

#62 • du 16/12/15 au 12/01/16 • GRATUIT

# LORRAINE MAGAZINE

*La Place Stan  
fête ses 260 ans*

*“Gare à l’Art”  
chamboule tout*

*Les bonnes adresses  
pour un Noël gourmand*



**NOËL DANS  
TOUS SES ÉTATS**





# À PLAINFAING

## Visitez

*La Confiserie Des Hautes Vosges*



+ de 200 000  
visiteurs par an

Visites et dégustations  
gratuites !

*La Qualité  
au Naturel !*

CDHV  
88230 PLAINFAING  
FABRICATION ARTISANALE  
HÉRITABLES BONBONS des VOSGES



Le Savoir-Faire

DEPUIS 1986

La Qualité au Naturel

**Visite individuelle** sans réservation  
tous les jours (sauf dimanche et jours fériés)  
de 10 à 12 H et de 14 à 18 H

**Visite par groupe** sur réservation  
en téléphonant au 03 29 50 44 58

**Confiserie Des Hautes Vosges**  
44 Habaurupt, 88230 Plainfaing  
Téléphone CDHV : 03 29 50 44 58  
contact@cdhv.fr

[www.cdhv.fr](http://www.cdhv.fr)



# Édito

## CARPE DIEM

Bonheur, santé, réussite. Les vœux de bonne année s'égrainent, tous les ans chargés de cet espoir infini que les temps qui viennent seront différents. 2015 a effacé ces beaux projets. Cette année nous a tout de même donné une leçon : « cueille le jour présent ». N'attendez plus les jours heureux, ne remettez plus à demain les petits plaisirs de la vie. Retenez-les dans votre main. Ce « Carpe Diem », plus que jamais, sera le seul vœu de l'année à venir. En dépit de ce qui se passe chaque jour dans le monde, en dépit des tentatives pour étouffer la liberté, la bienveillance, la tolérance, nous tenterons de suivre cet appel. Et si le présent est sombre, faisons en sorte de construire des lendemains meilleurs dès aujourd'hui. Car comme le dit Woody Allen : « l'avenir est la seule chose qui m'intéresse, car je compte bien y passer les prochaines années ». En 2016, battez-vous, mordez la vie à pleines dents ! ●

# LES FRÈRES MARCHAND

1880



## CAVIAR FRANÇAIS

### TRUFFES FRAÎCHES

### FROMAGES AFFINÉS DANS NOS CAVES

### FOIES GRAS FRAIS

### VOLAILLES FESTIVES

### GIBIER

POUR L'EXCEPTIONNEL DE VOTRE TABLE  
DE FÊTE : les fromages truffés à la  
véritable truffe tuber mélanosporum, affinés  
et créés dans nos caves.

Les Frères Marchand, Maison familiale depuis 1880  
s'appliquent à être les spécialistes du beau produit fermier,  
véritable lien entre les producteurs  
et votre table.

LES FRÈRES MARCHAND FROMAGES  
03 83 36 72 98 - MARCHÉ COUVERT - NANCY

LES FRÈRES MARCHAND - ESSEY-LÈS-NANCY  
03 83 20 67 94 - 120 AV. DU 69<sup>E</sup> RI

LES FRÈRES MARCHAND - METZ  
03 87 37 08 18 - PLACE JEAN PAUL II MARCHÉ COUVERT

LES FRÈRES MARCHAND - VIEILLE VILLE  
03 83 32 85 94 - 95 GRANDE RUE - NANCY

LES FRÈRES MARCHAND VOLAILLES - GIBIER  
03 83 35 25 01 - MARCHÉ COUVERT - NANCY

ET AUSSI À : PONT À MOUSSON - ÉPINAL & GOLBEY



# #62

du 16/12/15 au 12/01/16

Prochaine parution  
**le 13 janvier**

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

**lorrainemag.com**

Rejoignez-nous sur Facebook  
 facebook.com/LorraineMagazine

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

### Directeur de la publication

Philippe Poirot  
06 49 35 04 30  
philippe@lorrainemag.com

### Directrice de la publicité

Sylvie Courtin  
06 14 12 54 38  
sylvie@lorrainemag.com

### Rédaction

03 83 35 89 97

### Service commercial et publicité

03 83 35 89 95

### Réalisation graphique

Studio Franck Collot  
06 31 07 53 54

### Journalistes

Pauline Creusat • Alice Cimiez

**Crédits photos** Couverture :  
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

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** Un Noël complètement à l'Est
- 10** Le tour du monde de Noël
- 12** Un Noël 100% vert



## À DÉCOUVRIR

- 14** « Gare à l'Art » chamboule tout
- 16** La Place Stan fête ses 260 ans
- 17** La Rochère, une verrerie authentique
- 18** Nino Rota, l'illustre inconnu
- 19** L'essai transformé d'Alexis
- 20** La Place Thiers, le nouveau paysage
- 23** Vincent Munier
- 24** Les Beaux-Arts affichent leur St Patron
- 26** Des chefs lorrains sur le grill



## FORMATION

- 28** L'Exia, une pédagogie de pointe



## GASTRONOMIE

- 31** L'Excelsior, un Noël iodé et coloré
- 32** Petits plats dans les grands au Capu
- 34** On en pince pour le homard !
- 35** Fromages et vins à l'Épicerie du Goût
- 36** Les bons accords mets et vins
- 37** Fêtes gourmandes chez Adam
- 38** Tout sur le chocolat blanc
- 39** Noël, le rêve made by Cadici
- 40** Ségolène et Nicolas
- 42** Recettes de Noël
- 44** Saveurs en fête au marché central



## DÉCO

- 51** Un sauna pour la vie
- 52** Noël : à chacun son sapin
- 54** Questionnaire de Noël
- 56** Cinéma, Jeu-concours
- 57** Horoscope, Recette
- 58** Agenda

**Nicolas de Staël**  
 Guitemie Maldonado,  
 Citadelles & Mazenod • 235€  
*Aussi magnifique qu'un tableau ...*



**Ferronnerie en Europe  
 au XX<sup>e</sup> siècle • 200€**  
*Enfin un ouvrage d'art sur la  
 ferronnerie d'art et d'architecture !*

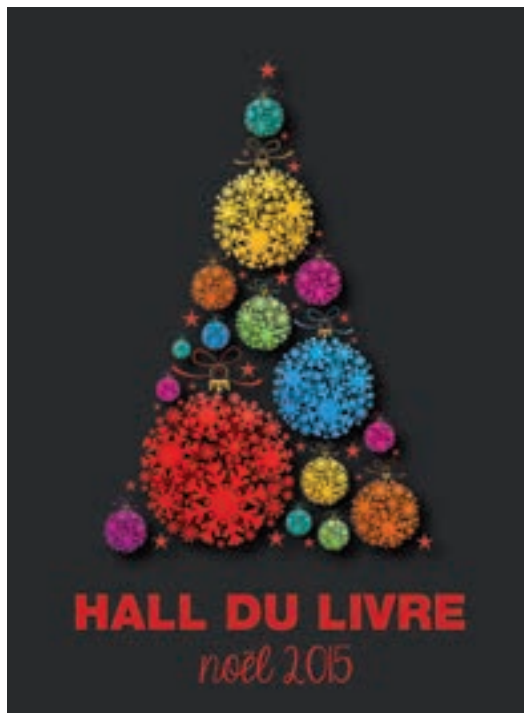


**Vermeer : l'oeuvre complet**  
 Karl Schütz, Taschen • 99,99€  
*Une mise en page époustouflante  
 pour les reproductions des  
 oeuvres de ce grand maître !*

**Les fleurs dans la peinture chinoise**  
 Huijie Chen, Citadelles & Mazenod  
 • 95€ *Un superbe coffret qui nous  
 invite à admirer les fleurs les plus  
 emblématiques de la peinture chinoise*



**Roland et Sabrina Michaud : voyage en quête  
 de lumière • C. Veron, La Martinière • 59€**  
*Un couple légendaire de photographes voyageurs qui  
 vous emmènera ailleurs, portés par la magie des images*



**Jardins de jardiniers**  
 Phaidon • 65€  
*Les plus beaux jardins  
 de la planète, tout  
 simplement ...*



**Design intérieur vintage : la récup' industrielle**  
 Place des Victoires • 39,95€  
*Intérieurs personnalisés, élégants mais sans  
 froideur, accueillants à souhait !*

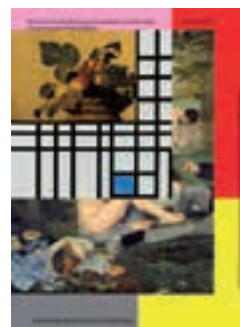
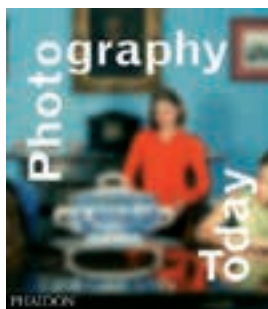


**105 œuvres décisives de la peinture  
 occidentale montrées par Michel Butor**  
 Flammarion • 39€  
*Des tableaux cultes  
 redécouverts au  
 détour d'un détail,  
 sous la plume de  
 Michel Butor*



**Street art XXL**  
 Claudia Walde, Pyramid • 35€  
*Époustouffant !! Où l'on constate que l'art de rue est  
 tout à fait reconnu ...*

**La photographie aujourd'hui**  
 Mark Durden, Phaidon • 65€  
*Un superbe panorama de la  
 photographie des années 60 à nos jours*



**HALL DU LIVRE**

halldulivre.com

03 83 35 53 01

Ouvert tous les jours : en semaine de 9h à 20h  
 et le dimanche de 11h à 19h





• À LA UNE •

# Noël dans tous ses états

*Noël arrive et son lot d'instant précieux où  
bonheur de vivre, chaleur humaine, convivialité se  
mêlent aux petites joies simples, de la quête du  
présent idéal au sapin joliment décoré,  
d'une main tendue au sourire offert...*





# Un Noël complètement à l'Est

Dans le Grand Est, les fêtes de fin d'année ont une saveur particulière. Que ce soit en Alsace, en Lorraine ou en Champagne-Ardenne, de nombreux marchés de Noël misent sur l'authenticité et la tradition régionale pour enchainer leurs visiteurs. De Strasbourg à Nancy, de Plombières-les-Bains à Reims, voici les plus beaux marchés de notre Grande Région.

## L'Alsace, à la source de Noël

### STRASBOURG, LE DOYEN DES MARCHÉS

Du 27 novembre au 31 décembre, Strasbourg s'est mis à l'heure de Noël. Son marché attire à lui plus de deux millions de visiteurs chaque année. Et sur le podium des villes célébrant cette fête, Strasbourg reste de loin la première, par sa taille et par son ancienneté. En effet, la cité alsacienne perpétue cette tradition depuis 1570. Aujourd'hui, son marché s'est développé et couvre désormais douze sites enrichis de 300 chalets. La sélection des artisans et commerçants est très rigoureuse, ne laissant de place qu'aux productions en lien avec Noël. Du haut de ses 143,90 mètres, la cathédrale strasbourgeoise veille sur cet univers magique où les promeneurs



découvrent avec bonheur les spécificités du terroir alsacien. Cette année, le marché s'ouvre aussi à un invité de marque et ses spécialités avec le Grand Duché luxembourgeois. ✨

📄 Programme complet sur [noel.strasbourg.eu](http://noel.strasbourg.eu)

► Christkindelsmarik vu d'en haut  
© G. Engel



## audition Fleurence

**Bruno Fleurence  
et sa collaboratrice Renée Croels**

*vous souhaitent de Joyeuses Fêtes !*

38, bld de Baudricourt - 54600 VILLERS-LÈS-NANCY 03 83 28 17 71





► Maisons alsaciennes  
© O.T. Colmar



### COLMAR, NOËL DANS LA PETITE VENISE

Au Pays des Étoiles de Noël, aux côtés de Kaisersberg et de Ribeauvillé, Colmar brille intensément. Toute la ville est illuminée et décorée à cette occasion. Celle-ci se montre ainsi sous un autre jour et sublime son patrimoine architectural, posé de part et d'autre de la Lauch, rivière locale. Le marché en lui-même compte plus de 150 exposants partagés en cinq pôles sur les places de l'Ancienne Douane, des Dominicains, sur les marchés de la Place Jeanne d'Arc et Koïfhus et dans la « Petite Venise ». Féerie du monde de l'enfance, artisanats d'art ou produits du terroir, tous les membres de la famille y trouveront leur compte. Contes, chants et spectacles de Noël ponctueront les festivités de leur douceur. Bienvenus au pays de l'enfance ! ❄️

► Le Village à Nancy  
© Ville de Nancy

▼ Grande roue devant la  
Cathédrale de Metz  
© Philippe Gisselbrecht / Ville de Metz



➕ Programme complet sur  
[noel-colmar.com](http://noel-colmar.com)

### Lorraine, trois marchés pour trois identités

### METZ, LE FEU ET LA GLACE

Jusqu'au 27 décembre, chaque coin de la capitale mosellane vit au rythme des fêtes. Tout commence aux abords de la gare. À peine sortis du train, les voyageurs pourront se pencher sur la crèche les accueillant ou s'abriter sous l'immense sapin des Vosges. Des petits chalets y proposent aussi du vin chaud, des gourmandises mais aussi, sous un chapiteau chauffé, des créations d'artisans d'art. Puis, le chemin de découvertes se poursuit en ville sur les places Saint-Jacques ou Saint-Louis. Sur la place d'Armes une roue de 60 mètres veille au grain et permet aux touristes une vue inédite sur la ville jusqu'au 17 janvier. À la nuit tombée, les berges de l'île du Petit Saulcy s'animent sous les lumières colorées de personnages de contes de fées. Le Sentier des Lanternes embrase les rives de la Moselle. Plus froide, la magie de la « Féerie de Glace » et de ses 80 sculptures opère aussi sur la place de la République. ❄️

➕ Programme complet sur [noelmetz.com](http://noelmetz.com)

