériés) de 10h à 12h et de 14h à 18h  
VISITE PAR GROUPE sur réservation en téléphonant au 03 29 50 44 56

# Le Capu en habits de fêtes

La célèbre enseigne de la rue Gambetta à Nancy, référence parmi les plus belles tables de la ville adapte sa carte aux fêtes et propose ses plats « traiteurs » pour ravir les gastronomes, sur place ou à emporter.

Quand on pénètre dans la grande salle du Capu, Noël prend un peu d'avance. Toujours avec élégance - les arts de la table sont une des qualités de la maison - mais avec une vraie sincérité, les fêtes s'annoncent. Meilleur moment de l'année d'un gourmand, la période est toujours propice aux explorations sans perdre de vue la tradition qui fait la réputation de la maison.

Après trois années qui ont confirmé le succès de la formule, le chef Hervé Fourrière et son épouse continuent de mettre leur talent et leur créativité à la disposition du plus grand nombre avec une activité temporaire de traiteur. Et pour s'inviter chez vous, le chef a laissé parler son savoir-faire, proposant une cuisine à la hauteur de celle qui est servie dans son restaurant. Par exemple, le foie gras de canard se décline sous différentes formes, nature, en marbré de pain d'épices ou en confit de fruits secs -abricot, pruneau, raisin, pistache - sous la forme d'un lingot.

Des plats simplement à réchauffer pour le soir de réveillon ? C'est désormais possible grâce au Capu. Simple et bon, comme ces papillotes de homard en pot au feu de légumes racines et ce suprême de volaille aux morilles. Pas de choses compliquées, c'est une volonté d'Hervé Fourrière, du classique, du bon, qui rappelle des souvenirs d'enfance, des repas de traditions avec la touche inimitable du chef.

Nouveauté de l'année, le Capu propose également à sa carte traiteur un dessert. Un parfait au chocolat aux saveurs de noisettes. Individuel ou à partager, l'idée est encore une fois de se faire plaisir sans les contraintes.

Déguster c'est bien, offrir, c'est encore mieux. Grâce à la Capu Box. Au choix, cette élégante boîte aux couleurs taupes de la maison, contient soit une invitation pour deux personnes à un repas au Capu, avec choix du montant laissé libre, soit un cours de cuisine animé par le chef lui-même. En panne d'idée ou simplement pressé ? La Capu Box vous permet d'offrir un moment de plaisir et de bonheur, et en plus elle est disponible au restaurant jusqu'au dernier moment...

## TRADITIONS ET COUPS DE CŒUR

Avant les fêtes, l'hiver : l'occasion de découvrir une carte qui s'adapte encore à la saison. Des fruits de mer et du poisson. Fines de claires, Marennes d'Oléron, Saint-Pierre sur une embeurrée de poireaux et crème de caviar de Gironde, raviront les amateurs de la mer, comme le blanc de cabillaud persillé au



gingembre, à l'écume d'huître vanillée fumée. Cette année au rayon viande, les produits de la boucherie Polmard de Saint-Mihiel, un des rares bouchers-éleveurs (Blonde d'Aquitaine) de la région sont mis à l'honneur. Uniquement du bœuf, depuis cinq générations. Séduit par le mode d'élevage et la qualité de la viande, Hervé Fourrière a décidé d'accorder une belle place au bœuf sous toutes ses formes, du boudin à l'andouillette - de bœuf c'est original - en passant par les viandes maturées ou séchées.

Désormais incontournable des moments gourmands du dimanche, en toute liberté, le Capu se distingue par son incontournable brunch. Dans une ambiance décontractée et familiale, le restaurant propose une large palette de saveurs. Viennoiseries, salades, verrines, saumon, huîtres, foie gras, puis un plat chaud pour suivre et un grand buffet de fromages et de desserts, la meilleure façon de commencer son dimanche. Chic, sobre et gourmand. ★

➕ Plus d'infos sur [lecapu.com](http://lecapu.com)

Réservation obligatoire jusqu'au 15 décembre pour le réveillon de Noël et jusqu'au 22 décembre pour la Saint-Sylvestre



## Le brunch<sup>+</sup>

Tous les dimanches  
de 11 h à 15 h

## Le Capu

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

## Menu chrono

**25€**

Entrée + plat  
ou plat + dessert

## La Capu box

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



restaurant **Le Capu** à Nancy

# La véritable histoire du foie gras



*C'est en 1780, à Strasbourg, que débute l'histoire de ce mets prestigieux qui porte dans ses veines le sceau de la noblesse...*

sace, qui demande à son cuisinier, Jean-Pierre Clause, d'élaborer une nouvelle recette pour recevoir des hôtes de marque. Après une nuit d'insomnie, le chef a pourtant l'idée géniale de confec-tionner une croûte en forme de caisse ronde qu'il bourre de foies gras entiers et complète d'une farce de veau et de lard finement hachés. Le tout est ensuite recouvert d'un couvercle de la même croûte puis mis au four à feu doux. À la table des convives, le succès est au rendez-vous : enchanté, le maréchal des Contades décide d'envoyer à Louis XVI en personne l'un de ces savoureux pâtés inventés par son talentueux cuisinier. Héritière de ce savoir-faire, la maison Feyel, plus ancienne maison de foie gras encore en activité en France, devient, en 1861, le fournisseur officiel de Napoléon III, contribuant à faire de l'Alsace, la capitale historique du foie gras.

**R**ares sont ceux qui ne cèdent pas à la tentation du foie gras dès que l'occasion se présente. Bien peu connaissent la véritable histoire de ce mets de roi ou, plutôt, de... pharaon. C'est en effet sur les bords du Nil, il y a plus de 4 500 ans, qu'a débuté la longue et aristocratique histoire de son procédé de fabrication. Ayant observé la faculté naturelle des oies et des canards en migration à constituer de copieuses réserves de graisse, les Égyptiens se mirent alors en tête de reproduire cette tendance biologique des pal-mipèdes en mettant au point des pratiques d'alimen-tation progressive. Le gavage était né. Cette tradition fut ensuite diffusée et perpétuée par les communautés juives en exode, qui utilisaient l'engraissement des oies pour produire des matières grasses. Après un périple mondial, c'est finalement en Alsace que le foie gras fut redécouvert et sublimé en France, au siècle des Lumières...

## UN DÉLICE MADE IN ALSACE

C'est sous les règnes de Louis XV et de Louis XVI qu'ap-pareurent les tout premiers « pâtés de foie gras », lan-cés à quelques années d'intervalle dans trois régions différentes. Parmi ces recettes, aussi innovantes que variées, l'une tira si bien son épingle du jeu qu'elle finit par atterrir sur la table de Louis XVI.

L'histoire débute un jour de 1780, dans la noble demeure du maréchal des Contades, gouverneur d'Al-

## LES SECRETS D'UN BON FOIE GRAS

Un foie gras de qualité, c'est tout d'abord un foie minutieusement déveiné à la main et à froid, pour une extraction exhaustive de toutes les veines, grosses et petites. Il en résulte un aspect homo-gène et sans tache, très facilement repérable à l'œil nu. Le foie gras frais tel qu'on le prépare traditionnellement en Alsace subit une cuisson de 65°C à cœur qui lui confère une texture remar-quablement onctueuse tout en limitant les exsudats de graisse, c'est-à-dire les amas jaunâtres qui en ceignent le pourtour. La date limite de consommation des foies gras frais est donc natu-rellement limitée à 30 jours. ★



# Noël sur le bout de la langue

Depuis 2013, Sophie Demonet distille derrière les fourneaux de son restaurant le Grand'Ru(e), à Nancy, son amour pour la gastronomie française et la saupoudre avec sa sensibilité. Pour Noël elle opère à sa façon le mariage entre cuisine traditionnelle et contemporaine.

**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. Après un passage remarqué en 2006 dans l'émission « Madame, le chef » sur M6, elle étoffe son expérience auprès des grands noms de la gastronomie française tels qu'Hermance Carro, Lenôtre ou Gérard Passédat. Par petites touches, elle dessine son identité culinaire mais elle garde toujours, dans un coin de sa tête, cette envie d'ouvrir son restaurant. À Nancy, Patrick et Françoise Bagot, propriétaires renommés du Chardon Bleu, cherchent aussi un talent capable de perpétuer l'excellence de leur cuisine. Le Grand'Ru(e) est né.

## CURIOSITÉS CULINAIRES

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. 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.

## SYMPHONIE DES SENS

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. Mais avant ces nouvelles aventures, Sophie Demonet rend un hommage culinaire à l'année 2015 en offrant aux fines bouches des menus de fêtes sur mesure. Tel un chef d'orchestre, elle les a construit comme une symphonie des sens, partagée entre le respect des traditions liées à Noël et leur modernisation. L'exploration des saveurs de la cuisine de Sophie se poursuit. Elle a fait du Grand'Ru(e) le passage obligé de tout gourmet qui se respecte. ★

📍 Le Grand'Ru(e), 45 Grande Rue à Nancy - Tél. 03 83 37 42 43.

Plus de renseignements sur [restaurantlegrandrue.fr](http://restaurantlegrandrue.fr)



# Faites le plein de recettes de Noël !

C'est décidé, cette année vous allez mettre les petits plats dans les grands pour épater tous vos invités. Nous avons revêtu notre tablier de marmiton pour vous aider à trouver l'inspiration et vous présenter de belles recettes de Noël simples et faciles à réaliser.

Deux idées gourmandes pour un apéritif délicieux et bluffant !



## ★ BOUDIN BLANC AU FOIE GRAS POUR L'APÉRO

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

Ingrédients (pour 30 pièces environ) :

- 4 boudins blancs
- 60 g de foie gras d'oie ou de canard
- confiture de figue
- gros sel de Guérande

### **Préparation de la recette :**

Ces amuse-gueules se préparent au dernier moment. Couper les boudins blancs en rondelles (environ 8 par boudin). Les faire réchauffer à feu doux dans une poêle en les retournant souvent. Pendant ce temps, couper le foie gras en tranches plus ou moins épaisses selon votre goût puis en carrés de même largeur que le boudin. Poser les rondelles de boudin sur le plat de service, recouvrir des carrés de foie gras et ajouter soit une pointe de confiture de figues, soit 2 ou 3 grains de sel de Guérande. ★



## ★ CERISES RUBIS SURPRISE

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients (4 Personnes) :

- 25 tomates cerise
- 100 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Graines de sésame, moutarde, pavot ou pistaches concassées. + 25 pics en bois et papier sulfurisé

### **Préparation de la recette :**

Lavez, équeutez et essuyez les tomates Cerises Rubis. Plantez un pic dans chaque tomate, si possible à l'endroit où se trouvait le pédoncule.

Mouillez le sucre avec le vinaigre, et faites chauffer à feu vif dans une petite casserole, afin d'avoir suffisamment de profondeur pour tremper les tomates. Faites cuire le caramel environ 5 minutes. Dès qu'il se colore, plongez les tomates dedans, les unes après les autres, de façon à les recouvrir.

Faites-les sécher sur une feuille de papier sulfurisé, préalablement saupoudrée de graines de sésame, moutarde, pavot ou pistaches. ★

# L'Épicerie du Goût savoureuse Saint-Nicolas

Quand on pousse la porte de l'épicerie fine de terroir de la ville vieille, c'est un bout de Lorraine qu'on croque. A l'approche de la Saint Nicolas, l'Épicerie du Goût met les petits plats dans les grands. Des idées de cadeaux à manger ou à offrir.

**L**a Lorraine a son Saint Patron, elle a aussi sa boutique. Nichée en bordure de la ville vieille, la grande épicerie offre depuis 2010 une des plus belles palettes gustatives de produits lorrains. Pénétrer dans ces lieux, c'est avant tout faire une rencontre, celle de Marie de Metz Noblat, et de sa nièce Bénédicte. Les deux passion-

nées sont plus que des conseillères, ce sont de vraies guides historiques. Elles ne vendent pas des produits de Lorraine, elles vendent la Lorraine, son histoire, sa géographie. Elles ont surtout beaucoup d'amour de leur terroir à revendre, avec une

générosité sans égal. Ecoutez les parler de la truffe de Meuse et vous ne jurerez plus que par cette variété méconnue. Entendez les détailler les différences entre les bières artisanales et vous ressortez expert. Convaincu alors d'avoir foulé le sol de la plus belle région de France vous ne repartez pas sans un petit souvenir, parmi une sélection artisanale.

Alors forcément, quand approche la plus célèbre des fêtes lorraines l'épicerie bouillonne. Marie et Bénédicte ont cette année encore fait une belle sélection.

Au rayon « qui se mange » : le fameux pain d'épices. A l'effigie du Saint Patron, mais – chut- produit à Dijon pour une raison évidente, la capitale de la Bourgogne est aussi celle du pain d'épices moelleux. Autre classique, le chocolat de la maison Alix, à la liqueur de Mirabelle ou les truffes Miramandes. Produits de fêtes par excellence, la truffe est une spécialité maison. Pas n'importe laquelle, la truffe méseptérique, de la Meuse. C'est promis, elles sont

sur le point d'arriver et devraient cette année être rares, mais fameuses. En attendant, un beau produit qui est aussi une nouveauté de la ferme truffière du Navi : la poudre de truffe. Un petit conditionnement idéal pour préparer des chantilly à la truffe, des espumas, du beurre de truffe ou des fromages truffés. Des fromages, justement, bien représentés avec cette tomme fleurette truffée de Suisse, l'originale tomme aux fleurs de printemps (délicatement posées sur la croûte, qui se mange impérativement !). Jamais avare d'une surprise, Marie a fait cette année une sélection de fromages... anglais. Pour offrir le tout, de jolies boîtes à sucre aux couleurs de la Lorraine décorées par le dessinateur Delestre. Il signe aussi ces « magnets » des personnages de la Saint Nicolas, le boucher, le père Fouettard, les trois petits enfants. On les retrouve en mugs et figurines pour de belles idées cadeaux 100% lorrains ! Une large gamme est à découvrir dans la boutique et une sélection sera disponible dans le chalet collectif des vitrines de Nancy au marché de Noël de la place Charles III. ★

✚ Plus d'infos sur [epicerie-du-gout.fr](http://epicerie-du-gout.fr)

Et 4, Place de Vaudemont 54000 Nancy 03 83 20 28 21



# Les Glaces salées : une pincée d'originalité

Que diriez-vous de rafraîchir vos papilles avec un sorbet aux poivrons, aux asperges, aux courges, aux petits pois ou aux épinards : ça change et c'est pour le moins original.

Tous les légumes peuvent être traités en sorbets (sans le sucre évidemment) !

Les fromages que l'on mélange avec du lait ou de la crème ainsi que le foie gras peuvent être préparés en glaces salées. Et, de la même façon que l'on relève une crème glacée au chocolat avec quelques éclats de noix bien croquants, on peut agrémenter ces mets rafraîchissants avec des pignons de pin, des graines de sésame, de la cardamome, des herbes aromatiques ou des épices.



## ★ GLACE AU FOIE GRAS SUR CONFITURE D'OIGNONS

Ingrédients 4 personnes :

Pour la glace

- 1 décilitre de vin blanc doux
- 1 décilitre de crème liquide
- 80 g de foie gras de canard
- 2 jaunes d'œuf
- Sel et poivre

Pour la confiture d'oignons

- 1 cuillère à café de sucre
- 1 décilitre d'eau
- 100 g d'oignons
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 2 cuillères à café de vinaigre de cidre
- 1 décilitre de vin rouge
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge

## Préparation

Fouetter les jaunes d'œuf en omelette avec un peu de crème. Faire tiédir le reste de la crème et le vin blanc dans une casserole. Verser le mélange sur les œufs et bien fouetter afin qu'il n'y ait aucun grumeau. Remettre le tout dans la casserole et faire chauffer doucement. Faire fondre le foie gras dans ce mélange, passer l'appareil au tamis, laisser refroidir et mixer.

Émincer les oignons. Chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive, y faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter le sucre et le miel, le vin et le vinaigre de cidre. Bien mélanger et mouiller avec un peu d'eau. Laisser fondre les oignons sur feu doux jusqu'à ce qu'ils soient bien compotés. Saler, poivrer et servir chaud ou froid avec une boule de glace au foie gras. ★

# Le Noël des papilles chez Cadici

Dans leur jolie vitrine, les savoureuses productions sucrées et salées de la Maison Cadici font quotidiennement de l'œil aux passants. Pour Noël, elles décuplent leur potentiel de séduction. Les gourmets s'en pourléchent déjà les babines...



**A**u 82 Grande Rue, des effluves appétissants s'échappent par la porte entrouverte de la boutique Cadici. Ici, tout au long de l'année, les fines bouches viennent s'approvisionner en viennoiseries fraîches, divines pâtisseries et succulentes mignardises. À la période des fêtes, la Maison devient carrément l'objet d'une ruée vers l'or : celui que Paul Cadici a entre les mains. « Nous fabriquons tous nos produits sur place, à l'ancienne selon des recettes ancestrales, transmises de génération en génération par des pâtisseries amoureux de leur travail » explique-t-il.

## MISES EN BOUCHE GOURMANDES

Et Paul Cadici accompagnera aussi ses clients tout au long des soirées festives à venir. Le jour J, le plat principal n'est pas encore sur la table et les appétits déjà sont aiguisés. Arrivent alors des mises en bouches salées, qui égaieront l'avant repas comme les mini-quiches ou les mini-bouchées à la reine. L'activité traiteur, uniquement sur commande, offre aussi de nombreuses idées pour les cuisiniers en détresse avec une farandole de Saint-Jacques, une tourte en feuilletage et ses senteurs de safran ou encore le somptueux Koulibiac de Saumon. Sur vos

tables, Cadici rajoute aussi son diamant : le caviar de Neuvic, issu de fermes aquacoles responsables en Aquitaine.

## DOUCEURS À SUCCOMBER

Les traditionnelles bûches de Noël seront bien sûr de la partie pour achever cette délicieuse tempête de saveurs. Mais la Maison Cadici se distingue grâce à une spécialité originale : le cake japonais. « Nous utilisons une pâte d'amandes haut de gamme qui donne un parfum discret, une texture moelleuse et permet de conserver le gâteau une semaine au frais sans qu'il ne se dessèche », note le pâtissier. Confectionnées avec amour, ces douceurs enchantent nos papilles avec son bouquet de parfums de Noël relevés d'écorces d'orange, de citrons confits et d'une douce marmelade de clémentines. Pour les fêtes, Cadici fait succomber les gourmands. ★

📍 Maison Cadici, 82 Grande Rue à Nancy.



# Le repas de Noël, préparez-le la veille !

Un repas de Noël préparé la veille, c'est pratique et tout aussi savoureux. Pour ne pas se retrouver dans l'urgence ou devoir se lever aux aurores le jour J d'un repas de fête, voici deux recettes festives qui vous permettront de vous régaler et de profiter de vos convives.