### NANCY, SOUS LE SIGNE DE SAINT NICOLAS

À Nancy, la ville a voulu se démarquer en mettant l'accent sur le patron de la Lorraine. D'ailleurs, en lieu et place d'un marché de Noël, la cité ducale a préféré un village dédié au saint. Sur la place Charles III, joliment restaurée, un ensemble de chalets s'est regroupé. Soixante-cinq exposants attirent les promeneurs avec chacun sa stratégie : parfums d'épices, échoppe de foulards ou de bijoux à offrir, spécialités lorraines et nancéiennes... Sur les façades de la place, les personnages de la légende Saint-Nicolas dessinés par le collectif Schlep se rappellent aux visiteurs jusqu'au 10 janvier. ❄️

➕ Programme complet sur [saint-nicolas.nancy.fr](http://saint-nicolas.nancy.fr)



PHOTOS © UR



## PLOMBIÈRE, UN NOËL D'ANTAN

Tel la DeLorean du film « Retour vers le Futur », le marché de Noël de Plombières-les-Bains permet à ses visiteurs de faire un bond dans le passé chaque week-end de la période de l'Avent. Dans la ville au « mille balcons », les fêtes de fin d'année ont un charme particulier. Du 18 au 20 décembre, les métiers d'antan sont mis à l'honneur comme le maréchal-ferrant ou le vannier. Une fois la nuit venue, Plombières dessine un autre paysage, tout en lumière, autour de bâtiments historiques comme les Arcades, le Clos des deux Augustins ou l'église Saint-Amé. ✨

➕ Programme complet sur [marchedenoel-plombieres.com](http://marchedenoel-plombieres.com)



◀ La confiserie des hautes Vosges fidèle aux marchés de Noël  
© DR

## Champagne-Ardenne

### UN NOËL PÉTILLANT À REIMS

Avec 1,8 millions de visiteurs annuels, le marché de Noël de Reims n'a pas de quoi rougir. Le 20 novembre dernier, la ville a inauguré sur le parvis de sa splendide cathédrale cet événement hors du temps. Cent-trente chalets ont posé leurs structures de bois sur la place d'Erlon et rues Condorcet, Théodore Dubois et Buirette. Entre le Village Gourmand et le Village des Artisans, les cœurs balanceront sûrement mais de nombreux plaisirs viendront les rasséréner : manèges sensationnels, spectacles d'automates, promenades en poneys ou sur la calèche de Noël et animations en tous genres. Et Notre-Dame de Reims, une mademoiselle vieille de huit siècles, sortira ses habits de lumières et de couleurs avec le spectacle son et lumière tous les vendredi, samedi et dimanche à 18 heures. La capitale du Champagne fait pétiller Noël. ✨

➕ Programme complet sur [reims.fr/noel](http://reims.fr/noel)



◀ Les marmottes à Reims  
© Jacques Driol

# 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**

# Le tour du monde de Noël

De bons plats sur la table et toute une famille réunie, pour le pire et le meilleur... Ainsi imaginons-nous souvent Noël en France. Pourtant, sous d'autres hémisphères, dans d'autres pays, Noël n'a pas le même visage. Trois Nancéiens originaires de l'étranger nous font découvrir les autres nuances de la fête dans le monde.



► Neil Powell, rencontré le 8 décembre à 18h sur la place Stanislas  
© DR



◄ Svetlana Maire, rencontrée le 4 décembre à 20h sur la place Stanislas  
© DR

## AUSTRALIE : « NOËL À LA PLAGE »

Pour les yeux d'une belle Lorraine, Neil Powell a quitté son Australie natale fin 2007. Et passer de la chaleur estivale australienne aux hivers glaçants de nos contrées n'a pas été évident. « Habituellement, il fait 30 à 40 ° Celsius. Le jour de Noël, nous allons à la plage juste après le repas, en famille ou avec les amis. Sinon, nous célébrons ce jour comme en Europe ». À Nancy, ses premières fêtes de fin d'année ont eu une saveur particulière : « Ma fille est née en novembre 2008, sept semaines avant le terme, et a dû rester un bout de temps à l'hôpital. Le soir du réveillon, juste après sa sortie, le cousin de mon épouse a fermé spécialement son restaurant pour nous. Nous avons passé une merveilleuse soirée tous ensemble ». Des instants avec les siens qui, d'un côté comme de l'autre de l'Équateur, transmettent toute leur chaleur... Là encore, à

quelques différences près : en Australie, les enfants ne déballetent les cadeaux que le jour de Noël. Les petits français sont des veinards.

## RUSSIE : « LE PAYS DE SNEGOURATCHKA »

Svetlana Maire est arrivée en France il y a dix-huit ans. Pour cette Franco-russe, venue de Sibérie, Noël est un lointain souvenir : « En Russie, depuis la Révolution de 1917, Noël n'a pas vraiment été interdit mais plutôt ringardisé. Sous Staline, au début, même le Nouvel An n'était pas célébré. Et puis, quelques années plus tard, il a réintroduit le Père Noël et un personnage des traditions païennes, Snegouratchka la « fille des neiges ». De nos jours, ça n'est pas un jour férié et on ne retrouve pas l'aspect festif et familial français ». Ses premières fêtes en France, elle les passe dans les Vosges, invitée par des amis : « J'ai retrouvé une lettre écrite à ma mère à l'époque



► Julio Lopez, rencontré le 7 décembre à 16h30 sur la Place Stanislas  
© DR



## CUBA : « UNE TRADITION PERDUE »

« Je me souviens parfaitement du dernier Noël. J'avais 8 ans et mon père venait de recevoir ses papiers pour partir aux USA l'année suivante. L'ambiance s'en ressentait », raconte Julio Lopez, Cubain et Nancéien d'adoption depuis 2001. Comme en Russie, Noël n'a pas été interdit officiellement, seulement mis au placard après 1967. « Jusqu'à cette date, l'état cubain garantissait une fourniture spéciale pour les repas de fêtes : 250 gr de noix et noisettes, une bouteille de cidre par famille, 12 raisins par personne à prendre à chaque coup de minuit, 120 gr de turrón et un poulet », note-t-il. Mais en 1968, Fidel Castro lance une grande campagne pour augmenter la production de canne à sucre et atteindre les 10 millions de tonnes en 1970. Les Cubains mettent donc de côté Noël et se mettent au travail. « En France, j'ai découvert le culte de la table. Vous pouvez y passer des heures. Au début, j'ai eu du mal à rester si longtemps assis, d'autant qu'à Cuba la politesse veut que vous ne parliez pas à table et pas en France. C'est un exercice difficile », raconte-t-il avec humour. ✿ **Pauline Creusat**

dans laquelle j'ai tout détaillé. En Russie, un invité trouve à son arrivée une table déjà dressée couverte de plats. En France, on prend déjà l'apéritif. Et puis il y a la bûche... ». À travers l'association « Est-Ouest Contacts », Svetlana continue à tisser des liens forts entre les deux cultures et les fait se rencontrer. Elle fait notamment saliver avec des plats typiques comme la salade Olivier ou les harengs sous le manteau...

**bleu de chauffe**  
SAVOIR FAIRE DE PROXIMITÉ

disponible chez

**Grand Rue**  
MAROQUINERIE

89 bis grande rue 54000 Nancy  
(face au musée Lorrain)

tél : 09 81 47 83 58      Horaires d'ouverture :  
du Mardi au Samedi de 10H00 à 12H00 et de  
14H00 à 19H00. Le Dimanche de 10H30 à 13H00

# Un Noël 100% vert

Tonnes d'emballages, décorations à gogo, fabriquées en dehors de l'Europe et à l'empreinte carbone lourde de conséquences, sapins coupés par milliers... À y regarder de plus près, Noël n'est pas vraiment une fête écologique. Pourtant, en changeant nos habitudes, elle pourrait facilement le devenir.



► Pépinières  
Demoiselle  
© DR



◀ Au P'tit  
Bonheur  
© DR

**S**ymbole de l'arbre du Paradis au XI<sup>e</sup> siècle, le roi des forêts est entré bien des siècles plus tard dans les foyers européens. Aujourd'hui, six millions d'entre eux sont vendus chaque année. Parmi eux, les arbres artificiels, en PVC ou en aluminium, tentent de faire une percée dans nos maisons.

## MON BEAU SAPIN

Mais ces derniers sont en réalité très polluants : fabrication étrangère dans des conditions incertaines, matières non biodégradables et durée de vie moyenne de six ans. Le sapin naturel est donc bien plus écologique, à condition bien sûr de privilégier la production française. En Lorraine, quelques rares pépiniéristes produisent encore les sapins qui orneront votre salon. « Aujourd'hui, il est bien plus lucratif de les acheter pour les revendre que de les produire. Il faut dix ans pour cultiver un

Norman d'un mètre et dans ce laps de temps, tout peut arriver », explique Olivier Georges, responsable des Pépinières Demoiselle à Remiremont. Celles-ci fournissent en résineux d'autres pépiniéristes ou grandes surfaces de la région et sont présentes au marché de Noël de Plombières-les-Bains. Acheter local est donc un effort, mais il est payant. En effet les sapins sont coupés au fur et à mesure, gardent leur fraîcheur le plus longtemps possible et sont les fruits d'un travail acharné et patient.

## CONSOMMER LOCAL

Pour la décoration du sapin ou de votre table, favorisez aussi la création régionale. De nombreux artisans ont installé leurs ateliers près de chez vous et proposent peut-être des décorations spécialement réalisées pour Noël. En Alsace, Muriel Schumacher, l'une des créatrices de la boutique « Au P'tit

Fêtez un Noël bio avec

**M&B Bio**

COSMETIQUES BIO

26 rue Gambetta – 54000 Nancy

e-boutique

[www.metb-bio.fr](http://www.metb-bio.fr)



Coffrets cadeau à  
partir de 12,90€





► Cocorikraft  
© DR



Bonheur » entre Obernai et Sélestat, découpe dans le bois à la scie à chantourner cœurs, étoiles, sapins et animaux à accrocher à votre arbre. Cocorikraft, la marque nancéienne d'objets en carton, s'est lancée depuis un an dans les créations de Noël. Ainsi, des petits sapins blancs, noirs ou dorés s'installeront joliment sur vos tables de fêtes. « Dernièrement j'ai lancé une collection d'animaux en rose chromé qui s'accordent avec l'ambiance des fêtes », souligne Virginie, leur créatrice. À Metz, Marie-Hélène Feyer peint sur des sets en tissu, des nappes ou des serviettes des motifs de saison, feuilles de houx, sapins, pommes de pin. Elle travaille exclusivement avec deux filatures françaises, Charvet et Thévenon.

## DO IT YOURSELF !

Pour habiller votre maison aux couleurs de Noël, pourquoi ne pas jouer vous-même les décorateurs ? Pommes de pin, branches d'arbres, feuilles séchées ou marrons, la nature vous fournit mille ornements naturels. De nombreux tutoriels sur internet viennent aussi vous faciliter la tâche et vous aident à créer des boules de Noël originales, faites maison ou des étoiles en papier plié selon la tradition de l'origami. Et pour emballer vos cadeaux, recyclez vos plus belles pages de journaux ou de magazines ou jouez les Picasso de Noël. Pour être verts de plaisirs, ne limitez pas votre imagination. ✨

### ✚ Adresses :

> Pépinières Demoiselle : Olichamp, 88200 Remiremont

03 29 62 58 77 • [pepinieres-demoiselle.com](http://pepinieres-demoiselle.com)

> Au P'tit Bonheur : [auptitbonheur.fr](http://auptitbonheur.fr) • 03 88 85 20 93

> Cocorikraft : [cocorikraft.com](http://cocorikraft.com) • En vente à la Petite Académie, rue Gambetta à Nancy

> Marie-Hélène Feyer, peintre en décor : [mhfeyer@orange.fr](mailto:mhfeyer@orange.fr)

Infos sur le site [metiersdart-lorraine.org](http://metiersdart-lorraine.org)



JACUZZI  
BASSIN  
DE 115 M<sup>2</sup>

ANIMATIONS  
VÉLOS  
AQUATIQUES

SAUNAS  
HAMMAM  
CHEMINÉE

BANQUETTES  
MASSANTES

DÉCOUVREZ  
VOTRE NOUVEAU  
**CENTRE  
BALNÉO  
AQUALUN' !**

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT  
NOTRE UNIVERS  
FORME ET FITNESS !

OUVERT  
7 JOURS  
SUR 7

Cours de Verdun  
LUNÉVILLE  
[www.aqualun.fr](http://www.aqualun.fr)

aqualun   
L'équipe de Lunéville

• À DÉCOUVRIR •

# Destination Noël

*Pour les fêtes de fin d'année, la Lorraine nous joue des tours. Elle se laisse approcher Place Stanislas ou à travers ses artisans d'art avec « Gare à l'Art ». Puis fille de l'air, elle s'échappe dans d'autres contrées.*







# « Gare à l'Art » chamboule tout

Pour sa onzième édition, « Gare à l'Art » réinvestit la Galerie Nancy Thermal et y injecte son esprit facétieux, imaginatif et coloré. Les 18, 19 et 20 décembre, à moins d'une semaine de Noël, une trentaine d'exposants donne au public quelques idées cadeaux.

**S**outenu par la ville de Nancy et la région Lorraine, « Gare à l'Art » fait la neige et le beau temps chaque année pour les fêtes de Noël. Depuis quelques années, l'association Chœur d'Artisans porte à bout de bras cette manifestation et tente de montrer les multiples facettes de l'artisanat d'art en Lorraine. Les 18, 19 et 20 décembre prochains à la Galerie Nancy Thermal, de nombreux métiers d'art seront présentés par une trentaine d'exposants. Avec leur sensibilité et leur imagination, potiers, céramistes, verriers, modistes ou ébénistes montrent un aperçu de leurs talents.



## DES IDÉES PLEIN LE SAPIN

Bijoux, objets en céramique ou en verre, vaisselle joliment décorée, tissus en matières naturelles travaillés à la main ou peints... Si vous êtes à sec en matière d'idées cadeaux pour Noël, « Gare à l'Art » va vous requinquer. En plus de trouver des présents originaux, vous favoriserez aussi des créateurs

de votre région et ferez un geste aussi bien généreux que militant. « Le commerce équitable commence en faisant travailler des artisans près de chez soi », complète Anaïs Stutzmann. Attention, le Père Noël va faire des folies cette année. ❄️

## TOUS UNIS POUR L'ART

Et dans ce marché de Noël des arts, tous les artisans sont à égalité. « Les potiers côtoient les verriers, les plasticiens sont à côté des fabricants d'objets décoratifs, des peintres ou créateurs de jouets. Nous avons voulu qu'il n'y ait pas de hiérarchie ou de classement par pôles de métiers. Toutes les spécialités sont mélangées », explique Anaïs Stutzmann, membre de l'association et une des organisatrices de la manifestation nancéienne. Chœur d'Artisans, en agissant ainsi, permet donc de créer une dynamique différente. Parfois, les artistes nouent même des relations professionnelles plus abouties, qui donnent lieu à de superbes créations collaboratives. « Gare à l'Art » favorise aussi le partage d'expérience en mettant côte à côte artisans expérimentés et débutants.