## ★ PARMENTIER TOUT CANARD

Pour 4 personnes • Préparation : 20 mn • Cuisson : 55 mn • Ingrédients : 3 patates douces, 1 feuille de laurier, 2 belles cuisses de canard, 4 échalotes, 25 cl de crème fraîche épaisse, 15 cl de lait, 4 escalopes de foie gras cru, fleur de sel, poivre.

Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez, taillez et rincez les patates douces. Plongez les morceaux dans l'eau froide salée, ajoutez une feuille de laurier et laissez cuire 25 min à feu doux. Passez les cuisses de canard au bain-marie pour ôter la graisse (gardez-en un peu pour la cuisson), puis effilochez chaque cuisse. Dans une cocotte bien chaude, faites suer les échalotes ciselées et le canard effiloché 5 à 10 min avec 2 cuillères à café de graisse de canard. Une fois les patates douces cuites, égouttez-les (gardez un peu de bouillon) puis passez-les au presse-purée. Détendez la purée avec la crème fraîche et le lait pour obtenir une texture bien lisse. Salez, poivrez et réservez. Dans un plat à gratin, déposez une couche de purée, ajoutez une couche de cuisses de canard, puis terminez par une couche de purée. Enfournez 10 min. Dans une poêle bien chaude, déposez les 4 escalopes de foie gras et laissez cuire 2 min de chaque côté. Pendant ce temps, taillez le parmentier à l'emporte pièce et déposez chaque part dans une assiette. Terminez par le foie gras poêlé, salez et poivrez. Servez aussitôt. ★



## ★ VACHERINS AUX MARRONS GLACÉS

Pour 4 personnes • Préparation : 25 mn • Temps au congélateur : 12 h • Ingrédients : 1 bocal de châtaignes d'Ardèche au sirop, 4 marrons glacés pour la décoration, 4 œufs, 20 cl de crème fraîche liquide, 3 coques de meringues. Égouttez les châtaignes en conservant le sirop.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec 5 cuillères à soupe du sirop des châtaignes jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Montez la crème en chantilly et mélangez-la aux jaunes d'œufs. Battez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les à la préparation précédente, délicatement. Émiettez les marrons égouttés et ajoutez-les à l'appareil. Remplissez des cercles à pâtisserie de la forme qui vous convient (ou des verrines) et mettez au congélateur 12 h. Au moment de servir, décorez de brisures de meringues et d'un marron glacé. ★

# Adam au pays des merveilles gustatives

Comme chaque année, Jean-François Adam parseme vos fêtes aux éclats d'un bonheur gourmand. Pendant tout le mois de décembre, il se plie en quatre pour rendre votre Noël inoubliable.

**B**ûches colorées et savoureuses, mises en bouche salées aux couleurs de la Lorraine et de la France, sans oublier l'éternel Saint-Epvre... Entrer dans la Pâtisserie Saint-Epvre est un peu comme pénétrer dans l'univers d'une Alice aux pays des merveilles gustatives. Pour les fêtes de fin d'année, le plaisir des gourmets est décuplé et les papilles ne savent plus où donner de la tête.

## VALSE DES SAVEURS

La partition écrite par Jean-François Adam pour vos tables commence par une note salée. La valse de réductions appétissantes tourne sous vos yeux avec ses tourtes aux morilles et aux escargots, ses cuisses de grenouilles, ses feuilletés de Saint-Jacques et petits légumes et les incontournables pâtés lorrains. La mélodie s'adoucit, plus sucrée, et vous mène devant un étalage hypnotisant de douceurs en pagaille. Jean-François Adam fait ses gammes avec des produits chers aux Lorrains : les macarons de Nancy, les pâtes de fruits assorties maison, les guimauves aux multiples parfums, les assortiments de bonbons en chocolat. Des délicieux marrons glacés vous feront sûrement de l'œil ; tout droit venus de Naples ils sont confits à cœur et fondants à souhait. Jusqu'au 31 décembre, les gourmands pourront aussi continuer à fêter la Saint-Nicolas avec les pains d'épices ou les chocolats à l'effigie du Patron lorrain. Par ailleurs, la Pâtisserie rend comestible l'École de Nancy grâce à ses vases en sucre colorés et lumineux, mêlant subtilement rouge éclatant, jaune, vert et bleu.

## LA BÛCHE, REINE DE NOËL

À partager en petit ou grand comité, la bûche reste le dessert de Noël préféré par tous. En 2015, la Pâtisserie Saint-Epvre soumet aux gourmets deux petites nouvelles : « Azelia » et « Fleur de sel ». La première est un accord entre la douceur d'un cake à l'abricot, d'un mousseux Amande Opalys et d'une mousse allégée au chocolat au lait Azélia. La seconde est une roulée traditionnelle à base de biscuit Joconde cacao, d'un crémeux au caramel lacté et d'une ganache au chocolat Guanaja. Plutôt fruitées ou fortes en cacao, tous les palais trouveront leur bonheur dans les sept bûches proposées par



la maison. Bien sûr le Saint-Epvre est la valeur sûre des fêtes. Décliné en forme de bûche, il remportera certainement la partie dans bien des foyers avec sa meringue aux amandes fourrée de crème vanillée et nougatines pilées. Les délices de Noël vous attendent à la Pâtisserie Saint-Epvre. Cueillez ces jours de fête comme un fruit précieux et délicat. ★



✚ Pâtisserie Saint-Epvre, 3 Place Saint-Epvre à Nancy.

Tél. 03 83 32 04 69. En décembre, ouvert sans interruption : du mardi au samedi de 8h30 à 19h30 et le dimanche de 8h30 à 18h. Ouvertures exceptionnelles les lundis 21 et 28 décembre de 10h à 18h, jeudis 24 et 31 décembre de 8h30 à 18h30, vendredis 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier de 9h à 12h. Les informations, photos des produits et cartes sont à retrouver sur le site [patisserie-sainteuvre.fr](http://patisserie-sainteuvre.fr)

• FORMATION •

---

# Artisanat & création

*Toujours en mouvement, l'artisanat  
en Lorraine s'apprend, se transmet et  
se perpétue. Découvrez ses acteurs,  
professionnels confirmés ou en devenir.*

---

# Jean-François Padoux, au cœur de la couleur

Ouverte en mars 2015, la boutique du décorateur Jean-François Padoux habille la Grande Rue de sa robe noir-bleuté. Elle est aussi devenue la référence pour ceux qui veulent changer d'air en remodelant leur intérieur.

Jean-François Padoux s'est tracé un beau chemin dans le monde de la décoration. D'abord ensemblier-décorateur sur Paris, où il façonne des décors pour le théâtre, puis agenceur de vitrines pour une enseigne de prêt-à-porter, le décorateur met désormais en scène nos intérieurs. Et son échoppe Grande Rue a vraiment tout de la caverne d'Ali Baba : tissus d'ameublement, rideaux et stores, papiers peints et peintures, Jean-François Padoux guide ses clients dans un dédale de possibilités aux couleurs de leurs envies.

## UN SERVICE SUR-MESURE

Attention, le décorateur ne se limite pas à la simple vente de ces produits. Il accompagne ses clients avec un service sur-mesure. Ainsi il peut se déplacer à domicile et donner à votre projet de rénovation un nouvel élan. « Je réponds aussi bien aux particuliers, qu'aux collectivités ou aux entreprises. J'ai par exemple participé à la conception de décorations d'hôtels ou de restaurants. Je m'adapte selon la demande, en fon-



tion des envies, des lieux et des budgets aussi », explique-t-il. Redécorer entièrement une pièce, trouver des stores pour vos fenêtres ou votre véranda, habiller vos murs ou carrément tout refaire, tout est possible avec Jean-François Padoux.

## GOÛTS ET COULEURS

Collaborant avec une tapissière, Claire Schmitz, le décorateur complète sa gamme de services avec ses suggestions en matière de réfection de fauteuils. Pour draper vos vieux sièges d'un tissu plus moderne, il travaille avec des marques haut-de-gamme, proposant des motifs et matières variés. « Les clients veulent revenir à plus de couleur en ce moment », remarque-t-il. Et Jean-François Padoux les aide justement à remettre au cœur de leurs vies des coloris bienfaisants. ■

✚ Jean-François Padoux - Décorateur, 79 Grande Rue à Nancy. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Tél. 06 88 90 16 44.

Tissus • Stores • Rideaux • Papiers peints



## Jean-François PADOUX

DÉCORATEUR D'INTÉRIEUR, ENSEMBLIER

Pierre Frey - Nobilis - Elitis - Lelievre  
Sanderson - Osborne & Little  
Casamance ...

*Tissus exclusifs en série limitée, fabriqués en France.*

79, Grande Rue, Vieille-Ville 54000 NANCY • Tél. 03 83 40 10 30 / 06 88 90 16 44

# Le CFA, une voie royale vers les métiers de l'opéra

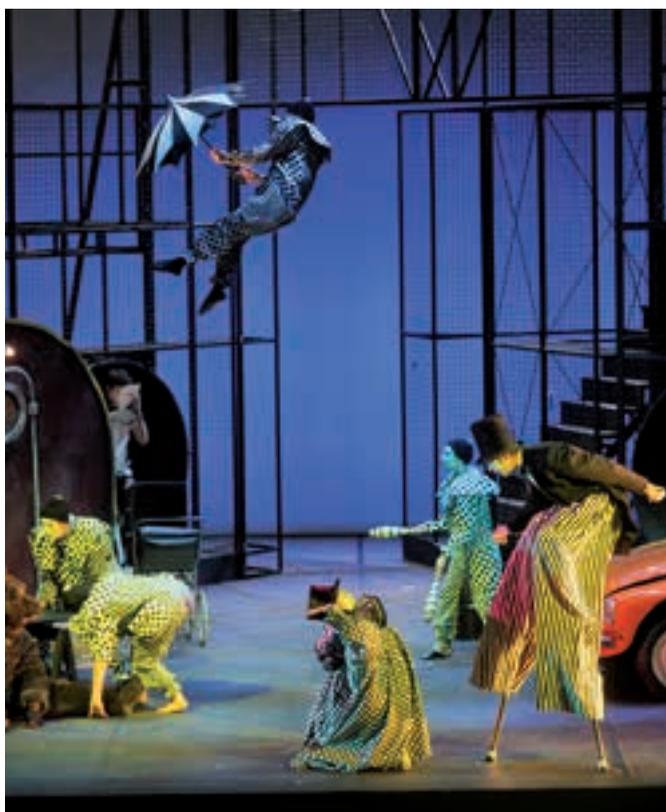
*Décors somptueux, voix magnifiques, chœurs éclatants et orchestres symphoniques tour à tour aériens ou martiaux... Pourtant l'opéra ne se résume pas seulement à sa face visible. Dans les coulisses, de nombreux métiers le font vivre. Le Centre de Formation d'Apprentis (CFA) orienté vers les Métiers des arts de la scène prépare des jeunes à cette mission d'excellence.*

**S**i l'apprentissage, de manière générale, connaît une légère déshérence, celui proposé par le Centre de Formation d'Apprentis de l'Opéra National de Lorraine a plutôt le vent en poupe. Déjà démarquée par son taux d'insertion professionnelle, la structure attire à elle de plus en plus d'entreprises partenaires, grâce à sa réputation. Elle a ainsi tissé des liens forts avec d'autres maisons telles que les opéras de Limoge, Rouen, Bordeaux, le conservatoire et l'orchestre national de Lille et tant d'autres. La promotion 2014/2015 a aussi connu de beaux succès avec 50 % de ses effectifs employés par leurs établissements d'accueil, à peine leur formation terminée.

## DES PROFILS ATYPIQUES

Créé en 2008 dans le giron de l'Opéra national de Lorraine à Nancy, le CFA ne forme qu'une petite quinzaine de professionnels annuellement. Pour autant, la formation fait de plus en plus parler d'elle et son caractère unique en France pousse la direction du CFA à ouvrir ses bras à des talents aux profils hétérogènes. « Certains ont un parcours plutôt universitaire, en musicologie, et d'autres sont déjà instrumentistes, issus de conservatoires. Ils ont donc tous une base de connaissances en musique. Elle s'avère essentielle au cours de leur apprentissage car ils comprennent mieux les musi-

▼ *Aleko* de Sergueï Rachmaninov, février 2015 à l'Opéra national de Lorraine © DR



▼ Voyage pédagogique juin 2015 © DR





▲ Projet  
tutoré EDF  
© DR

ciens et artistes, ont avec ces derniers un dialogue plus légitime », souligne Delphine Ledroit, directrice par intérim du Centre de formation des apprentis des Arts de la scène. Cette polyvalence et cette ouverture permet donc aux élèves, recrutés au minimum à Bac +2, de rentrer de suite dans le bain avec des métiers aux réalités très disparates mais aussi très intenses : artiste de chœur, régisseur lyrique (orchestre et scène), chargé de projet pédagogique ou de production lyrique ou bibliothécaire de parthèque.

### LES ENTREPRISES, SOUTIEN DE POIDS

Mais sans le soutien fort d'entreprises, le CFA de l'Opéra national de Lorraine n'aurait pas la même marge de manœuvre. À travers la taxe d'apprentissage, elle s'adresse aussi à des structures issues des domaines de l'industrie, du commerce ou de l'artisanat. En effet cet impôt, calculé en fonction de la masse salariale d'une entreprise peut être reversé par cette dernière à l'établissement de formation de son choix. Au CFA des Métiers des arts de la scène, le remerciement des apprentis est à la hauteur de la belle implication de leurs mécènes. La promotion 2015/2016 leur prouvera leur reconnaissance le 30 janvier avec un spectacle spécialement imaginé pour eux. Un beau cadeau pour relancer l'année 2016 en beauté. ■

➕ Plus de renseignements sur le site [cfa-operaorchestre.fr](http://cfa-operaorchestre.fr)

◀ Projet "tous  
à l'Opéra"  
© DR

# CFA DES MÉTIERS DE LA SCÈNE DES ARTS

**Entreprises lorraines  
soutenez l'unique CFA  
de l'opéra**

**Ciblez votre taxe  
d'apprentissage !**

**WWW.CFA-OPERAORCHESTRE.FR**

**Renseignements : 03 83 85 33 20  
cfa@opera-national-lorraine.fr**

**CFA des métiers des arts de la scène  
Opéra national de Lorraine  
1, rue Sainte-Catherine - 54000 Nancy**



Opéra  
national de  
Lorraine

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



# Un réseau contre l'isolement des séniors

*L'Office Nancéien des personnes âgées vient de rejoindre le réseau Monalisa. Il s'agit, comme ses initiales le laissent entendre, d'une mobilisation nationale contre l'isolement des personnes âgées. L'objectif : favoriser la création d'équipes citoyennes, en regroupant des associations, des organismes publics afin de mieux coordonner les actions en direction des aînés.*

C'est un des acteurs principaux pour les actions en faveur du public sénior à Nancy et dans son agglomération. Depuis plus de 40 ans, l'ONPA assure sa fonction d'animation et d'information. Depuis le début de la décennie 2000, la question de la prise en charge de cette partie de la population est de plus en plus sur le devant de la scène médiatique. Parmi les problématiques, celle de l'isolement est sans conteste la plus préoccupante. En vieillissant, les occasions de perdre des relations se multiplient et celles d'en construire d'autres sont moins nombreuses. Par son action au quotidien et tout au long de l'année, l'ONPA propose une mise en relation, des activités,

une prise en charge des séniors actifs. Une forme de promotion du « Bien Vieillir ». Mais depuis plusieurs années, en collaboration avec la Croix Rouge, l'ONPA propose également des visites à domicile et des promenades pour aller à la rencontre de ceux qui ne font par la démarche des les rejoindre : « Nous nous préoccupons de plus en plus des gens qui sont seuls chez eux et qui ne peuvent pas forcément se mouvoir. Pour les identifier nous faisons appel aux voisins, aux familles... Ce n'est pas toujours facile, l'isolement est par essence difficile à repérer. Puis nous proposons aux personnes ainsi identifiées comme isolées d'aller à leur rencontre, si elles le souhaitent. Grâce à nos bénévoles, formés, nous proposons de discuter, parler, échanger. Ce que nous proposons c'est de l'humain, du contact, du lien social », explique Marie-Line Rubini, directrice de l'ONPA.

## DES ÉQUIPES CITOYENNES

C'est ce type d'initiative que l'ONPA cherche à développer en rejoignant le réseau Monalisa. Nous avons signé la Charte Monalisa en octobre 2015 et le 23 novembre nous lançons un collectif avec la CARSAT Nord-Est et l'Uriopss, la volonté est de structurer le réseau d'aide et d'apporter une réponse adaptée à



► Des bénévoles formés par la Croix Rouge vous accompagnent  
© DR

PUBLI-REPORTAGE • PHOTOS © DR



« Réunion du réseau "Monalisa" »  
© DR

un besoin précis. » poursuit Marie-Line Rubini. Tous les acteurs du secteur tentent aujourd'hui de mieux se coordonner grâce au projet Monalisa. Pour la première fois, des bénévoles, des associations et des institutions se mobilisent ensemble et dans un seul mouvement avec le soutien des pouvoirs publics pour lutter contre l'isolement relationnel des personnes âgées, une démarche exemplaire et collaborative d'intérêt général.

A ces fins, l'ONPA recherche plus que jamais des bénévoles pour rejoindre ses équipes citoyennes. « Nous recherchons des personnes ou des associations pour effectuer des visites à domicile. Nous les recevons dans un premier temps et dispensons une courte formation pour nous assurer d'un bon contact. En fonction des envies de la personne visitée, le bénévole pourra proposer une visite de 2 heures à domicile ou une promenade dans le quartier tous les 15 jours. Notre ambition est d'améliorer le maillage de nos bénévoles dans l'agglomération nancéienne. Car seule la proximité est efficace dans ce domaine. »

## MIEUX CONNAÎTRE POUR MIEUX AGIR

En lien avec l'Agence Régionale de Santé, l'ONPA mène parallèlement une étude sur le rythme de vie des personnes âgées à domicile. Premier quartier à faire l'objet de cette étude : le plateau de Haye, qui compte de nombreuses associations. Sous la forme d'un jeu de plateau, les grands aînés sont invités à se raconter dans leur emploi du temps dans une journée, une semaine. Le but est de mieux cerner leurs attentes afin d'y répondre. « On essaie de regarder comment ils occupent leurs journées, détaille Marie-Line Rubini. Les choses qu'ils font avec plaisir ou pas, s'ils ont des activités cognitives, ce qui les motive à agir. C'est le seul moyen de pouvoir ensuite leur proposer des activités adaptées.