❄️ « Gare à l'Art », les 18, 19 et 20 décembre à la Galerie Nancy Thermal, 43 rue du Sergent Blandan à Nancy. Ouverture le 18 décembre de 14 à 19h, les 19 et 20 décembre de 10 à 19h. Plus de renseignements sur le site [choeur-dartisans.com](http://choeur-dartisans.com)

# La Place Stan fête ses 260 ans

Malgré des siècles d'existence, la Place Stanislas a traversé les âges sans prendre une seule ride.

Le 26 novembre dernier, ce bijou nancéien, inscrit au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, a soufflé sa 260<sup>e</sup> bougie.

**F**ruit des songes d'un seul homme, le duc de Lorraine Stanislas Leszczyński, la Place Stanislas fait aujourd'hui rêver les millions de promeneurs foulant ses pavés. Pourtant, elle n'a pas toujours été telle que nous la connaissons aujourd'hui.

## LE CADEAU DE LOUIS XV

Tout commence avec le mariage de Marie Leszczyńska et le roi de France, Louis XV. Le roi de Pologne destitué devient alors un personnage important de la cour de France à Versailles. Cependant, Stanislas déteint quelque peu parmi les autres courtisans. Son gendre décide donc de lui trouver une occupation et lui met la Lorraine entre les mains. « C'est un véritable homme des Lumières. Il est soucieux de fonder une société idéale, dans laquelle le peuple pourra s'épanouir. Dans les années 1750, il se met en tête de construire une place Royale, à la mode dans d'autres villes européennes », raconte Florence Dossmann, de l'Office de Tourisme de Nancy.

## DES BÂTONS DANS LES PILOTIS

En 1750, la ville vieille, médiévale et renaissante, et la nouvelle, développée sous Charles III au XVI<sup>e</sup> siècle, forment une sorte de « 8 ». « À la croisée des boucles, se trouvait une surface marécageuse, qui deviendra la place Stanislas », ajoute-t-elle. Mais la construction de cette dernière est loin d'être acquise : le duc de Lorraine se trouve empêtré dans

la tutelle mise en place par Louis XV, surveillé par un intendant et des militaires français. Ceux-ci lui feront modifier plusieurs fois les plans de l'architecte Emmanuel Héré pour conserver un soupçon de système défensif ou pour tirer au canon. Ainsi, la nouvelle Place Royale, posée sur pilotis, sera ouverte, étirée aux niveaux des angles et possédera des grilles aérées pour dégager la vue. Les travaux débutent en 1752 et s'achèvent avec l'inauguration le 26 novembre 1755.

## DE LA PLACE ROYALE À LA PLACE STANISLAS

Au cours de son histoire, elle se dépouille de certains de ses atours, à l'instar de la statue de Louis XV enlevée à la Révolution. Elle portera aussi différents noms, de la place du Peuple en 1792 à la Place Napoléon sous l'Empire. En 1831, elle prend son identité finale et accueille en son centre un monument en hommage à Stanislas le « Bienfaisant ». En 2005, après avoir été un parking puis un lieu de circulation automobile, la mairie de Nancy lui donne un coup de jeune. Les 250 000 pavés datant de 1958 sont enlevés, certains vendus pour partie au profit d'associations caritatives. Aussi rescapées, les fontaines de Barthélemy Guibal et les grilles de Jean Lamour ont retrouvé leur lustre d'antan. Et juste devant la statue de Stanislas, un pavé marqué d'une étoile signe l'emplacement d'une capsule temporelle enterrée en 2005... Espérons qu'elle aussi ait la même longévité que notre chère Place Stanislas. **Pauline Creusat**

▼ La Place Stan aujourd'hui  
© DR



▼ La Place Stan dans les années 70  
© DR





# La Rochère, une verrerie authentique

**L**a verrerie perpétue depuis plus de cinq siècles la tradition et le savoir-faire des Maîtres-Verriers. En 1970, elle a mécanisé sa production et c'est ce qui lui a permis d'entrer dans le 21<sup>e</sup> siècle tout en conservant son savoir-faire ancestral du verre soufflé à la bouche. La verrerie a su adapter ses créations aux différents savoir-faire et propose des collections originales issues du patrimoine ou des créations de designers : verre de prestige pour les tables de réception, charme et modernité abordable pour les tables conviviales du quotidien.

Riche de ses savoirs faire, elle développe des collections en verre soufflé à la bouche et en verre mécanique qui vont des rééditions du 18<sup>e</sup> siècle aux créations de designers.

La Rochère mise sur la convivialité, la gourmandise et la curiosité pour partager le plaisir de recevoir à travers les générations. Devenue l'un des sites les plus visités de Haute-Saône et distribuée dans une cinquantaine de pays, la marque affiche

Fondée en 1475 par Simon de Thysac, gentilhomme verrier, La Rochère est la plus ancienne verrerie d'Art de France encore en activité. Elle est située en Haute-Saône, aux confins de trois régions de France : Lorraine, Franche-Comté et Champagne.

son identité en s'appuyant sur ses valeurs : Authenticité, Savoir-Faire, Pérennité et Dynamisme. 🌟

➕ Du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre, le visiteur peut découvrir les maîtres-verriers et la muséographie.

▶ Maître-verrier  
© La Rochère



# LR

La Rochère

ouvert du  
**1<sup>er</sup> au 31 décembre**  
de 14h à 17h30  
(sauf 25 et 26)

découvrez aussi  
notre e.boutique sur  
[www.larochere-store.com](http://www.larochere-store.com)

70210 Passavant La Rochère  
[www.larochere.com](http://www.larochere.com)

# Nino Rota, l'illustre inconnu

Les 9, 10 et 13 janvier 2016, guidé par le chef italien Giuseppe Grazioli, l'orchestre symphonique de l'Opéra national de Lorraine se frotte à un génie musical : Nino Rota. Peu connu en France, nombre de ses compositions sont pourtant plantées dans nos têtes.

**D**epuis 1972 et la sortie en salles du « Parrain » de Francis Coppola, une valse triste vient hanter nos esprits. Cette air lancinant et nostalgique est né sous les doigts du pianiste et compositeur italien Nino Rota. Né en 1911 dans une famille de musiciens, ce dernier va marquer l'histoire du grand écran et ses plus grands réalisateurs, de Fellini à Visconti. Le sourire ravageur de Marcello Mastroianni dans *La Dolce Vita*, le déclin du magnifique Prince de Salina dans *Le Guépard*, la fin tragique de Nadia dans *Rocco* et ses frères, tous ces magnifiques morceaux d'anthologie du cinéma n'auraient pas été les mêmes sans l'habit musical que celui-ci leur a tissé.

phonique de l'Opéra de Nancy sur les traces de cet incroyable « metteur en musique ». Le maestro commence à écrire pour le cinéma en 1933 et continuera jusqu'à sa mort en 1979. Au total, il composera les bandes originales d'environ 170 productions. Parmi tous les cinéastes avec lesquels il a collaboré, Fellini restera l'un des favoris. « Il donnait une idée assez vague de scène ou du film en général. Nino Rota se mettait au piano et improvisait jusqu'à ce que Fellini entende ce qu'il voulait. Il avait le don de créer en deux secondes ce que le réalisateur désirait, bien avant de voir lui-même le film », raconte Giuseppe Grazioli.

## LA FACE CACHÉE DE NINO ROTA

Mais les talents du musicien italien ne se limitent pas au septième art. Ce dernier est aussi l'auteur de plusieurs symphonies, concertos ou opéras. « Il était déjà connu à l'âge de onze ou douze ans comme un formidable pianiste, capable d'improviser sur n'importe quel thème. Il a commencé à composer très tôt. Mais le cinéma est un art tellement fort et populaire que Nino Rota a eu du mal à se faire connaître pour ses autres œuvres », ajoute le chef d'orchestre. Pour cette incursion sur grand écran, Nino Rota a souvent été jugé comme un compositeur de seconde zone. Pourtant, il suffit d'écouter les premières notes du thème de *La Strada* ou celui d'*Amarcord* pour être pris d'une délicieuse frisson. Vous aussi avez la chair de poule avec Nino Rota ! **Pauline Creusat**

**+** Hommage à Nino Rota, sous la direction de Giuseppe Grazioli : concert *Famille* le 9 janvier à 11h et concert commenté le 10 janvier à 15h à l'Opéra national de Lorraine, concert *Étudiants* le 13 janvier à 20h30 à la salle Poirel. Plus de renseignements : [opera-national-lorraine.fr](http://opera-national-lorraine.fr) • 03 83 85 33 11.

► Giuseppe Grazioli  
© DR



## L'ILLUSIONNISTE

« Quand on entend l'une de ses compositions, on a souvent le sentiment de l'avoir déjà entendue ailleurs. Il a cette capacité de fouiller dans la mémoire de celui qui l'écoute », note Giuseppe Grazioli, chef d'orchestre italien et spécialiste du compositeur. Les 9, 10 et 13 janvier, il emmènera l'orchestre sym-

► L'Opéra national de Lorraine  
© DR





# L'essai transformé d'Alexis

Avec son cadre en bois, la vitrine de la boutique « Serge Blanco » souffle un esprit « so british » dans la rue Saint-Dizier. En regardant à l'intérieur, le passant y découvre aussi des trésors du prêt-à-porter façon « gentleman rugbyman ». God save rugby !

**À** Nancy, la boutique Serge Blanco est le temple du vêtement pour rugbymen avertis ou amateurs. Si en apparence rien n'a changé, le visiteur attentif aura peut-être remarqué un nouveau protagoniste se mouvoir derrière la vitrine : son nouveau propriétaire Alexis Erzen. Et ce dernier n'est pas arrivé ici par hasard. En effet, après plusieurs années passées au service commercial des transports en commun de la ville, Alexis Erzen est revenu aux sources de l'Ovalie.



fié. Régulièrement, Alexis Erzen ranime l'esprit né de ce curieux ballon ovale avec des nocturnes conviviales. L'esprit d'une troisième mi-temps s'est glissé entre les polos et les parkas bleu aviateur... Attrapez-le au vol ! 🌟

📍 Boutique Serge Blanco, 16 rue Saint-Dizier  
54000 Nancy. Ouverture le lundi de 14h à 19h, du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h.  
Renseignements : 03 83 30 23 15. Page Facebook :  
Serge Blanco Nancy • [sergeblanco.com](http://sergeblanco.com)

## LES PREMIÈRES AMOURS

« Je viens du monde du rugby. J'étais à l'école du SLUC Nancy Rugby et plus tard, dans mon ancienne entreprise, j'ai créé un club dédié à ce sport. D'ailleurs Serge Blanco en était le parrain », dévoile-t-il. Pourtant, il est difficile d'imaginer cette bonne vieille Lorraine en terre d'accueil d'une pratique plutôt méridionale. La ville de Nancy s'est pourtant laissée emporter par la « Serge Blanco mania », tout comme Alexis Erzen, son plus fidèle admirateur. L'un des plus brillants joueurs français, surnommé « le Pelé du rugby », a laissé une trace indélébile dans bien des cœurs. « Quand j'étais petit, je m'identifiais à lui. Bien sûr, nous avons un parcours différent : il jouait comme arrière alors que j'étais pilier. Mais il a été le premier international de couleur », raconte tout sourire ce passionné, qui a échappé aux oreilles en choux-fleur traditionnelles des premières lignes.

## GENTLEMAN RUGBYMAN

Derrière l'incroyable sportif, il y a la marque qui porte son nom. Troisième mi-temps décontractée ou soirée habillée, l'enseigne n'a pas eu à choisir : « nous proposons aussi bien des polos de rugby que des costumes. Nous allons du style sportswear au sport chic ». Les produits Serge Blanco se distinguent aussi par cette esprit classique relevé d'un brin de fantaisie rafraîchissante. Ainsi, les bleu, noir et gris hivernaux s'assaisonnent avec des couleurs plus gaies et flashy, rouge, jaune, orange ou bleu vif. La marque permet aussi de trouver vêtement à sa taille, du S au 6XL, sans que le prix en soit modi-



# La Place Thiers, le nouveau paysage

*Après trois ans de travaux, la nouvelle Place Thiers s'est dévoilée au public le jeudi 3 décembre dernier. Entièrement rénovée, elle offre aux Nancéiens et aux voyageurs de tous bords des fonctionnalités enrichies sur plusieurs parvis dans un espace aéré.*

**A**u sortir de la gare de Nancy ou en s'y rendant, les voyageurs pressés, les touristes prêts à en découdre avec la ville s'arrêtent un instant, intrigués par le nouvel espace qui s'offre à leur vue : la Place Thiers. En travaux pendant trois ans, celle-ci a laissé deviner son visage par petites touches.

## UN ESPACE PLUS OUVERT

Depuis le 3 décembre, son parvis haut s'est débarrassé des scories des travaux, des grues et des grilles de sécurité. Les architectes urbanistes Jean-Marie Duthilleul et Laurent Baudoïn ont ainsi désenclavé la gare et lui ont rendu sa fonction première, celle de porte d'entrée et de sortie sur la ville. Ils ont aussi dégagé les perspectives en supprimant les nombreux escaliers, trémies et commerces qui peuplaient cet espace. Le sol porte plus

que jamais la marque de l'excellence lorraine avec 756 pavés ronds colorés et des pépites de verre de la cristallerie Daum. D'ici 2016, la Place Thiers respirera aussi un peu mieux. En effet, deux cents arbres et végétaux, des tilleuls de Crimée aux charmes d'Europe, seront plantés progressivement afin de constituer une belle surface arborée. Une ribambelle de bancs, installés au printemps 2016, permettra ensuite de profiter encore mieux des lieux.