Il faut en finir avec cette vision un peu froide qui ne voit dans les personnes âgées que des « objets techniques » qu'il faut soigner, préserver, nourrir. La simple venue d'une infirmière pour un soin ne peut être considérée comme une visite à part entière. L'humain doit revenir au centre de nos préoccupations. »



En rejoignant le réseau Monalisa, l'ONPA s'assure plus que jamais de l'efficacité de ses actions. En France aujourd'hui on estime à 1,5 million le nombre de personnes qui souffrent d'isolement, dont une immense majorité à plus de 75 ans. ■

➕ Plus d'infos sur [onpa.fr](http://onpa.fr)

105 rue Saint Georges - BP 30348 - 54006 Nancy Cedex

Tél : 03 83 32 05 40 - Fax : 03 83 32 91 22

Mail : [contact@onpa.fr](mailto:contact@onpa.fr)

• DÉCO & CADEAUX •

---

# La magie de Noël tout simplement

*Noël est une période féérique durant laquelle  
les amateurs de déco peuvent laisser libre  
cours à leur inspiration !*

---

# L'art nouveau pour tous

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

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

## MISE AU POINT

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

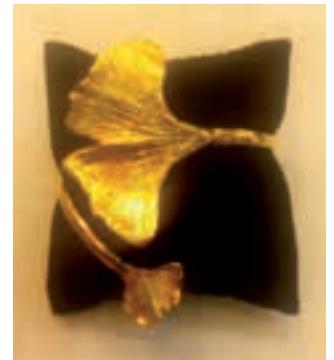
## DU CHOIX !

Le choix est impressionnant. Tout d'abord en termes de bijoux : des broches, des colliers, des pendentifs (qui enserrent parfois des créations en pâte de cristal), des bagues... on retrouve le talent de bijoutiers de talent, notamment Jacky Schwartz. Les matières sont variées, du métal doré au vermeil, en passant par l'argent, afin de permettre à chacun de trouver son bonheur. La boutique perpétue aussi la tradition du bijou régional avec croix de Lorraine et chardons. Pour ce qui est de la verrerie, les deux grandes techniques (multicouches nuagées et multicouches gravées à l'acide) sont bien représentées. ◆

✚ N'oubliez pas l'important service de réparations proposé pour « sauver » les pièces cassées ou abîmées.



▲ Nouveauté 2015



# Aujourd'hui 1900

## NANCY

**-20%**  
SUR L'ARTICLE  
DE VOTRE CHOIX

## L'Esprit d'une Époque !



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

- ⇒ Créations personnalisées
- ⇒ Restauration de luminaires



**HORAIRES SPÉCIAUX FÊTES : Ouvert mardis 15 et 22 décembre de 10h à 18h45 non stop !**

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

**29 rue du S<sup>g</sup>t Blandan - Nancy (Face Musée de l'École de Nancy - Parking Thermal)  
Tél./Fax 03 83 90 73 68 • www.laflor1900.fr**



# Un Noël scandinave

*Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas et, si vous avez prévu de célébrer Noël comme il se doit, vous ne pourrez pas passer à côté de l'étape décoration.*

**O**utre le sapin, toute la maison doit être décorée pour rendre les repas de Noël et les rendez-vous de famille encore plus chaleureux. Pour cette année, oubliez le doré, l'argenté ou le rouge et inspirez-vous de la Scandinavie. Très tendance ces derniers mois, ce style s'adapte parfaitement à l'hiver car il réchauffe l'atmosphère. Ici, la lumière se fait douce, les matières sont naturelles et les textiles chauds sont de mise pour une ambiance très cosy.

## LES GOÛTS ET LES COULEURS

La couleur à adopter cet hiver est le gris et le blanc. Il orne également les sapins les plus élégants, parés de teintes argentées. Il met d'ailleurs en valeur le bleu nordique (ou électrique) qui est, cette année encore, de toutes les fêtes. Si vous avez du mal à choisir, rassurez-vous : les décorations multicolores seront également très prisées. Leur dynamisme égayera n'importe quelle pièce.

## OPTEZ POUR DES ACCESSOIRES QUI RÉCHAUFFENT VOTRE INTERIEUR

Ce sont surtout les accessoires qui créeront l'ambiance. Parmi eux, on note tout d'abord les animaux emblématiques tels que le cerf ou le renne. En guirlandes, photophores ou petits trophées, ils se déclinent selon vos envies. Vous pouvez aussi accrocher des vieux patins ou des skis en bois. Pour la douceur, n'hésitez pas à recouvrir le canapé d'un

plaid moelleux en fausse fourrure et de l'assortir avec des coussins tout aussi doux. La peau de bête est également une bonne option pour créer une ambiance cocooning. Pour la couleur, on choisit des teintes scandinaves (gris, jaune, blanc etc.) pour les intérieurs les plus modernes, ou traditionnelles avec du rouge et des motifs à carreaux pour le côté rustique. Quant à la luminosité, les bougies sont bien entendu inévitables et, pour conserver une atmosphère chaleureuse, on privilégie les éclairages doux, à dominante jaune. Il ne vous reste plus qu'à préparer un chocolat ou un vin chaud pour profiter de ce nouveau nid douillet. ♦



# La MAISON du MASSIF

L'Artisan ébéniste spécialiste du meuble sur-mesure  
relooke également vos meubles & cuisines



## IMPORTANT

- Remise au bois brut et ponçage, sans utiliser de produits type décapant...
- Finition par nos ébénistes avec nombreuses teintes au choix laissant apparaître la veine du bois
- Finitions : Huilées - Bois flotté - Laqué... (aucun produit de type sous-couche donnant un aspect peinture)
- Possibilité de modifier vos meubles en atelier (changement de pieds, incrustation de verre laqué, changement de ferrures...)
- Réalisations sur meubles et cuisines (intérieur des meubles compris !)
- Pensez à visiter l'atelier dans lequel vous confiez vos meubles à relooker pour éviter toutes mauvaises surprises !

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

Ouvert au public du lundi au vendredi de 14h à 18h30  
et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30

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

**ATELIER  
EXPO  
800m<sup>2</sup>**

# Des flocons pour ma déco de Noël

S'il y a bien un motif incontournable de l'hiver, c'est le flocon de neige ! Que ce soit pour Noël ou les vacances de février, nombreux sont ceux qui rêvent d'un manteau blanc. Alors pour mettre votre maison dans l'ambiance de l'hiver, on vous dit comment adopter le motif flocon de neige en un tour de main.



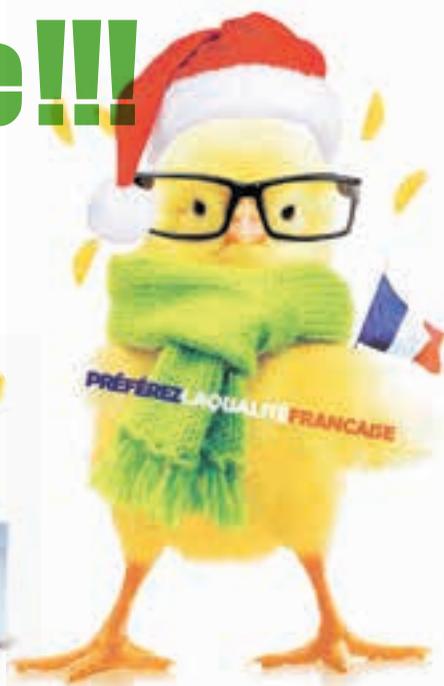
## LES DÉCO DE NOËL

Pour les fêtes, le flocon de neige sera votre allié. Il présente l'avantage de s'installer aussi bien dans une décoration traditionnelle en rouge et blanc que dans un décor entièrement blanc plus design. Vous trouverez des flocons de neige à suspendre dans votre sapin, des guirlandes lumineuses reprenant ce motif et de nombreux accessoires pour décorer l'ensemble de la maison avec des photophores et autres bibelots. Par ailleurs, vous pouvez utiliser de la neige artificielle et un pochoir pour décorer vos fenêtres de flocons de neige en attendant les vrais flocons.

# NOËL approche!!!

C'est le moment de FAIRE plaisir !

**CHOIX ET  
CONSEILS AVISÉS**  
COUETTES, COUVERTURES  
ET OREILLERS



Linge de maison **GRANDES MARQUES** à prix "magasin d'usine"

**Lingo Rama**  
Le rendez-vous du beau linge

**La Porte Verte ESSEY-LÈS-NANCY**  
(entre Jardiland et Campanile)



### L'AMBIANCE COCON DU LINGE DE MAISON

Et pour que les flocons de neige restent dans votre décor même après les fêtes, c'est sur l'ambiance chalet qu'il va falloir miser. On opte alors sur une ambiance traditionnelle où le flocon de neige est élevé au rang d'icône de la montagne. Cela passe par du linge de maison rouge avec de beaux flocons blancs que l'on retrouvera aussi bien sur les housses

de couette que sur les plaids et les coussins. Et parce qu'une ambiance chalet sans bois n'en serait pas vraiment une, vous trouverez aussi des accessoires en bois gravés d'un flocon de neige qui ne manqueront pas de planter le décor. ♦

Deco.fr

BUT

Les **BONS PLANS** de **NOËL**

**OUVERTURES EXCEPTIONNELLES**  
LES DIMANCHES 6, 13 et 20 DÉCEMBRE 2015

**-40%**  
LITERIE

**-45%**  
44€  
REF: HD7835/11  
VERT ACIDULÉ

**599€ -200€**  
**399€**  
1. Lave-linge hublot  
LG  
REF: F4492WH

**1139€ -30%**  
**799€<sup>40</sup>**  
Canapé 3 places Lancia  
REF: DC45 + HOMEKIT

**449€ -150€**  
**299€<sup>99</sup>**  
D. Aspirateur sans fil  
REF: DC45 + HOMEKIT

**NANCY HOUEMONT**  
(derrière décahlon)  
6, avenue des Érables **03.83.98.88.70**

DU LUNDI AU SAMEDI  
10H > 19H



# Où placer son sapin de Noël ?

Ca y est, vous avez choisi votre sapin !  
Mais avant de passer à sa décoration,  
où allez-vous l'installer ?