## RÉVOLUTION DANS LES SOUS-SOLS

La révolution a aussi lieu en sous-sol. Dans la journée, le sol du parvis bas sera tacheté par la lumière colorée passant à travers les pavés Daum du niveau supérieur. Avec un accès direct aux voies SNCF, cet espace facilitera grandement la vie des voyageurs. Sur ce niveau -1, ils pourront se faire déposer en taxi, louer ou stationner un vélo sur l'une des 190 places disponibles ou y mettre leur moto. Des places destinées aux personnes à mobilité réduite, dépose-minute et courte durée ont aussi été créées. Les voitures électriques trouveront même de quoi ressourcer leurs batteries parmi les six bornes, de deux prises électriques chacune. Par ailleurs des parkings longue durée ont été aménagés aux niveaux -2 à -4 et les voitures pourront y accéder à partir de la rue Piroux. Pour tout stationnement inférieur à une durée de trente minutes, une borne située à l'entrée vous remet un ticket courte durée gratuit. Ces parkings sont accessibles sept jours sur sept et 24 heures sur 24 avec votre ticket. La Place Thiers nouvelle est née et elle va changer votre quotidien. ✨

➕ Pour plus d'informations, vous pouvez contacter le parking Thiers au 03 83 17 62 56 ou vous connecter sur le site [grand-nancy.org](http://grand-nancy.org)

▼ L'espace ouvert de la Place Thiers

© Grand Nancy





DÉCOUVREZ

LES NOUVELLES  
FONCTIONNALITÉS

DE LA

Place Thiers



### *Une place piétonne*

qui ouvre la gare sur la ville et offre des terrasses aux commerces.

### *Un nouvel accès à la gare*

par un passage souterrain direct depuis le parvis bas (parking n-1).

### *Une station de taxis*

au parvis bas, ils vous retrouvent et vous déposent à l'abri et en sécurité.

### *Un parking rénové*

avec une dépose-minute au premier niveau, et 3 niveaux de stationnement longue durée.

### *Un espace multimodal*

offrant une multitude de services pour faciliter la mobilité de chacun selon son mode de transport.



Plus d'informations  
sur le site  
du Grand Nancy

[www.grand-nancy.org](http://www.grand-nancy.org)



ville de  
Nancy

GrandNancy  
COMMUNAUTÉ URBAINE & HUMAINE

## « UN NOUVEL AIR » pour les aires de jeux des enfants

Grâce au dynamisme et à l'impulsion forte des Comités Départementaux de la Ligue contre le cancer, le décret n° 2015-768 « Espaces sans tabac » sur les aires de jeux des enfants dans les parcs publics a été rendu officiel le 29 juin 2015.

En Meurthe et Moselle, les villes de Vandoeuvre, Villers-lès-Nancy, ST Max, Pulnoy et Einville au Jard ont déjà officiellement mis en place ce décret sur les espaces extérieurs spécifiquement aménagés pour les jeux d'enfants. Ces espaces conviviaux qui accueillent un public majoritairement familial sont ainsi préservés de la pollution tabagique. Les objectifs d'une telle mesure :

- Dénormaliser le tabagisme afin de changer les attitudes face à un comportement néfaste pour la santé
- Réduire l'initiation au tabagisme des jeunes
- Éliminer l'exposition au tabagisme passif (surtout celle des enfants)
- Promouvoir l'exemplarité et la mise en place d'espaces publics conviviaux et sains
- Préserver l'environnement des mégots de cigarettes et des incendies.

Cependant, l'objectif de la Ligue ne se résume pas aux aires de jeux mais à des espaces entiers (squares, parcs, etc.)

Il est donc important de continuer ensemble à impulser cette dynamique labellisable pour le bien de nos concitoyens mais, dans un premier temps, de faire appliquer par Mesdames et Messieurs les élus, le décret pour les aires de jeux des enfants.



## VIVRE ENSEMBLE EST UNE FORCE !

*L'AEIM, vous connaissez ?*

C'est une association de parents qui accueille plus de **2400 enfants et adolescents** en situation de **handicap intellectuel** sur le département de Meurthe-et-Moselle, au sein de ses établissements et services.

*Pourquoi l'AEIM ?*

Pour accueillir, **accompagner**, favoriser l'intégration et **développer les potentialités** des personnes en situation de handicap intellectuel. Construire avec elles un **projet de vie** adapté et personnalisé. Faire **changer le regard** de la société sur le handicap.

L'AEIM, c'est aussi se serrer les coudes, **rompre l'isolement** des parents à travers de nombreuses actions militantes. **Beaucoup de choses restent à faire** pour qu'évoluent les mentalités et les droits des personnes en situation de handicap.

## SOUTENEZ-NOUS !

L'AEIM est habilitée à recevoir **des dons\***,  
**des legs** et la **taxe d'apprentissage**.

\*Les dons ouvrent droit à une exonération fiscale de 66 % du montant versé



**Apportez votre soutien ou votre adhésion à l'AEIM !**  
6, Allée de Saint-Cloud 54602 Villers-lès-Nancy  
03.83.44.30.65 • poleentraide@aeim54.fr



# Vincent Munier, poète d'un monde flottant

Parti régulièrement en expéditions dans le Grand Nord ces six dernières années, le photographe animalier Vincent Munier n'est pas revenu les mains vides. L'ouvrage « Arctique », sorti en octobre dernier, retrace en images ses aventures avec toujours la même poésie. Un beau cadeau à glisser sous le sapin de Noël...

L'image s'imprime sur la rétine puis s'évanouit lentement, laissant le tracé simple et délicat d'une silhouette d'un loup blanc au regard profond et tranquille ou d'un harfang des neiges s'envolant gracieusement dans un paysage aussi blanc que son plumage. Regarder une photographie de Vincent Munier provoque la même sensation que plonger dans ces « ukiyo-e » ou estampes, poétiquement nommées par les Japonais « images du monde flottant ». Le trait, minimaliste, saisit avec subtilité l'essence des choses et des êtres et, en même temps, semble la soustraire en partie au regard, lointaine et proche en même temps.

## TEMPÊTE DE BLANC

Dans son dernier opus, le photographe animalier continue son exploration de ce territoire en passe de disparaître : l'Arctique. « Je suis fasciné de voir que des animaux peuvent vivre là-bas, dans des conditions extrêmes. Le blanc me captive particulièrement : il efface le superflu, permet de ne garder que l'essentiel. J'ai grandi dans les Vosges et j'ai toujours aimé l'hiver. En cette saison, les hautes chaumes prennent l'apparence de toundra pelée de Laponie ! », livre-t-il. Les photographies sélectionnées par lui l'été dernier, en pleine canicule, retracent six années d'expéditions dans les contrées glacées de la Scandinavie ou des îles septentrionales du Nunavut, au Canada. Ces virées en solitaire et sans assistance, Vincent Munier les a préparées patiemment et graduellement, se frottant d'abord aux sommets vosgiens, puis à ceux des pays de l'Est, sur la péninsule russe du Kamtchatka, et enfin le « High Arctic » et l'île d'Ellesmere. « Un vrai chemin de vie », souligne-t-il. Sur la couverture, un instant incroyable a été gravé : la rencontre du photographe avec une meute de neuf loups arctiques.



## FONDU AU NOIR

« Ça fait des jours que je vous attend », l'entend-t-on souffler, entre soulagement et bonheur, sur une vidéo tournée alors. « C'est le moment le plus fort de ma vie de photographe », confie ce dernier. En tournant les pages d'« Arctique », le lecteur aussi ressent au creux de son ventre cette amour infini pour ces animaux dont Vincent Munier capture les images. Il réalise ainsi un travail d'hommage et surtout d'alerte : « Nous avons voulu laisser parler les photographies, sans texte, ni légendes. Juste de la photographie pour inviter le lecteur à s'immerger dans cette féerie du blanc. En filigrane, malgré tout, il y a ce message d'une banquise arctique qui va disparaître. Et sa blancheur est remplacée peu à peu par le noir de l'océan », ajoute-t-il. Accompagné d'un carnet de voyage, « Arctique » vaut tous les discours sur la préservation de la planète. Actuellement en Antarctique pour la mission « Wildtouch » en compagnie du cinéaste Luc Jacquet, Vincent Munier continue d'enregistrer les ultimes beautés de ce monde en danger. **Pauline Creusat**

▲ Arctique  
© Vincent Munier

✚ « Arctique » de Vincent Munier, publié aux éditions Kobalann avec livre de photographies et carnet d'expédition.  
Renseignements : [vincentmunier.com](http://vincentmunier.com) • [kobalann.com](http://kobalann.com)

# Les Beaux-Arts affichent leur Saint Patron

Le musée de Beaux Arts de Nancy expose des planches et des portraits signés de l'illustrateur lorrain Jochen Gerner pour un voyage à travers la représentation populaire de Saint-Nicolas.

**E**t si pour les fêtes on se payait une bonne tranche de BD ? A partir du 2 décembre, le musée des Beaux-Arts exposent 54 planches signées Jochen Gerner autour d'un même personnage : Saint Nicolas. Artiste proche de son public et de l'actualité, Jochen Gerner est né à Nancy en 1970. Diplômé de l'école des Beaux Arts de Nancy, il suit un parcours qui le mènera vers la littérature jeunesse et la bande dessinée. Loin d'être enfermé dans un genre, il va du dessin de presse (Le Monde, Libé, NY Times) à l'illustration aux affiches en passant par l'art contemporain. Il ne s'interdit aucun sujet.

« Etant né à Nancy, j'ai forcément été bercé enfant par cette fête, j'ai vu les défilés de la Saint Nicolas. Mais quand la commande de 2004 est arrivée, travailler sur ce sujet complètement inédit pour moi et même un peu en décalage par rapport à ce que je faisais à l'époque... Ce qui me plaît dans ce genre de commande, c'est le défi ! Pendant plusieurs mois j'ai épluché les journaux, scruté les photos du Saint-Patron en visite dans les écoles et traqué ses représentations dans l'architecture, la publicité, la presse... Je me suis aussi baladé un peu partout en Lorraine pour rencontrer, ceux qui tous les ans enfilent la tenue et la barbe de l'évêque de Myre. » De cette démarche « sociétale, sociologique et historique » ressort une galerie de portraits drôle et un peu décalée.

Car Saint-Nicolas est avant tout une image que les Lorrains s'approprient. Du monsieur qui se grime pour aller visiter l'école du village aux publicités dans la presse, Saint Nicolas existe sous des centaines de formes. « C'est intéressant de voir comment on s'approprie Saint Nicolas selon les époques. Il en va de même pour le père Fouettard, que je prends encore plus de plaisir à dessiner. Il y a moins de codes juste l'obligation de représenter un super-méchant ! C'est



un peu un voyage sociologique en Lorraine à travers son Saint Patron », explique Jochen Gerner.

L'exposition est une belle occasion de faire un pas de côté dans le parcours des fêtes de fin d'année. Ce détour par le musée de Beaux Arts permet surtout de porter un nouveau regard sur Saint Nicolas et de comprendre encore mieux à quel point le grand barbu fait partie du folklore de notre région. 🌟

📍 Saint Nicolas vu par Jochen Gerner, au Musée des Beaux Arts de Nancy du 2 décembre 2015 au 29 février 2016.



# MAISON DU MASSIF

LE SPÉCIALISTE  
DU SUR-MESURE  
ET DU  
RELOOKING



FABRICATION  
SUR-MESURE

Tous les avantages  
d'un meuble personnalisé



MEUBLES DE  
COLLECTION

La garantie d'un meuble  
de qualité à prix compétitif



RELOOKING  
PROFESSIONNEL

- > Sans décapant,  
sans peinture
- > Garantie de tenue  
du produit
- > Les veines du bois  
restent apparentes



AVANT



APRÈS



NOUS RELOOKONS  
AUSI VOTRE CUISINE !

54 210 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 ET  
EXPOSITION

800m<sup>2</sup>

# Des chefs lorrains sur le grill

Après avoir regardé dans nos assiettes avec « Ces animaux qu'on mange... », le Musée Aquarium tourne son attention vers ceux qui les remplissent dans « Un chef, un plat », une exposition de photos de Maxime H. du 15 décembre 2015 au 22 janvier 2016.

► La Maison  
Dans Le Parc  
© Maxime H.



**H**abitués à œuvrer dans l'ombre, à la tête de leur brigade, les chefs lorrains se retrouvent cette fois-ci sous le feu des flashes avec une série de portraits réalisée par le photographe culinaire Maxime H. Dans « Un chef, un plat », ces artistes se dévoilent grâce à un jeu d'association entre leur image et celle d'un plat imaginé et réalisé par eux.

## EXERCICE DE STYLE

La collaboration entre le Musée Aquarium et Maxime H. n'est pas une première. Celui-ci avait déjà mis son grain de sel dans l'exposition « Ces animaux qu'on mange... », encore visible jusqu'au 3 janvier. Cette fois-ci, il opte pour une démarche dif-

## Lingerie Raugraff

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

**BONNETS A à H**

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



**29, Rue Raugraff • NANCY • 03 83 32 03 44**  
magasin ouvert dimanches 20 décembre et 3 janvier de 14h à 18h30

**TENUE DE NUIT - PROTHÈSE MAMMAIRE - CORSETERIE**



férente. Avec ces quatorze clichés, il nous montre l'envers de l'assiette : « Je travaille avec certains d'entre eux depuis plusieurs années et pour d'autres, je les ai découverts. C'est un exercice peu commun pour eux de se livrer ainsi mais j'essaie de créer un climat de confiance afin de découvrir mieux leur personnalité ».

### APPÉTISSANTS TABLEAUX

Et ces chefs lorrains, à travers le regard de Maxime H., semblent avoir la fibre de peintres : chaque assiette est composée comme un tableau de maître, quelques traits à la Mirò par-ci, un pointillisme coloré et appétissant par là. Le photographe lui-même sort des conventions de la photographie culinaire. « Je ne voulais pas de portraits figés avec, à chaque fois la même posture, les bras croisés ou le long du corps. Je désirais que l'image reflète ce qu'ils sont et ce qu'ils font », ajoute-t-il. Dans, « Un chef, un plat », Maxime H. cuisine aux petits oignons les rois et reines de la gastronomie lorraine. 🌟

📍 Du 15 décembre au 22 janvier, au Musée Aquarium, 34 rue Sainte-Catherine. Infos : 03 83 32 99 97 [museumaquariumdenancy.eu](http://museumaquariumdenancy.eu)



◀ Le Capu  
© Maxime H.



◀ Le 27  
Gambetta  
© Maxime H.



# Aujourd'hui 1900

**-20%**

**SUR L'ARTICLE  
DE VOTRE CHOIX**

**NANCY**

## 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 22 et 29 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](http://www.laflor1900.fr)**

# L'Exia, une pédagogie de pointe

Les étudiants de L'Exia, spécialité informatique de l'école d'ingénieurs du Cesi, sont des diamants bruts. Grâce à une pédagogie innovante et un accompagnement individualisé, ils se transforment en ingénieurs de pointe.

• FORMATION •

Innover  
à la carte

« À l'Exia, l'élève est au centre de la pédagogie. Le professeur s'efface et n'intervient que lorsqu'il le faut. Cela permet de développer son autonomie et de le préparer au monde de l'entreprise », avance Fabien Serurier, responsable de la première année de formation. Reconnue par la CTI (Commission des Titres d'Ingénieurs), l'école permet à ses étudiants de se former à un domaine en perpétuelle redéfinition : l'informatique. Recrutés juste après un Bac scientifique ou technique, vingt-huit professionnels en devenir intègrent ce cursus de cinq années, pendant lesquelles ils acquerront toutes les compétences nécessaires au métier d'ingénieur.

## LE « PROBLEM-BASED LEARNING »

Pour faire de ces jeunes cerveaux des petits génies dans leur secteur, l'Exia s'appuie sur la méthode du « Problem-based learning » mise au point par l'Université du Québec à Montréal. « Cela ressemble au raisonnement scientifique, l'objectif étant pour les élèves d'arriver à la résolution d'un problème. Pour ce faire, ils vont passer par différentes étapes : distinguer les informations importantes, réfléchir aux besoins, identifier une ou plusieurs problématiques, soumettre des hypothèses puis mettre en place un plan d'actions. Ils travaillent en groupes, généralement de 13 ou 14 individus, et sont les acteurs de leur projet », note Fabien Serurier. Deux fois par semaine, ils doivent relever ces défis et, en parallèle, développer des projets sur un plus long terme.



## DÉVELOPPER SA CRÉATIVITÉ

En parallèle, les jeunes pousses de l'Exia profitent d'un suivi personnalisé dans le cadre du plan de formation individualisée (P.F.I.). « Nous sommes à leurs côtés pour les aider à combler d'éventuelles lacunes, d'affiner leur profil afin qu'il corresponde au métier envisagé », explique Sébastien Guérin, responsable des 2 dernières années d'études.

Chouchoutés durant leur formation, les diplômés de l'Exia sont aussi très recherchés par les entreprises. 96 % d'entre eux trouvent un emploi directement à leur sortie de l'école (les 4 % restant poursuivant leurs études sur des doctorats, PhD ou Mastères Spécialisés). ■

### + L'Exia.Cesi

14-16 allée de la forêt de la Reine 54500 Vandœuvre-lès-Nancy.  
Renseignements sur le site [exia.cesi.fr](http://exia.cesi.fr) • 03 83 15 18 60.



► Les locaux  
de l'Exia  
© DR

UNE ÉCOLE, DES CHOIX, VOTRE AVENIR

Twitter @exiacesi

Facebook Exia.Cesi

# FUTURS INGÉNIEURS INFORMATIQUE

APRÈS UN BAC S, STI2D ET STL



Un apprentissage actif  
et collaboratif



Une école reconnue dans  
l'enseignement supérieur



Une école en 5 ans  
Admission possible en 3<sup>ème</sup>  
année avec un bac+2



L'ingénieur CESI,  
un profil de manager



Une activité recherche  
et innovation



Un site dédié  
[www.exia.cesi.fr](http://www.exia.cesi.fr)

## PORTES OUVERTES

**Sam. 30 JANVIER 2016 10H/17H**

Campus de Nancy **03 83 15 18 60** [lthuilier@cesi.fr](mailto:lthuilier@cesi.fr)

2 bis, rue de crédenca 54600 Villers Lès Nancy

 **CESI**  
exia

ÉCOLE D'INGÉNIEURS INFORMATIQUE

Établissement d'enseignement supérieur technique privé - exia.CESI : spécialité informatique de l'école d'ingénieurs CESI - Le CESI : enseignement supérieur et formation professionnelle



• GASTRONOMIE •

# Final savoureux

*Finissez l'année en beauté avec  
les petits génies culinaires de la région.  
La fin d'année sera savoureuse !*





# L'Excelsior, un Noël iodé et coloré

*À l'Excelsior, l'art se croque autant dans l'assiette que sur les murs.*

*Pour les fêtes de fin d'année, la brasserie vous offre des délices sur-mesure, sur place ou à emporter.*

## NOËL SUR UN PLATEAU

Chaque année pour Noël ou le Nouvel An, l'Excelsior s'immisce aussi sur vos tables grâce à ses délicieux fruits de mer. D'Irlande ou de Normandie, les huîtres sont les reines des fêtes. Chacune libère sur la langue son identité gustative : sauvages pour les Normandes en provenance d'Utah Beach, croquantes et charnues pour les cousines irlandaises, les Fines de Claire, affinées dans d'anciens marais salants, ou les spéciales Gillardeaux. La brasserie compose aussi des plateaux succulents où les fruits de mer dialoguent en douceur. Homard, langoustines, crevettes, tourteaux ou coquillages, choisissez votre formule. Coquillages et crustacés se laissent aussi dévorer à la carte. Du 23 au



31 décembre, grâce à un partenariat avec Laroppe, la Maison offre aussi une bouteille de Côte de Toul blanc pour l'achat de deux plateaux Royaux à emporter.



jusqu'à minuit. L'Excelsior vous entraîne au bout de la nuit, vous, les capitaines abandonnés mais bariolés des années 1980. ★

## FANS DES ANNÉES 80

Vous rêviez de ressortir votre ancienne boule à facette, votre robe en taffetas brillant, votre caleçon fluo remisé au fond du placard ou d'oser le brushing XXL ? L'Excelsior vous emmène justement dans les années 80 le soir du Nouvel An. Au son des tubes de cette décennie, vous pourrez déguster un menu coloré et pétillant : burgers aux saveurs de la mer en amuse-bouche, foie gras de canard et son chutney de figue, appétissantes soles et leurs émulsion de coquillages au safran et tant d'autres douceurs. Après avoir ravi votre palais, tournez-vous vers la piste de danse et trémoussez vous



✚ L'Excelsior, 50 rue Henri Poincaré à Nancy.

Ouvert 7J/7 de 8h à 00h30, dimanche et lundi jusqu'à 23h.

Renseignements : +33 (0)3 83 35 24 57 • brasserie-excelsior.com

# Petits plats dans les grands au Capu

Adresse incontournable des gastronomes nancéiens, le Capu adapte sa carte aux fêtes et propose ses plats « traiteurs » pour ravir les plus gourmands, sur place ou à emporter.



Les dernières décorations ont été accrochées cette semaine. Dans la grande salle du Capu, Noël prend toujours un peu d'avance pour nous mettre en bouche. Toujours avec élégance - les arts de la table sont une des qualités de la maison - mais avec une vraie sincérité,

les fêtes s'annoncent.

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 dans cet exercice, le chef a le même degré d'exigence que pour le service sur table. 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 - présenté en 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. 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.

En manque d'idée de cadeau? Optez pour le Capu Box, 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.

## COLLECTION D'HIVER CHIC ET SOBRE

Le Capu joue avec la saison et vous met en bouche avec sa carte d'hiver : 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. Cette année au rayon viande, les produits de la boucherie Polmard de Saint-Mihiel, un des rares bouchers-éleveurs 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

# On en pince pour le homard !

Mets raffiné très apprécié au moment des fêtes, le homard est l'un des plus fins crustacés. Le homard était déjà très apprécié dans l'Antiquité. Au Moyen Âge et à la Renaissance, on lui reconnaissait en plus de ses qualités culinaires des propriétés médicinales.

Son succès s'essouffla un peu aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, en particulier en Amérique du Nord. Dans cette région, où il était très abondant, on l'utilisait même comme engrais dans les potagers ! Le homard fut de nouveau très recherché dès le XIX<sup>e</sup> siècle.

Breton ou canadien, son goût prononcé et rustique se prête à de nombreuses préparations culinaires. Retrouver ici deux recettes qui sauront mettre en avant ce mets aussi exceptionnel que détonnant.



## ★ HOMARD GRILLÉ DE NOËL

Pour 6 personnes • **Ingédients** : 3 homards, 100 g de beurre mou, 3 c. à soupe de cognac, sel, poivre.

**Préparation** : Plongez les homards dans l'eau bouillante légèrement salée et laissez cuire 1 min. Égouttez-les et laissez tiédir. Coupez les homards en deux et retirez la poche à gravier et le boyau. Réservez alors les homards au frais. Fouettez le beurre avec le Cognac, sel et poivre. Préchauffez le four position gril. Badigeonnez généreusement les homards de beurre crémeux au Cognac et posez-les ensuite sur la grille du four. Enfourez et faites griller 6 à 8 min. Servez dès la sortie du four. ★

## ★ RAVIOLES DE CÉLÉRI À LA TRUFFE, HOMARD, JUS DE VIN JAUNE ET COMTÉ

Pour 4 personnes • Préparation : 30 mn  
Cuisson : 1h10 mn • **Ingédients** : 100 g de comté jeune, 2 paquets de pâte à raviolis, 5 homards, ½ céleri, 30 g de truffes, 1 oignon, 1 l de fond blanc, 50 cl de vin jaune, 200 g de beurre, 1 cuillère à soupe d'huile de noisette, sel, poivre.

**Préparation** de la farce à raviolis : épluchez et taillez le céleri en petits cubes. Ciselez l'oignon et faites-le suer à l'huile d'olive. Ajoutez le céleri et faites cuire 1 heure à feu doux. Ajoutez la truffe hachée puis laissez refroidir l'ensemble et assaisonnez.

Formez les raviolis (5 pièces par personnes) en demi-lune. Faites cuire les homards 4 mn dans l'eau bouillante aromatisée et salée.

Préparez la sauce : faites réduire dans une casserole, le vin jaune à 1/3, ajoutez le beurre froid coupé en parcelles et fouettez vivement. Ajoutez l'huile de noisette et rectifiez l'assaisonnement.

Au moment de servir, faites cuire les raviolis dans une eau chaude salée pendant 1mn30 et ajoutez la sauce.

Découpez le homard chaud.

Disposez les raviolis et, par dessus le homard, ajoutez les noisettes torréfiées puis parsemez de comté râpé. ★



# Fromages et vins : accords festifs à l'Épicerie du Goût

En ouvrant son épicerie fine en 2010, Marie de Metz-Noblat a choisi d'accorder une large place au fromage, sa spécialité et son pêché-mignon. Pour les fêtes, elle nous dévoile sa sélection et la façon de bien l'accompagner.



C'était une autre vie pour la patronne de l'Épicerie du Goût. Pendant 20 ans, Marie de Metz-Noblat a été spécialisée dans le marketing du fromage. Elle en a gardé une passion pour les AOC françaises ou les fromages suisses, dont elle est aujourd'hui une spécialiste reconnue. Un diplôme d'analyse sensorielle en poche, elle est en plus une référence dans l'art d'accommoder les fromages et les vins.

« Il n'y a qu'un principe de base, prévient Marie de Metz-Noblat : se faire plaisir ! On perçoit tous les choses de façons différentes. C'est encore plus vrai quand on décide d'associer un vin et un fromage. Je ne suis pas un gourou, je donne simplement quelques pistes pour découvrir la complémentarité idéales des certains produits. » Toute en suggestion, elle conseille ainsi le client vers des bases : un plateau doit contenir un nombre impair de fromages - « comme un bouquet de fleurs ! » - et la variété doit être la plus grande possible. « En période de fête on va bien sûr chercher des fromages peut-être un peu plus rares que d'habitude, c'est l'occasion de faire de belles découvertes. »

Dans sa belle vitrine, l'Épicerie du Goût met à l'honneur ainsi la Suisse, avec le l'Étivaz un fromage d'alpage AOP, une pâte fine et souple aux notes aromatiques fruitées et légèrement fumées, idéal à déguster sur un whisky lorrain, fumé lui aussi, de la Maison Grallet-Dupic. Toujours de Suisse, cet autre

gruyère d'alpage de 2014 apportera des notes fleuries d'été, étonnantes. Bien en accord avec les fêtes, les fromages à la truffe se déclinent en Brillat-Savarin ou en petites tommes "fleurettes" suisses.

Du côté des grands classiques l'Épicerie du Goût a pris le soin de sélectionner les fromages parmi les meilleures AOC, comme le camembert fermier de la Ferme Durand à Camembert, ou le Langres fermier.

Marie de Metz-Noblat aime surprendre. Elle prend donc un malin plaisir à afficher dans sa vitrine une sélection de fromages anglais, comme le Shropshire - jaune et veiné de bleu avec des notes de jaune d'œuf - le Red Leicester orange ou les plus connus Cheddar et Stilton.

La maison vous conseille aussi sur les vins car beaucoup de fromages ne conviennent pas du tout au vin rouge. Notamment

les fromages jeunes, blancs, bleus ou secs qui s'accommodent mal des tannins. Autre conseil, pour accompagner un beau plateau de cinq fromages (ou plus), il faut pouvoir trouver un vin qui s'accorde avec le plus grand nombre. L'idéal dans ce cas est un blanc aromatique comme un chardonnay ou un auxerrois. Sans oublier la bière, qui se marie à merveille avec notamment les chèvres (une blanche très fraîche), le Maroilles (une blonde) ou le l'Étivaz (une triple fermentation).