**G**énéralement, le sapin s'installe dans le salon ou la pièce à vivre principale, pour que chacun puisse en profiter au maximum. Son emplacement dépend aussi de l'endroit où vous vous réunirez pour Noël : salon, salle à manger, cuisine... Choisissez un espace dégagé, loin d'une fenêtre ou d'une porte et évitez les lieux de passage trop exigus. Vous éviterez ainsi de faire tomber la décoration lors de vos déplacements !

Si nécessaire, n'hésitez pas à déplacer quelques meubles le temps des fêtes pour offrir à votre sapin l'espace nécessaire pour qu'il soit bien mis en valeur. Si vous optez pour un sapin naturel, évitez de le placer près d'une source de chaleur : cheminée, radiateur, fenêtre ensoleillée, etc. Il risquerait de se dessécher trop rapidement !

Si vous possédez un arbre de petite taille, vous pouvez très bien le placer sur une table ou un buffet pour le surélever et bien le mettre en valeur.

Si au contraire, vous avez craqué sur un sapin de grande taille, vous pouvez choisir de le placer dans un angle de pièce. Il sera visible mais ne vous gênera pas au quotidien.

## COMMENT FAIRE TENIR SON SAPIN DE NOËL ?

Quelle que soit la taille de votre arbre, il est important de vous assurer que celui-ci restera en place, même s'il est bousculé. Assurez-vous d'avoir une base solide que vous pourrez si nécessaire camoufler en décorant le pied de votre sapin.

# 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

Pour commencer, si nécessaire, ôtez une ou deux branches afin de dégager un peu de tronc.

Choisissez un pot d'un diamètre assez important (au moins 30 cm de diamètre) pour qu'il soit bien stable. Disposez des galets ou des cailloux au fond et recouvrez-les de sable sur les deux tiers de la hauteur.

Enfoncez le tronc de votre sapin jusqu'à ce que les branches basses reposent sur le bord du pot. Remplissez avec du sable que vous tasserez fortement puis mouille-le légèrement. En plus d'alourdir le sable, cela stabilisera et humidifiera votre sapin pour lui permettra de durer plus longtemps !

Au moment de l'achat de votre sapin, vous pouvez aussi récupérer auprès du vendeur une buche cou-



pée en deux avec un trou. Cette solution est à privilégier pour les arbres de petite taille. Dans ce cas-là, pensez bien à humidifier régulièrement les branches de votre sapin ! ♦

DECATHLON FRANCE SAS À CAPITAL VARIABLE - 4 BOULEVARD DE MONS - 59660 VILLENEUVE D'ASCO - RCS LILLE METROPOLE 500 539 405

DU 18 NOVEMBRE AU 24 DÉCEMBRE

# À NOËL, OFFREZ DU SPORT



**DECATHLON**  
HOUEMONT

Zone commerciale Porte Sud  
2 Allée des Érables - 03 83 59 00 00

# Mon petit balcon d'hiver

Températures automnales ou froid hivernal, la fin de l'été ne signe pas la mort du balcon. Voici quelques idées pour en profiter toute l'année...



L'hiver, nous le passons volontiers devant la cheminée ou enroulés dans un plaid sur le canapé. Mais lorsqu'on a la chance de disposer d'un balcon ou d'une petite terrasse, il est bien dommage de les laisser à l'abandon jusqu'aux premiers rayons de soleil printaniers. Avec quelques accessoires moelleux et un peu de couleur, on peut réveiller son extérieur et en profiter malgré les températures peu élevées.

## UN NID DOUILLET

Si l'été, votre balcon devient un lieu de détente et de farniente, l'hiver, il doit se transformer en un véritable nid douillet. « Cocooning » est le mot d'ordre,

**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](http://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



donc on n'hésite pas à investir dans une banquette moelleuse par exemple. Accessoirisez vos fauteuils avec des coussins ou des plaids en fausse fourrure. Attention en revanche à choisir des tissus outdoor afin qu'ils résistent au mieux à toutes les intempéries hivernales.

Côté décor, les accessoires en bois ou quelques bûches disposées par-ci, par-là apporteront une touche chaleureuse. Au sol, le cailllebotis est un bon compromis, tout comme le gazon synthétique qui, en plus d'être estival, résiste très bien au froid.

▲ Des textiles confortables et une touche de bois feront le charme de votre balcon d'hiver. © DR

un peu de vie à votre miniterrasse, utilisez les pots et jardinières comme de véritables accessoires déco. Jaunes, verts, fuchsia... on fait le plein de vitalité grâce au mobilier ! Et pour qu'ils perdurent toute la saison, on opte pour des contenants en polyéthylène, en résine ou en terre cuite non gélive. ◆

## RÉCHAUFFER L'ATMOSPHÈRE

Vous pourrez ainsi profiter de votre cocon extérieur en pleine journée lorsque le soleil ne fera pas grise mine. Mais si votre objectif est d'investir votre balcon dès la nuit tombée, il vaut mieux s'équiper d'un parasol chauffant. Quelque peu encombrant, il sait aussi se faire plus discret pour les plus petits espaces.

Les claustras n'ont pas leur pareil non plus lorsqu'il s'agit de s'abriter du vent : pensez-y ! Cela vous protégera de l'air glacial. Enfin, ne négligez pas les luminaires. Mais, au lieu de choisir un spot aveuglant, préférez des objets décoratifs tels que les lanternes, les bougies ou les guirlandes à LED.

## CHASSER LA GRISAILLE

Et parce que l'hiver peut rendre le quotidien un peu plus gris que d'ordinaire, c'est l'occasion d'opter pour des couleurs acidulées et gaies. Pour donner





# Le sapin se métamorphose

Noël est une période magique durant laquelle les amateurs de déco peuvent laisser libre cours à leurs envies les plus festives. Et si l'on commençait par repenser son sapin en créant soi-même des arbres originaux et lumineux ?

▲ Avec quelques morceaux de bois et un peu de ficelle, vous pouvez imaginer un sapin unique.  
© DR

**R**ituel de nombreuses familles, la décoration du sapin est presque un passage obligé au début du mois de décembre. Car un Noël sans arbre enguirlandé, c'est un peu comme si le père Noël décidait de faire grève le soir du réveillon : bref, une catastrophe ! Mais, entre l'impact écologique et les aiguilles qui tapissent le plancher, le sapin naturel n'a plus autant la cote auprès des foyers français. Comment alors recréer l'ambiance féerique des fêtes de fin d'année sans contribuer à la déforestation ? Quelque chose nous dit que vos mains vont avoir du boulot...

## L'AUTHENTICITÉ DU BOIS

Un sapin home made, bricolé avec quelques bouts de bois, voilà une belle idée pour faire entrer la nature chez soi au moment des fêtes. Rien de tel qu'une petite balade en forêt ou en bord de mer

pour glaner des morceaux de bois flotté ou des branchages qui serviront à la fabrication de votre arbre de Noël 100 % do-it-yourself (DIY). Il suffira ensuite de les accrocher au mur, en créant la forme d'un sapin. Vous pouvez y suspendre quelques boules décoratives et une guirlande lumineuse. Autre astuce : procurez-vous des vieilles planches de bois fines. Après les avoir poncées et retapées, fixez-les les unes sur les autres pour structurer le sapin. Personnalisez chaque étage avec des petites décorations ou des objets personnels. Vous pouvez évidemment choisir de repeindre votre sapin en doré ou en argenté pour lui donner plus de relief.

## L'INFINITÉ DU PAPIER

Changement de décor ! Si vous préférez manier le papier, les possibilités sont encore plus grandes. L'art du pliage vous tend la main pour créer

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

des sapins avec du papier kraft ou du papier de scrapbooking à motifs. Façon origami pour les plus habiles ou plus sobres pour les moins doués, l'arbre en papier se pose au sol ou sur les tables quand il ne se suspend pas au plafond.

Au mur encore, les cartes postales et les Polaroid peuvent se transformer en arbre de Noël. Dans un esprit plus minimaliste, des fils de laine ou du masking tape (scotch décoratif) peuvent servir à dessiner les contours d'un sapin créatif et poétique. Et, pour matérialiser les boules et les guirlandes, les stickers s'imposent comme des indispensables.

### UNE IDÉE BRILLANTE

Envie de lumière et d'une déco chaleureuse ? Misez sur les guirlandes lumineuses pour une atmosphère très festive. Au mur toujours ou sur un support conique, ces lianes de LED jouent les sous-entendus, toujours dans un style épuré. Cette idée brillante fera bien sûr son petit effet à l'intérieur, mais rien ne vaut un jardin ou une terrasse pour laisser s'exprimer la lumière ! Enfin, pour les créatifs qui souhaitent aussi expérimenter le sapin DIY



mais qui ne disposent que d'un tout petit espace, les lanternes et autres ombres chinoises sont une bonne alternative pour illuminer son home sweet home. Sur un rebord de fenêtre, une table d'appoint ou suspendus autour d'un miroir, ces créations flamboyantes sauront faire rayonner la magie de Noël.

Vous l'aurez compris, les possibilités sont infinies pour troquer son sapin naturel et imaginer des arbres uniques, à condition de se creuser un peu les méninges... Alors, à vos outils ! Il ne vous reste plus que quelques jours pour confectionner le vôtre. ♦



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

*Des constructions  
dans l'air du temps !*

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



**MAISONS ECR**

**TERRAINS  
À BÂTIR,  
RÉHAINVILLER,  
MONT SUR MEURTHE,  
BLAINVILLE SUR L'EAU.**

**ECR vous apporte toutes les garanties constructeur**

**Z.A. du Douaire St-Aignan 54360 Blainville-sur-l'Eau**

**☎ 03 83 75 08 35 - ecr54.fr**

# Feu sur la déco de la cheminée !

Pour ne pas grelotter toute la sainte journée, vous avez pris soin de couper le bois et de faire ramoner la cheminée. Mais avez-vous pensé à la décorer ? Découvrez quelques astuces pour mettre en valeur les âtres contemporains ou classiques.



Que l'on habite une grande maison familiale ou un appartement ancien, la présence d'une cheminée est une chance. Qu'elle soit en fonction ou condamnée, elle mérite toute notre attention. Bien sûr, il faut savoir l'entretenir et, si certains préfèrent l'admirer dans le plus simple appareil, rien n'empêche de l'agrémenter de quelques accessoires déco. Guirlandes, miroirs, bougies, cadres... Il existe des tas d'astuces pour la rendre davantage chaleureuse et en faire un élément central, totalement intégré au reste de la maison.



TOUS PRODUITS VERRIERS  
CRÉATION & FABRICATION  
MOBILIER D'ART & CONTEMPORAIN  
CRÉATION DE PORTES & MIROIRS  
IMPRESSION NUMÉRIQUE  
VERRES ARTISANAUX  
SUR MESURE

MIROITERIE



**PETITJEAN**

Depuis 1850

Atelier showroom

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)

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



de votre cheminée d'une farandole de bougies, immaculées ou colorées, que vous allumerez à la nuit tombée. Ambiance romantique et intimiste garantie. N'hésitez pas non plus à dérouler une jolie guirlande lumineuse qui, même en dehors de la période de Noël, confèrera à la maison une atmosphère festive. Vous pouvez encore choisir quelques objets particulièrement beaux ou qui vous tiennent à cœur pour les mettre en valeur autour de ce foyer. Un vase, des bouquins, un terrarium végétal sous cloche, une grande cage à oiseaux qui recèle des photophores ou des vieilles malles de voyage sont autant de façons de sublimer cet espace.

### DES ACCESSOIRES EN PAGAILLE

En hiver, un bon feu de cheminée agit comme une madeleine de Proust. Le crépitement des flammes, la chaleur qui s'en dégage et la lumière douce font généralement ressurgir quelques souvenirs d'enfance. Pour mettre en valeur cet équipement que l'on chérit tant, on peut déjà jouer sur l'accumulation d'objets. Vous pouvez habiller le manteau

### CRÉER DES ESPACES DE RANGEMENT

Si ce décor façon pêle-mêle n'est pas votre tasse de thé ou si votre cheminée affiche des lignes plus contemporaines, laissez-la telle quelle. En revanche, il est désormais très tendance d'intégrer quelques rangements à son foyer. Dans le mur, créez de grandes niches qui viendront toute l'année abriter les bûches pour les feux hivernaux. ♦

**Maisons Mesure et Tradition**  
 Nous Concevons et Construisons pour votre bien-être !

**Mesure et Tradition**  
 74, avenue Foch 54000 NANCY  
**03 83 28 78 79**

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

PROFITEZ À LA BIEN 2022



### Le Pont des Espions

- **Sortie** 02/12/15 - (2h12)
- **Film** Américain
- **Genre** Thriller
- **Réalisé par** Steven Spielberg
- **Avec** Tom Hanks, Mark Rylance, Scott Shepherd (II)
- **Synopsis** En 1960, James B. Donovan, un avocat new-yorkais est recruté par la CIA. Sa mission : négocier la libération de Francis Gary Powers, le pilote de l'avion espion américain U-2, que les Soviétiques ont abattu au-dessus de leur territoire. Il se retrouve plongé en pleine guerre froide...



### Mia Madre

- **Sortie** 02/12/15 - (2h12)
- **Film** Italien
- **Genre** Drame
- **Réalisé par** Nanni Moretti
- **Avec** Margherita Buy, John Turturro, Giulia Lazzarini
- **Synopsis** Margherita est une réalisatrice en plein tournage d'un film dont le rôle principal est tenu par un célèbre acteur américain. À ses questionnements d'artiste engagée, se mêlent des angoisses d'ordre privé : sa mère est à l'hôpital, sa fille en pleine crise d'adolescence...



### Oups ! J'ai raté l'arche...

- **Sortie** 09/12/15 - (1h23)
- **Film** Allemand
- **Genre** Animation
- **Réalisé par** Toby Genkel
- **Avec** Emilie Guillaume, Marie Dubled, ...
- **Synopsis** Noé a construit une Arche pour y accueillir tous les animaux. Tous... sauf Dave et son fils Finny, qui appartiennent à la race des Nestrians - de curieuses et adorables créatures que personne n'a jugé utile d'inviter à bord de l'Arche... Ils vont dès lors devoir s'unir pour échapper au Déluge... *A partir de 3 ans.*



### Cosmos

- **Sortie** 09/12/15 - (1h42)
- **Film** Français • **Genre** Comédie dramatique
- **Réalisé par** Andrzej Zulawski
- **Avec** Sabine Azéma, Jean-François Balmer, ...
- **Synopsis** Witold a raté ses examens de droit et Fuchs vient de quitter son emploi dans une société de mode parisienne. Ils vont passer quelques jours dans une pension dite de famille où elle accueille une série de présages inquiétants : un moineau pendu dans la forêt, puis un bout de bois dans le même état et enfin des signes au plafond et dans le jardin...



### Coup de ♥ de la quinzaine

#### Back Home

- **Sortie** 09/12/15 - (1h49) • **Film** Norvégien
- **Genre** Drame • **Réalisé par** Joachim Trier
- **Avec** Isabelle Huppert, Gabriel Byrne, Jesse Eisenberg

• **Synopsis** La préparation d'une exposition consacrée à la célèbre photographe Isabelle Reed, trois ans après sa mort inattendue, amène son mari et ses deux fils à se réunir dans la maison familiale. Refait alors surface un secret qui plonge leurs vies apparemment calmes dans le chaos.

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité de Ludres

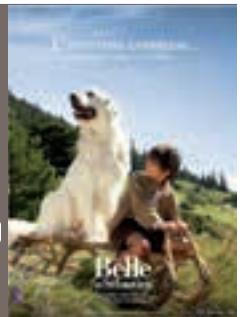
**GAGNEZ VOS PLACES\*** pour l'avant-première du film :

**« Belle et Sébastien : l'aventure continue »**

dimanche 6 décembre à 15h30 · UGC de Ludres

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

\*Les gagnants seront sélectionnés parmi les bonnes réponses et avertis par email. **Jouez sur [lorrainemag.com](http://lorrainemag.com)**



Recevez Lorraine Magazine **tous les 15 jours pendant un an !** Soit 22 numéros, directement chez vous, au **tarif unique de 30€** vous ne payez **QUE** l'affranchissement.

**OUI** je souhaite m'abonner à Lorraine Magazine pour un an, soit 22 numéros.  M.  Mlle  Mme

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....

.....@.....

Email .....

Je joins un chèque de 30€ à l'ordre de SSCP  
33 av. de la Meurthe 54320 Maxéville



## HOROSCOPE

### **BÉLIER** (du 21 mars au 20 avril)

**Amour** : Quelques accrochages pourraient se produire avec votre conjoint, mais ils seront sans réelle gravité. Ayez tout de même une bonne explication. **Travail-Argent** : C'est le moment de demander à votre employeur une augmentation de salaire. **Santé** : Trop de stress, faites du sport pour vous détendre.



### **TAUREAU** (du 21 avril au 20 mai)

**Amour** : La sérénité plane sur votre vie affective. Serait-ce le calme avant la tempête ? **Travail-Argent** : Vous n'avez pas les idées très claires cette semaine. Mieux vaudrait ne pas prendre de décisions importantes. Laissez-vous guider. **Santé** : Si vous souffrez de problèmes respiratoires, ceux-ci risquent de s'accroître.



### **GÉMEAUX** (du 21 mai au 21 juin)

**Amour** : Votre partenaire sera très pris par son activité professionnelle et pourra sembler vous abandonner. Il n'en est rien ! **Travail-Argent** : Attention à ne pas commettre des erreurs de jugement et d'appréciation par excès de confiance, en vous ou en autrui. **Santé** : Soyez plus zen.



### **CANCER** (du 22 juin au 23 juillet)

**Amour** : Les relations avec ceux que vous aimez seront au beau fixe ! Il est vrai que votre partenaire fera un effort pour respecter votre liberté et vous décharger au maximum des corvées domestiques. **Travail-Argent** : En partant en guerre contre l'hypocrisie, vous vous ferez pas mal d'ennemis parmi vos collègues. **Santé** : Prenez soin de votre peau.



### **LION** (du 24 juillet au 23 août)

**Amour** : Vous êtes dans une dynamique de succès. Vous vous épanouissez dans votre couple et vous y puisez force et confiance. **Travail-Argent** : Un projet qui vous tient à cœur pourrait bien vous donner quelques soucis, son évolution vous semble bloquée. Soyez patient, tout va s'arranger dans les meilleurs délais. **Santé** : Mangez varié et équilibré.



### **VIERGE** (du 24 août au 23 septembre)

**Amour** : Vous vous rendrez compte à quel point vous êtes capable de vous attacher à quelqu'un. Bien malgré vous, vous vous sentirez prisonnier des sentiments que vous éprouvez. **Travail-Argent** : La vie quotidienne sera sans histoire. Vous assumerez tranquillement vos tâches. **Santé** : Vitalité et dynamisme au programme.