Enfin, le fromage, heureusement peut se déguster sans alcool. Marie de Metz-Noblat conseille alors un jus de rhubarbe, un jus de pomme fermier ou tout simplement du

café ! La recherche du plaisir loin des règles contraignantes : c'est la philosophie de l'Épicerie du Goût, à réviser pendant les fêtes. ★



➕ 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 bons accords mets et vins pour vos repas de fêtes

*La période des fêtes de fin d'année approche, c'est l'occasion de servir à vos convives vos meilleures bouteilles! Oui, mais lesquelles?*

## **QUELS VINS BOIRE AVEC LES HÛÎTRES ?**

Peu importe la façon dont vous préférez les déguster, l'idéal est d'opter pour un vin blanc sec. Les amateurs purs et durs les gobent juste ouvertes, avec l'eau qu'elles contiennent, en les accompagnant d'un verre de muscadet servi frais. Un peu moins sec, le saucerre blanc développe des notes d'agrumes et de pierre à fusil qui conviennent également très bien aux huîtres. Avec des huîtres chaudes on se tournera vers chablis ou un mâcon-villages.

## **QUELS VINS BOIRE AVEC LE FOIE GRAS ?**

Avec un vin blanc liquoreux, c'est l'accord le plus répandu... mais pas forcément le plus adapté ! Si le Sauternes est superbe, il est souvent lourd pour accompagner un foie gras servi en entrée. Le sucre qu'il contient associé au gras de la terrine se révèle écœurant et plombe la suite de votre repas. Amateurs de vins liquoreux, vous pouvez servir un Jurançon ou un Vendanges Tardives alsacien pour accompagner le foie gras. Leur touche d'acidité naturelle équilibre l'accord et les rend plus digestes qu'un Sauternes. Les vins rouges des Côtes du Rhône méridionales ont des notes de fruits rouges et noirs et de cacao qui évoluent vers des arômes de sous-bois en vieillissant. Accordez-les avec un foie gras poêlé.

## **DINDE OU CHAPON : QUELS VINS SERVIR AVEC VOS VOLAILLES DE NOËL ?**

### **Avec une dinde aux marrons**

On sert un vin blanc évolué, avec assez de caractère pour soutenir le goût prononcé de la dinde tout en soulignant la finesse de la farce aux marrons. L'idéal ? Une appellation bourguignonne, comme un Puligny-Montrachet ou un Meursault. Produits dans le vignoble de la Côte de Beaune, ces grands vins blancs développent avec le temps des notes de beurre, de miel et de noisette qui s'accordent très bien avec une dinde aux marrons.



### **Avec un chapon aux cèpes**

On débouche une bouteille de rouge chaleureux, comme un Bandol. A la fois rond et chaud, ce vin du sud-est de la France est marqué par des notes de truffe, d'épices et de sous-bois qui apparaissent avec le temps. L'accord avec la farce à base de cèpes se fait alors naturellement, tandis que les tanins fondus soulignent la finesse de la viande du chapon rôti.

## **ET AVEC MA BÛCHE DE NOËL ?**

Avec une bûche aux fruits rouges, on opte pour un vin pétillant à base de syrah, comme un IGP Pays d'Oc syrah. Avec une bûche aux fruits exotiques, un vin blanc moelleux comme un Coteaux du Layon ou un Gewurztraminer alsacien dont les arômes de fruits exotiques rappellent le goût acidulé de la bûche à la mangue ou aux fruits de la passion. Avec une bûche au chocolat ou une bûche au café, on sert un vin doux naturel, comme un Maury ou un Banyuls. ★

✚ Retrouvez tous vos accords mets et vins sur [toutlevin.com](http://toutlevin.com)



# Fêtes gourmandes chez Adam

Alors que les gourmands se tournent vers les bûches, le pâtissier de la ville-ancienne peaufine déjà ses recettes sur la galette des rois. Ronde et classique à la frangipane ou carrée aux saveurs de mirabelles.



**F**idèle au rendez-vous de Noël, la pâtisserie Adam, place Saint-Epvre à Nancy, propose un bel éventail de produits pour les fêtes. Avec une belle gamme de chocolats fins, de marrons glacés ou de confiseries, les gourmands trouveront leur bonheur avec un assortiment au gré des envies. Et le début d'année ? Jean-François Adam y pense déjà. L'Épiphanie est une des préférées du pâtissier.

## GALETTES CLASSIQUES ET REVISITÉES

Cette année, le pâtissier a choisi de se centrer sur deux modèles traditionnels pour rappeler au client leur enfance. En proposant une galette ronde, il insiste sur la légèreté : «J'utilise du beurre AOP en même quantité que la pâte que je travaille très fine. C'est ce côté aéré qui va permettre de se rapprocher de la galette d'origine. J'ai décidé de la garnir, pour plus de gourmandise. Une à la frangipane avec des amandes d'Espagne, l'autre à la crème ambassadeur, à base de crème pâtissière parfumée Grand Marnier et garnie de mirabelles de Lorraine », explique Jean-François Adam. Les galettes sont disponibles dès le 1<sup>er</sup> janvier. «La plupart de gens n'hésitent pas à manger la galette assez tôt, tant que la famille est encore réunie ». A l'intérieur des galettes bien dorées, la collection de 8 fèves a été choisie avec soin par la Fédération Lorraine des Artisans Pâtisseries. « Elles reproduisent des tableaux de grands peintres lorrains : Emile Friant, Georges de la Tour, Claude le Lorrain, Victor Prouvé... La Pâtisserie Saint-Epvre offre ainsi un joli cadre miniature pour accueillir ce petit bijou », souligne le maître pâtissier, peintre et sculpteur à ses heures perdues.

## UNE PART D'HISTOIRE

Aux côtés de ces créations saisonnières se trouve l'intemporel : le Saint-Epvre, un gâteau à la meringue aux amandes, garnie d'une crème au beurre vanille et nougatine pilée. C'est la spécialité Maison, indissociable de l'image d'Adam. Il se revendique volontiers comme le sixième détenteur du secret de ce gâteau et aime en rappeler l'origine : en 1882, un pâtissier Alsacien voulant reproduire un macaron de Nancy se trompe dans la recette et se sert des macarons ratés pour faire deux disques qui serviront de meringue aux amandes. Le reste est un secret bien gardé, transmis de pâtissier en pâtissier. Son succès est immédiat et se maintient aujourd'hui, assurant la réputation de la maison Adam. Déclinée en bûche à Noël, en calendrier à Nouvel An, la star des gâteaux se déguste toute l'année. ★



✚ 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-sainteepvre.fr](http://patisserie-sainteepvre.fr)

# Tout sur le chocolat blanc

Obtenu à partir du beurre de cacao, le chocolat blanc a été créé en Suisse, dans les années trente, par l'industriel Nestlé. En 1948, le « Chocolat blanc alpin aux amandes » conquiert l'Amérique avant de séduire les palais européens. D'abord réservé aux encas gourmands en raison de sa texture peu propice à la cuisson, ce chocolat s'invite désormais en pâtisserie grâce à une composition revue et corrigée pour mieux résister aux fourneaux.



## ASTUCES

Malgré son goût délicieux, le chocolat blanc est resté pendant de longues années à l'écart de nos cuisines. Et pour cause, ce composé très huileux a tendance à se séparer en deux matières au moment de la cuisson. Pour garantir son homogénéité, on optera de préférence pour les versions de chocolat blanc pâtissier désormais vendues dans le commerce. Si le chocolat se divise, on peut le réunifier en le fouettant énergiquement. Cela permettra aussi d'éliminer d'éventuels grumeaux.

## UTILISATION

Tarte, glace, macarons mais aussi mousse, truffes ou forêt blanche... Le chocolat blanc peut remplacer le chocolat classique dans toutes les préparations.

## UNE RECETTE :

### LA MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

200 g de chocolat blanc pâtissier, 8 œufs, 8 cuillères à soupe de sucre.

Faites fondre le chocolat avec le sucre. Ajoutez un à un les jaunes d'œufs à ce mélange. Battez les blancs en neige et mélangez-les délicatement à l'appareil. Placez 30 minutes au réfrigérateur.

## RÉGLEMENTATION

Pour recevoir l'appellation de chocolat blanc, ce produit doit renfermer au minimum 20 % de beurre de cacao et moins de 14 % de matière grasse, selon les critères de l'UE. ★



## LE CHOCOLAT BLANC : VRAI OU FAUX

### Le chocolat blanc ne contient pas de cacao

Vrai. Il contient du beurre de cacao (au minimum 20 %) qui est associé à du lait et à du sucre.

### Il est tout de même aussi bon pour la santé que le chocolat au lait

Faux. Qui dit absence de cacao, dit absence de polyphénols dont les fameuses vertus santé ont fait la réputation de cette substance. Le cacao apporte aussi des minéraux, des oligoéléments, comme le fer et le cuivre, ainsi que quelques vitamines du groupe B. Autant d'apports que n'assure en aucun cas le chocolat blanc...

### Il apporte tout de même du calcium

Vrai. Grâce au lait, 14 % au minimum, le chocolat blanc renferme du calcium, mais bien trop peu pour couvrir les besoins quotidiens. ★ H. Dorey



# Noël, le rêve made by Cadici

En passant par la Grande Rue, le passant par l'odeur alléché s'arrête un instant au numéro 82. Ici, les productions sucrées et salées de la Maison Cadici délivrent des parfums envivants. Pour Noël, ils chatouillent les papilles de biens des foyers gourmands.



**A**u moment de Noël, un curieux ballet prend d'assaut le 82 Grande Rue. Les fines bouches de Nancy viennent dans cette maison des saveurs acheter leur dose hivernal de plaisirs gustatifs. Divine pâtisseries, succulentes mignardises, pour l'apéritif ou pour le dessert, Paul Cadici a élaboré des recettes sur-mesure pour contenter les joyeux convives des repas de fêtes.

## À TABLE !

Les estomacs grogneront d'envie dès les entrées. La maison propose pour l'occasion des mise-en-bouches salées qui vous mettront en appétit : tourte au poulet morilles, pâté lorrain, saucisse feuilletée, quiche au saumon fumée et ciboulette ou vol-au-vent. 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. À déposer délicatement sur les toasts, un beurre de caviar viendra doucement caresser vos papilles avant de passer à d'autres mets de choix.

## CAKE SALÉS OU SUCRÉS

Pour les fêtes, tombez en pâmoison face à la palette de cake, salés ou sucrés, fabriqués avec inventivité par Paul Cadici. La Maison se distingue notamment grâce à sa spécialité : 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. En version salée, le cake s'agrément de magret de canard fumé ou de saumon, de brisures de truffes ou de pavot.

## DOUCEURS À SUCCOMBER

Les traditionnelles bûches de Noël seront bien sûr de la partie. La pâtisserie a composé plusieurs partitions de bûches et chacun y trouvera son bonheur. Outre les traditionnelles à la crème au beurre, au chocolat ou au Kirch, les amateurs pourront faire leur choix entre l'Impériale avec une note de framboise, la Violetta alliant la douceur de la vanille bourbon à un biscuit japonais à la violette, la Passion Jivara et son croustillant praliné ou la Coco Bello avec son cocktail de fruits exotiques associé à une mousse de chocolat blanc. Pour les fêtes, Cadici fait succomber les gourmands. ★



➕ Maison Cadici, 82 Grande Rue à Nancy.  
Renseignements : 03 83 32 01 74.

# Ségolène et Nicolas :

*La boulangerie-pâtisserie de Ludres propose une large palette de spécialités pour les fêtes. Du pain au dessert, en passant par l'apéritif ou l'entrée, la maison cultive le goût de la qualité.*



**R**ien de tel que de voir les professionnels à l'œuvre. Dans la boutique de Ségolène et Nicolas, quand on pénètre dans l'espace de vente, les senteurs de pain cuits se mélangent aux fragrances sucrées. Sous les yeux des clients, l'équipe est au travail. Le pétrissage, le façonnage : les produits frais se transforment peu à peu en merveilles dorées. Nicolas et Ségolène Remy ont depuis de nombreuses années ce goût du travail artisanal bien fait, respectueux d'une des plus belles traditions françaises, l'art du pain.

## L'AMOUR DU PAIN

Installée depuis 2009 dans la zone commerciale Chaudeau de Ludres, Ségolène et Nicolas ont auparavant posé leur enseigne à Nancy et Méréville. Beaucoup se souviennent en souriant du nom de la boulangerie, alors que s'affrontaient deux candidats à l'élection présidentielle avec les mêmes prénoms. On ne change pas – dans le domaine du pain – une équipe qui gagne. En déménageant à Ludres, Ségolène et Nicolas ont composé un espace à leur image, dédié à l'amour du pain. Derrière le grand comptoir, toute la gamme est présentée dans la « bibliothèque des pains ». Précieux comme

des livres, les pains blancs et les pains spéciaux donnent dans la diversité : baguette, banette, tradition, Ségo (croustillante), Nico (pointue), boule, pain long, ficelle. Toutes les tailles, toutes les formes, et beaucoup d'originalité comme pour le baneton aux figues, le pain d'épice, le sportif aux graines de courges, le paysan aux noix, noisettes et raisins. Pour les fêtes, une nouveauté : le médiéval. Un pain gourmand aux pommes, figues, miel, abricots, graines de tournesol et farine de châtaigne. Affiliée au réseau Banette, la maison Ségolène et Nicolas obéit à un cahier des charges très exigeant, utilisant les meilleures farines pour un impératif de qualité. Chaque produit entrant dans la composition des créations est minutieusement choisi, le plus souvent en Lorraine. La boulangerie s'interdit l'utilisation de margarine ou de produits congelés et s'impose un beurre AOP.

## L'ART DE LA BÛCHE

Chez Ségolène et Nicolas, la période des fêtes est l'occasion de proposer aux clients toute une variété de bûches, incontournable gourmandise de Noël, indispensable sur les tables familiales. Avec des recettes spécialement élaborées par l'équipe de la



# l'exigence boulangère

maison, la diversité et le choix sont au rendez-vous. La Piste Verte propose par exemple un véritable macaron sur une crème mousseline légère et onctueuse avec des éclats de noisettes caramélisées et des morceaux de framboise. Pour cette année 2015, Ségolène et Nicolas ont mis à leur carte deux nouvelles créations : Le Trésor du Père Noël, composé d'une mousse chocolat reposant sur un croustillant avec ses pépites de noisettes caramélisées saupoudré d'éclat de Daim avec un biscuit génoise. La Forêt du Père Noël s'inspire de la Forêt Noire, avec un biscuit chocolat, chantilly vanille, chantilly chocolat, compotée de cerises et croustillant chocolat au lait. Chaque bûche est proposée en portion individuelle avant les fêtes histoire de se faire un avis. Ensuite, elles sont disponibles pour 4, 6, 8, 10 ou 12 personnes. Dans la recette, encore une fois, uniquement du bon et du frais ; ni les fruits surgelés, ni les arômes artificiels n'ont droit de cité dans les pâtisseries.