### **BALANCE** (du 24 septembre au 23 octobre)

**Amour** : Vous pourriez éprouver le besoin de vous libérer de vos chaînes professionnelles pour vivre une vie de couple plus fantasque. **Travail-Argent** : Des changements surviennent mais n'affectent pas votre dynamisme inventif et créatif, au contraire ! **Santé** : Relaxe vous, pour éviter une trop grande tension nerveuse.



### **SCORPION** (du 24 octobre au 22 novembre)

**Amour** : Vous établirez un climat chaleureux dans votre foyer et il fera bon vivre auprès de vous. Et puis, vous renforcerez vos liens de complicité avec votre cher et tendre. **Travail-Argent** : Des obstacles pourraient entraver la bonne marche de vos affaires. **Santé** : Vous êtes au mieux de votre vitalité.



### **SAGITTAIRE** (du 23 novembre au 21 décembre)

**Amour** : Vous saurez mettre en valeur les facettes les plus attachantes de votre personnalité. On vous remarquera sans le moindre doute. **Travail-Argent** : Dépêchez-vous de mettre la dernière touche à vos plus ambitieux projets, en particulier. D'ici quelques jours, les influences planétaires ne vous seront plus aussi favorables. **Santé** : N'abusez pas des pâtisseries.



### **CAPRICORNE** (du 22 décembre au 20 janvier)

**Amour** : Vous êtes occupé par trop de personnes et de choses à la fois... **Travail-Argent** : Vous subirez de fortes pressions de la part de vos supérieurs. Vos nerfs seront à fleur de peau. **Santé** : Petits troubles dermatologiques à traiter sans attendre.



### **VERSEAU** (du 21 janvier au 19 février)

**Amour** : C'est la fête ou tout au moins, une belle envie de vivre dont profitent particulièrement les nés du premier décan. **Travail-Argent** : Vos interlocuteurs et ceux qui sont associés à votre parcours devraient vous gratifier. **Santé** : Vous avez tendance à vous laisser aller.



### **POISSONS** (du 20 février au 20 mars)

**Amour** : Ce sera plutôt le train-train, mais un train-train globalement agréable à vivre. **Travail-Argent** : Ambiance de tension ou de rivalité entre vous et vos partenaires professionnels. Mais vous saurez réagir. **Santé** : Reposez-vous, détendez-vous.



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

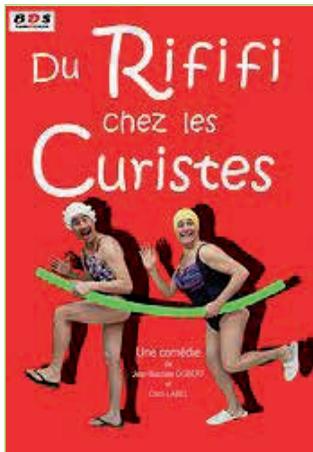
Pour vos fêtes de fin d'année

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

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

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

Nous cultivons aussi le sens de la proximité!



**DU RIFIFI CHEZ LES CURISTES**

À la Comédie de Nancy, 14 rue du grand Rabbín Haguenauer du 22/12/2015 au 03/01/2016.

Infos : 03 83 19 51 25.

Bernard, VRP en chocolatinnes, et un peu porté sur l'apéro, est sur la route comme d'habitude, lorsqu'un auto-stoppeur se jette sur sa voiture. C'est Alex, qui dit se rendre à St Jaques de Compostelle... A la radio, on annonce que des femmes âgées se font attaquées par un individu qui leur pique leurs vêtements...

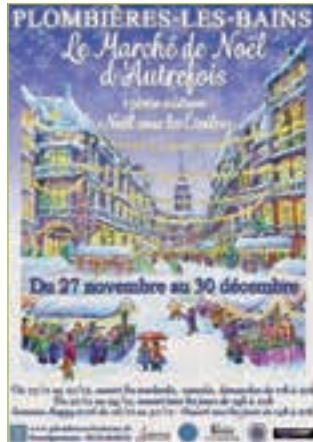


**LA MAISON DES CRÉATEURS**

Exposition les 12 et 13 décembre à la Salle Poirel, 2 rue Victor Poirel à Nancy. Ouvert les samedi et dimanche de 10h à 18h. Plus d'informations :

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

La Maison des Créateurs fait "peau neuve" ! La nouvelle équipe vous a concocté une sélection de créateurs et d'artisans qui ne vous laisseront



pas indifférents. Vous y trouverez des cadeaux originaux pour faire plaisir, et vous faire plaisir.

**MARCHÉ DE NOËL**

À Plombières-les-Bains. Du 27 novembre au 30 décembre. Entrée libre. Plus d'informations : 03 29 66 60 16.

Pour la 19<sup>e</sup> édition, Plombières-les-Bains nous offre un magnifique Marché de Noël d'Autrefois avec le thème « Noël sous les étoiles ». Le cadre de la ville thermale, ses chalets, ses décors, ses animations et son ambiance conviviale, accueille cette année encore des visiteurs à la recherche d'authenticité et d'esprit de Noël !



**MARCHÉ DE NOËL DE SION**

Les 12 et 13 décembre sur la Colline de Sion. Entrée libre. Infos : 03 83 25 14 85 • [contactsion@lepredenancy.fr](mailto:contactsion@lepredenancy.fr) • [lepredenancy.fr](http://lepredenancy.fr)

Pour la 23<sup>e</sup> édition du marché de

Noël de Sion, la Maison du tourisme en Pays Terres de Lorraine vous invite à venir découvrir le savoir faire lorrain à travers des produits régionaux du terroir et de gastronomie. Cette année encore la manifestation aura lieu sur la Colline de Sion, aux abords de la Basilique Notre Dame de Sion. De nombreuses animations seront proposées aux visiteurs.



**MARCHÉ DES ARTS ET DE LA CRÉATION**

Du 11 au 13 décembre à Saint-Pierre-aux-Nonnains de Metz. Ouverture le vendredi de 17h à 21h, le samedi de 10h à 22h et le dimanche de 10h à 19h. Entrée libre. Renseignements : Arts en Stock - Tél : 06 13 12 41 36

A l'occasion des fêtes de Noël, Arts en Stock organise son marché des arts et de la création. Quarante artistes ont été sélectionnés de toutes générations et toutes techniques confondues : de la sculpture au dessin en passant par la peinture, la céramique, la gravure ou encore la photographie.

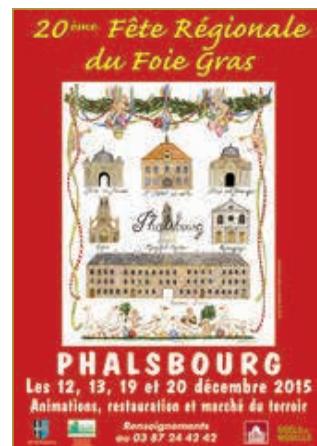
**LE CIRQUE BOUGLIONE**

Du 11 au 13 décembre au Parc des Expositions à Nancy. Prix des places de 15 € à 50 €. Rés. Au 0 800 746 925. 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 !



**FÊTE RÉGIONALE DU FOIE GRAS**

Du 12 au 20 décembre sur la Place des Armes de Phalsbourg. Entrée libre.

Depuis 1996 c'est grâce aux restaurateurs de la ville de Phalsbourg et à l'Office de Tourisme qu'a été créée la Fête Régionale du Foie Gras. Cette année encore, sous un chapiteau de plus de 1000m<sup>2</sup> se retrouveront de nombreux exposants Lorrains et Alsaciens...

PACK FUTIS

PETIT PRIX



SIMPLEMENT TENDANCES

MONTURE  
+ 2 VERRES UNIFOCALUX  
RÉSISTANTS AUX RAYURES

à partir de

39€\*

- **NANCY** - 45 rue des Ponts - 03 83 37 80 30
- **PONT À MOUSSON** - 20 place Duroc - 03 83 81 27 12
- **METZ** - 5 rue Charlemagne - 03 87 55 98 00
- **METZ** - 3 rue de Vercluy - 03 87 18 00 80
- **THONVILLE** - 2 av. Clémenceau - 03 82 53 26 00

▶▶▶ Retrouvez toutes nos offres sur [www.utml.fr](http://www.utml.fr)



LES OPTICIENS MUTUALISTES  
VOTRE VUE. NOTRE PRIORITÉ.



\* Offre valable jusqu'au 31/12/2017 pour l'achat d'un équipement composé d'une monture à choisir dans la sélection présentée en magasin équipée de deux verres organiques standard durcis indice 1,5, blancs. L'équipement « Futis » en verres unifocaux standard sera facturé à partir de 30 € TTC (sphère de -6,00 à +6,00, cylindre de 0,25 à 4,00, sphère + cylindre ≤ 6,00). Offre valable dans les magasins participant à l'opération et non cumulable avec d'autres offres, promotions et avantages. Dans la limite des stocks disponibles. Ce dispositif médical est un produit de santé réglementé qui porte au titre de cette réglementation le marquage CE. Photos non contractuelles. 900700007 - Visuelio SAS - RCS Paris 492 361 587 au capital social de 2 000 000 euros.

Du 13 décembre 2015 au 6 mars 2016

# SKIpass Vosges par Métrolor-TER

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



Gérardmer  
Hautes Vosges



CFLR



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

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

Tous les week-ends et jours fériés  
du 13 décembre 2015 au 6 mars 2016

Infos [SUR lorraine.ter.sncf.com](http://lorraine.ter.sncf.com)



La Région

**Lorraine**