## LA CARTE TRAITEUR

Pour bien commencer les repas de fêtes de l'apéritif à l'entrée, Ségolène et Nicolas proposent une belle carte traiteur avec un éventail de gourmandises bien lorraines. Les réductions salées feront le bonheur des moments conviviaux pour patienter avant des entrées comme la tourte aux morilles, la tourte aux grenouilles, le traditionnel pâté lorrain, la tourte ou le pain surprise. Le tout proposé en individuel et jusqu'à 12 personnes.

## CADEAUX GOURMANDS

Passer par la boutique Ségolène et Nicolas, c'est aussi l'occasion de trouver des idées cadeaux pour ravir les gourmands. Avec les coffrets cadeaux personnalisables, les clients pourront choisir plusieurs gourmandises offertes avec un bol, une tasse à thé ou café parmi un large choix de couleurs et de motifs. ★

### ✚ Ségolène et Nicolas

Centre commercial Chaudeau - Chemin du Bon Curé - Ludres  
Renseignements et commandes au 03 83 25 82 01.  
Horaires d'ouverture : le 24/12 de 6h à 17h30, le 25/12 de 6h à 12h30, le 31/12 de 6h à 18h, fermé le 1<sup>er</sup> janvier.





Pour vos fêtes  
de fin d'année

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



**LA FERME DES FRUITIERS**

COYVILLER à 5 km de St-Nicolas-de-Port

Tél. 03 83 46 74 55

**LA CROIX DU JARD**

Ch. Fleurfontaine à LAÏTRE-SOUS-AMANCE

Tél. 03 83 31 02 33

Nous cultivons aussi  
le sens de la proximité !

# Biscuits de Noël



## ★ BISCUITS DE NOËL

Pour 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 mn

### Ingédients

45 ml de boisson au soja, petit épeautre et noisette, 150 g de farine de blé, 100 g de sucre, 100 g de poudre de noisette, 1/2 cuillère à café de cannelle moulue, 3 cuillères à soupe de margarine végétale, 2 cuillères à soupe d'huile végétale neutre. Mélangez les ingrédients secs ensemble. Ajoutez la margarine et l'huile, sablez la pâte du bout des doigts. Ajoutez la boisson au soja et pétrir brièvement pour obtenir une boule de pâte.

Abaissez la pâte au rouleau sur une feuille de papier cuisson pour obtenir une épaisseur d'environ 1/2 cm. Découpez des étoiles ou autres formes à l'aide d'emporte-pièces. Formez une boule de pâte avec les chutes et renouvez l'opération.

Espacez les biscuits sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez 15 min à 150°C.

Les bords des biscuits doivent être dorés.

Dégustez! ★



# Le vin chaud L'incontournable boisson de Noël

## ★ VIN CHAUD

Si vous avez prévu un petit tour au marché de Noël, il vaut mieux prévoir des vêtements chauds, une écharpe et une paire de gants. Pour le bonnet, vous y trouverez sans problème un joli bonnet rouge de Père Noël... et si après tout ça vous avez encore froid, allez-vous réfugier au stand du vin chaud !

**Ingrédients** du vin chaud pour une dizaine de personnes :

- Deux bouteilles de vin rouge (préférez un vin pas trop corsé ni trop tannique, évitez les bordeaux, surtout le Château Margaux 1966...). - 1 orange - 150g de sucre - 1 citron (facultatif) - 2 clous de girofle - 4 anis étoilé - 1 bâton de cannelle - 40 cl d'eau

### La recette ultra simple du vin chaud

Coupez un tiers de l'orange en petits dés. Mettez-le avec tout le reste dans une casserole pendant 20 minutes à feu doux. On a beau chercher... c'est tout et c'est excellent !

Attention : l'abus d'alcool est dangereux pour la santé ! ★



Les mises  
en bouche  
salées



[flunch-traiteur.fr](http://flunch-traiteur.fr)

Les mises  
en bouche  
sucrées



**LAXOU • NANCY CENTRE • TOMBLAINE**

**-10%**  
sur  
présentation  
de ce  
coupon

◆  
jusqu'au  
31/12  
2015



# Saveurs en fête au 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.

## SCHALLER : LA MER, REINE DES FÊTES

Huîtres, langoustines, homards, coquilles Saint-Jacques, saumon fumé d'Écosse... S'il y a bien un étal incontournable pour un réveillon réussi, c'est celui du poissonnier ! La poissonnerie Schaller, dans la halle centrale du marché est l'adresse à retenir pour des produits de la mer de qualité. Schaller c'est 35 tonnes d'achats par semaine, 11 points de vente détail dans le quart Est, un rayon

traiteur, plus de 600 clients restaurateurs, revendeurs, traiteurs ou collectivités. Entre le moment où le poisson est pêché et celui où il est installé sur la glace de la boutique, tout est fait pour préserver sa fraîcheur. En décembre, la qualité et le choix sont exceptionnels. Et la bonne nouvelle c'est qu'il y en a pour tous les goûts et tous les budgets. « La mer est généreuse et pleine de saveurs, sourit René Schaller et on peut se faire autant plaisir avec de belles crevettes qu'avec de la langouste. Pour les fêtes les indétrônables stars sont les huîtres, elles sont top en ce moment » poursuit le poissonnier qui ne résiste pas à faire goûter une N°3 bien charnue produite par son fils Henry installé à Marennes-Oléron depuis 5 ans. Dans les bourriches, plusieurs variétés attendent les gourmands; fines de claires, huîtres de Bretagne, huîtres plates et les fameuses Spéciales Gillardeau, « bien charnues et bien grasses ». Noël c'est aussi le moment de se faire plaisir avec des plateaux de fruits de mer ou des Saint-Jacques. Des plateaux à composer selon vos goûts : bulots, crabe, amandes, praires, palourdes, clams, bigorneaux... Une seule contrainte : pensez à commander !



**Crustacés Coquillages**

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

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

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

Composez vos plateaux de fruits de mer selon vos envies !



◀ Les bonnes huîtres de chez Schaller  
© DR

### Leur recette :

#### Pavé de bar et poêlée de girolles

« Pas besoin de faire compliqué pour se régaler » cela pourrait être la devise de René Schaller qui propose une recette toute simple et pourtant festive. Au cœur de cette recette, le bar - un poisson à la chair blanche, délicatement parfumée - assez bon marché. Pour en apprécier toutes les qualités, le poissonnier conseille de le cuisiner en pavé, soit en papillote soit au four avec juste un filet d'huile d'olive et du sel. Servir avec un beurre blanc nantais et accompagner d'une belle poêlée de girolles. ★

➕ Plus d'infos et de recettes sur [poissonnerieschaller.com](http://poissonnerieschaller.com)



▲ Pavé de bar aux girolles

© assiettesgourmandes.fr

▼ Les belles clémentines de Corse

© DR

## AU JARDIN D'EDEN, LE PARADIS DES SAVEURS

Acheter ses fruits et légumes chez Pierre-Jean Florion c'est d'abord prendre une grande bouffée de bonne humeur et bénéficier de conseils sur des produits choisis avec amour. « Mes produits je les goûte, je les fais goûter à ma famille et quand l'examen de passage est réussi, je les propose à mes clients, explique le jeune primeur installé au marché central et à ceux d'Haussonville et de Metz. Toujours en quête des meilleurs produits qu'il va dénicher aux quatre coins du pays, dans leurs terroirs d'origine, Pierre-Jean Florion est un passionné qui aime partager ses découvertes et ses conseils pour bien les préparer. Entre le Jardin d'Eden et les Racines du ciel - l'étal réservé aux pommes de terre et autres légumes anciens - le primeur s'éclate. « Je suis fan des racines, elles sont pleines de surprises et ont tout à fait leur place sur une table de fête. Prenez quelques radis des variétés red meat, blue meat et green meat, coupez-les à la mandoline et vous aurez un assiette super colorée et pleine de pep's. » Pas d'idée pour accompagner votre chapon ? Pierre-Jean a la solution et 1000 idées pour habiller le plus simple légume ! « Pourquoi pas du potimarron, produit dans les Vosges, en velouté, en purée, en frites, en chips... c'est top et facile à cuisiner ». Pour le dessert pas besoin de chercher trop loin, sur l'étal d'à côté les fruits gorgés de soleil viennent d'arriver. Clémentines et citrons de Corse, oranges et bergamotes de Sicile, mangues du Pérou ou du Brésil, litchis de l'île Maurice, ananas Victoria, ananas bouteille du Bénin ou de Cayenne... « Idéal pour terminer sur une note exotique et faire voyager les papilles. Les fêtes riment aussi avec une grande variété de fruits confits et fruits séchés



## 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



qui enrichissent l'étal au mois de décembre. Son coup de cœur ? Les dattes branchées Deglet Nour, les meilleures de toutes arrivant directement du Sahara algérien.

### Une recette pour les fêtes : *Soupe à l'oignon jaune paille des vertus*

C'est LA soupe de fête par excellence, celle qu'on déguste très tard le soir ou très tôt le matin. L'histoire raconte qu'elle était la préférée de Stanislas qui l'aurait fait découvrir à la cour de Versailles... Pierre-Jean Florion la prépare avec de l'oignon jaune paille des vertus, planté et récolté à la main dans le Toulinois. Cet oignon presque plat donnera un goût racé à la soupe. La préparation est très simple ; faire revenir et légèrement caraméliser les oignons dans un mélange de beurre et d'huile. Saupoudrer de farine tamisée et déglacer avec du vin blanc – un Alsace, de l'Edelzwicker par exemple – ajouter de l'eau et un bouquet garni. Laisser mijoter une vingtaine de minutes. Servir avec du pain grillé et saupoudrer d'un bon gruyère suisse. Originaire des Vosges, Pierre-Jean-Florion n'hésite pas à y ajouter quelques lardons.



◀ La soupe à l'oignon  
© DR

### CHEZ TONY, NOËL À L'ITALIENNE

Simplicité et raffinement, l'étal de Tony au marché central propose ce que l'Italie offre de meilleur pour des assiettes toujours ensoleillées. De l'apéritif au dessert, on en prend plein les papilles avec des produits soigneusement choisis dans ce pays qui hisse la gastronomie méditerranéenne au rang d'œuvre d'art. Fromages, charcuteries, antipasti, pasta, risotto, pâtisseries... A chaque région sa personnalité que Tony s'applique à vous les faire découvrir. Commençons par l'apéritif, avec des bulles forcément ! Originaire de Vénétie, la Prosecco vole de plus en plus souvent la vedette au Champagne sur les tables de fêtes. Léger en goût et en prix il est suivi de près par le Moscato d'Asti et le Lambrusco qui séduisent par leurs fines bulles. « Cette année nous proposons également du Fragolino, un vin pétillant à la fraise produit dans le Trentin parfait à l'apéritif ou pour accompagner un dessert » explique Sabrina, la compagne de Tony.

En entrée, antipasti ou charcuterie ? Partons pour les 2 ! Légumes grillés, fruits de mer, petits farcis au thon ou au fromage dans la première vitrine et grand choix de charcuteries de toutes les régions transalpines dans la seconde. En fin d'année, la truffe est reine dans ce rayon, on l'appréciera

▼ Les boissons chez Tony  
© DR



dans un saucisson de sanglier fabriqué à Parme, dans des fines tranches de jambon blanc ou même dans la mortadelle typique de Bologne. La pasta, sèche ou fraîche, est aussi à la fête agrémentée de sauces exceptionnelles. La truffe se glisse aussi avec bonheur dans le sel, le beurre ou encore le miel pour accompagner les fromages. Pour le dessert, en Italie, la star de Noël, c'est le panettone, que l'on aurait tort d'imaginer sec et sans saveur. Il y en a des dizaines de sortes, à tous les prix et pour tous les goûts. Cette année, trois nouvelles saveurs viennent compléter la gamme : aux oranges de Sicile, aux figues et aux cerises amarena. Pour accompagner tous ces délices, Tony propose ses conseils et sa sélection de vins – plus de 85 variétés tout de même ! – et de digestifs comme le Limoncello, l'Amaretto ou la célèbre Grappa. Et si vous êtes en panne d'idées-cadeaux, la maison ne manque pas d'idées gourmandes et précieuses comme ces coffrets de vinaigres balsamiques, dont certains affichent 50 ans d'âge.

### Leur produit de fête :

#### **Panettone et douceurs de Sicile**

C'est LE gâteau traditionnel des fêtes de Noël en Italie. Nous en proposons plus d'une vingtaine de sortes, des petits à 2€ aux plus haut-de-gamme à 30€. En terme de saveurs on a, encore une fois, l'embarras du choix. Au gianduja, aux amandes et oranges confites, au cédrat, à la crème de citron, aux marrons glacés, à la crème de café, aux cerises amarena, à la poire et au chocolat... Mais l'Italie regorge d'autres douceurs, comme les amaretti et les petits gâteaux de Sicile, comme les gourmands cannoli fourrés de crème à la pistache, à la noisette-gianduja ou ricotta-chocolat blanc. ★

### MAISON GRÉGOIRE, L'ARTISANAT AU SERVICE DE L'EXCELLENCE

Fils de boucher, Yves Grégoire est passionné par son métier depuis plus de 40 ans. Depuis la maison-mère dans les Vosges, à Neufchâteau où se trouve également un atelier de découpe et de charcuterie aux normes CE, Yves Grégoire et ses 25 employés - charcutiers, pâtisseries, traiteurs, cuisiniers – élaborent et transforment les produits de A à Z dans le respect de la tradition paternelle. « Tous nos produits sont faits maison, explique Catherine Grégoire, à partir de viandes achetées entières, françaises et de belles races comme les génisses charolaises et limousines ou l'agneau du Limousin.



▲ Les Panettone chez Tony  
© DR

▼ Les galantines chez Maison Grégoire  
© DR



## 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**



Nos employés, tous passionnés et qualifiés sont toujours à la recherche de nouvelles idées pour séduire et étonner les papilles de nos clients». Depuis 2007, Yves Grégoire et son épouse Catherine proposent leurs meilleurs produits au cœur du marché central nanceien dans 3 cellules, dont une exclusivement réservée aux produits tripiers. Choix et qualité sont au rendez-vous toute l'année et pour les fêtes, les vitrines se garnissent de produits d'exception à retrouver sur la carte traiteur élaborée par la Maison. Boudin blanc, fromages de tête, andouilles ou galantines ont déjà remporté l'adhésion de nombreux clients, tout comme les viandes fumées au bois de hêtre ou salée à sel sec. Pour Noël et Nouvel an, la gamme s'étend de pâtisseries salées ou sucrées et la carte traiteur fait à part belle aux produits d'exception : saumon fumé au bois de hêtre et ses blinis, marbré de saint-jacques aux écrevisses, cassolettes de ris de veau aux cèpes, jambon à l'ancienne sauce champagne, grenadin de veau sauce truffe... De quoi se faire un menu festif sans passer par la case cuisine. Pour ceux qui ont envie de faire eux-même leur plat de fête, la Maison Grégoire propose un large choix de

viandes issues d'élevages français, de volailles fermières et de Bresse.

☎ Tél : 03 83 32 00 85.

**La recette de fête :**  
**Poularde au vin jaune et champignons des bois**

Préparation 30 minutes · Cuisson 1h · Pour 6 personnes, il vous faut : 1 Poularde de 2,2 kg en morceaux · 60 cl de vin jaune du jura · 150 g de girolles · 100 g de trompettes des morts · 1 carotte · 75 g de beurre · 20 cl de crème · Sel, poivre du moulin.

Faites fondre 50 g de beurre dans une grande sauteuse. Faites revenir les morceaux de poularde pendant 15 mn sur feu moyen. Salez, poivrez. Éliminez le beurre de cuisson. Ajoutez la carotte pelée et émincée dans la sauteuse puis versez le vin jaune. Laissez cuire 35 mn sur feu doux en retournant les morceaux régulièrement.

Nettoyez les champignons. Faites-les sauter 5 mn à sec dans une poêle antiadhésive sur feu vif pour qu'ils rendent toute leur eau de végétation.

Égouttez les champignons puis faites-les dorer

# BOUTIQUE MASY FRUITS



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

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





**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**





▲ Poularde  
au vin jaune  
© DR

5 mn dans une poêle avec le reste du beurre chaud. Salez, poivrez. Disposez-les dans la sauteuse avec la poularde et poursuivez la cuisson encore 5 mn. Otez du feu et réservez. A peu près 20 mn avant de servir, réchauffez doucement la poularde. Versez la crème dans le jus de cuisson, donnez un bouillon, laissez réduire 5 mn. Salez, poivrez. Servez avec des pâtes fraîches truffées.

Et pour le vin : Le vin jaune de la recette ou un Arbois blanc. ★

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

Faites d'abord un digestif pour le soir, à consommer avec modération.

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

**Whisky Rare Collection**

G. ROZELIEURES  
SINGLE MALT WHISKY

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

## LE CHEF QUI FAIT SWINGUER LES COCOTTES

Et si on profitait des fêtes pour (re)découvrir les talents du plus rock'n'roll des chefs nancéiens ? Dans sa boutique-atelier, Christophe Ferrari prépare des plats du terroir accompagnés de légumes gourmands et de sauces toujours justes.



Pour les fêtes, le foie gras twisté avec un chutney aux épices, les ris de veau flirtent avec le vin jaune et les morilles. La carte traiteur, disponible dans les deux points de vente, propose un vin accordé à chaque plat et des desserts légers et acidulés préparés par la pâtissière Audrey Masson. Amoureux des bonnes choses et de l'ambiance des marchés, Christophe propose désormais ses bons petits plats chaque samedi matin sur le marché gourmand de Malzéville. ★

⊕ Carte traiteur disponible au marché central et au 104 rue de Mon Désert  
Commandes avant le 20 décembre pour Noël et avant le 27 décembre pour Nouvel an.

## DE L'AMOUR EN COCOTTE



AU MARCHÉ COUVERT

Saveurs  
et cuisine  
du marché



Vente à  
emporter  
ou sur  
commande

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

03 83 41 63 52

Marché couvert : Place Henri Mengin - Nancy  
Boutique : 104, Rue de Mont Désert - Nancy

• DÉCO •

# Noël par petites touches

*Pour Noël, créez une atmosphère  
chaleureuse et design dans  
votre intérieur !*



# Un sauna pour la vie

Depuis septembre, la saison des saunas a commencé. Et plus Noël approche, plus les adeptes de cette pratique venue du Nord de l'Europe se multiplient. Est Sauna, expert en bien-être, assouvit leur désir de chaleur au cœur de l'hiver.

**E**st Sauna ne plaisante pas avec le sauna. « C'est un art de vivre », explique Eric Berger, son gérant. Cet art est cultivé depuis deux mille ans en Europe du Nord, particulièrement en Finlande et en Suède. Dans ces contrées lointaines, chaque foyer ou presque possède son propre sauna. Et ce dernier conquiert progressivement les Français grâce à ses nombreux bienfaits.

## LA CHALEUR EN PLEIN HIVER

« L'objectif premier du sauna est de créer un choc thermique. En entrant dans une pièce où la température s'élève à 90° Celsius minimum, confronté à une atmosphère chaude mais sèche, le corps réagit en transpirant. Cela permet entre autre d'éliminer des toxines », continue-t-il. Le sauna est aussi un espace de bien-être à la portée de tous puisqu'il suffit seulement d'un emplacement électrique pour chauffer l'air de cette future pièce de vie dans votre maison. Par ailleurs, une fois trouvé et acheté votre modèle, il vous accompagne toute votre vie, sans besoin d'entretien. Son bois se patine, prend de belles couleurs avec le temps et les essence d'eucalyptus, de lavande ou de pin viennent chatouiller gentiment vos narines. Dès la première séance, le charme du sauna opère : les muscles se détendent, la fatigue disparaît et très vite l'envie du prochain sauna se fait sentir. « Cette pratique devrait être obligatoire », affirme le responsable de la boutique nancéienne.

## TYLÖ, ROI DU SAUNA

En matière de sauna, Est Sauna a misé sur le meilleur avec le Suédois Tylö. Du sauna traditionnel en sapin aux modèles haut-de-gamme en tremble, le spécialiste lorrain du bien-être module son offre en fonction des envies et des budgets de chacun, particuliers ou professionnels. « Les résineux, surtout ceux issus des forêts suédoises ou finlandaises, résistent parfaitement aux variations de températures, qui sont inhérentes à la pratique du sauna », souligne M. Berger. Est Sauna est reconnu pour son expertise et peut s'enorgueillir d'avoir collaboré avec de prestigieuses maisons ou centres comme l'Hôtel Ritz à Paris ou la Fédération Française de Football à Clairefontaine. En Lorraine, la piscine du Lido à Tomblaine ou l'aviron club de Nancy ont bénéficié des trente ans d'expérience d'Est Sauna. Qui sera le prochain à succomber aux pouvoirs du sauna ? ♦

✚ Est Sauna, 30 Bd d'Austrasie, Nancy • Tél : 03 83 19 19 79.

Horaires : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30, Samedi de 9h à 12h. Plus d'infos sur [est-sauna.com](http://est-sauna.com)



**DIMENSION ONE SPAS**

*le bien-être à domicile...*

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

**INSTALLATEUR CONSEIL**

- SAUNA TYLÖ®
- SPA DIMENSION ONE®
- HAMMAM TYLÖ®
- Cabine INFRAROUGE TYLÖ®

**EST SAUNA Beauté**

[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

# Noël : à chacun son sapin

Plus que 2 semaines avant le grand jour de Noël.  
Il est désormais urgent pour vous de sortir boules et guirlandes pour décorer  
et faire briller votre sapin de mille feux.

► Recyclage  
pour tous !  
© DR



Le compte à rebours pour Noël a commencé : il ne vous reste plus que quelques jours avant de déballer avec frénésie les cadeaux qui vous attendent sagement... dans le placard ! Car non, vous n'avez pas encore pensé à acheter le sapin. Il est donc grand temps d'en choisir un et de réfléchir aux boules et autres guirlandes qui viendront le décorer.

## NATUREL OU ARTIFICIEL ?

En matière de choix de sapin, il y a deux écoles : les pros du naturel et les inconditionnels du synthétique. Réutilisable, l'arbre en plastique a l'avantage d'être plus économique ainsi que plus pratique puisqu'il ne perd pas ses épines. Le roi de forêt - comprenez le sapin naturel - est, lui, totalement biodégradable et embaume la maison de son parfum si typique. La plupart du temps, il est issu de forêts qui favorisent les écosystèmes et ne participe donc pas à la déforestation. En pot ou en version coupée, on note deux variétés principales qui font le bonheur des familles : l'épicéa, très odorant mais peu résistant à la chaleur, et le Nordmann, touffu et costaud mais un peu avare lorsqu'il s'agit de parfumer l'atmosphère.



FABRICANT POSEUR DE MENUISERIES EXTÉRIEURES  
ZAC Champ le Cerf - 110 rue Marcelin Berthelot  
☎ 03 83 47 00 36 54230 NEUVES MAISONS

[www.conceptpvc.fr](http://www.conceptpvc.fr)

**OFFRE  
SPÉCIALE FÊTES  
LA POSE OFFERTE\***  
POUR 1€ DE+  
JUSQU'AU 15/01/2016 \*OFFRE NON CUMULABLE



◀ Des sapins  
top créatifs !  
© Kavehome





▲ Sapin imprimé à décorer !  
© Ikea

### UN CODE COULEUR

Une fois votre arbre de Noël déballé et prêt à être enguirlandé, il vous faudra choisir une thématique de décoration. Les couleurs les plus traditionnelles sont évidemment le rouge et le doré, tandis que le blanc et le noir donnent une touche plus design. Il

y a aussi l'option des nuances plus vives comme le rose ou le violet mais, là encore, faut-il assumer... Dans tous les cas, mieux vaut se cantonner à deux ou trois couleurs pour éviter le « sapin faux pas ». Si vous habitez dans des contrées au climat chaud et qu'à la fin de l'année, le thermomètre avoisine toujours les vingt degrés, vous pouvez recouvrir votre arbre de fausse neige, histoire de faire illusion...

### DES ASTUCES ORIGINALES

Pour agrémenter votre sapin ou le rendre moins classique, saupoudrez-le de paillettes et remplacez quelques boules par des friandises telles que les sucres d'orge. Les plus fainéants raffoleront des stickers et les créatifs pourront fabriquer leur sapin de leurs propres mains. Avec des planches de bois, des fils, du masking tape, des morceaux de carton, des livres empilés et même des bouchons de vin, il est tout à fait possible de façonner un arbre de Noël original, drôle et vraiment unique. ♦

**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

ADAPTEZ VOS PROJETS À LA NET 2022

# Pourquoi décore-t-on le sapin de Noël ?



Les premières traces du sapin de Noël ou "arbre du Christ" en France se situent en Alsace où un sapin trônait sur les places à partir du XVI<sup>e</sup> siècle, sur lequel les habitants accrochaient des pommes en souvenir de l'arbre d'Eden.

À l'époque, les maisons étaient décorées de branches de houx et de gui, mais les foyers alsaciens furent les premiers en France à mettre un sapin chez eux lorsqu'ils eurent l'autorisation de couper des arbres. Ces fameux sapins étaient décorés de pommes, de fleurs et tout en haut se trouvait une étoile symbolisant l'étoile de Bethléem, celle qui guida les Rois Mages vers le lieu de naissance du Christ.

La tradition alsacienne arriva à Paris quand l'épouse de Louis XV rapporta un sapin à Versailles. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, toute la France eut enfin droit au beau sapin de Noël.

En 1858, la sécheresse s'étant abattue sur la région de l'Alsace, les habitants manquèrent de pommes pour leur sapin mais un verrier de Moselle eut une idée : fabriquer des boules de Noël en verre qui ressemblaient à des pommes. La guirlande serait, selon une légende, une toile d'araignée que le Père Noël aurait coloré d'or et d'argent le soir de Noël. ♦



## LA COMEDIE DE NANCY Café-Théâtre

Réveillez-vous à la Comédie de Nancy !

### ★ DU RIFIFI CHEZ LES CURISTES, UNE COMÉDIE HILARANTE !

VRP en chocolaines, Bernard est un peu porté sur l'apéro. Sur la route comme d'habitude, il est surpris lorsqu'un auto-stoppeur se jette sur sa voiture. C'est Alex, qui dit se rendre à St Jacques de Compostelle... A la radio, on annonce que des femmes âgées se font attaquer par un individu qui leur pique leurs vêtements. Cet individu recherché par toutes les forces de police a été baptisé : Vioque-man ! Bernard est alors entraîné, bien malgré lui, dans une aventure pleine de péripéties, des folles nuits des férias landaises jusqu'au bassin d'une cure thermale... Bernard n'est pas au bout de ses surprises ! Et vous n'ont plus...

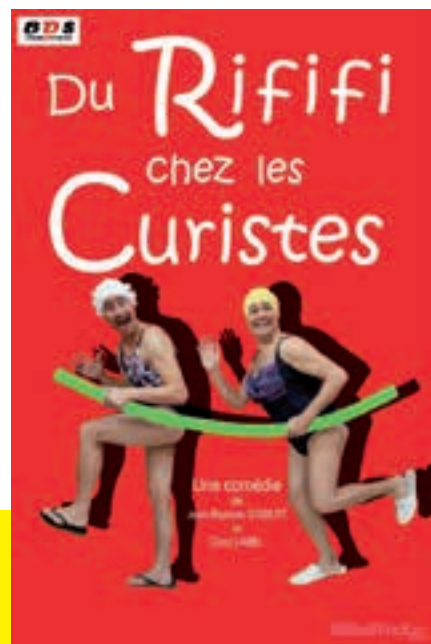
► Jeudi 24 décembre à 20H30

► Jeudi 31 décembre à 19H35 et à 22H45

Tarif : 30 € par personne (bulles et amuse-bouches offerts)

Tél. **03 83 19 51 25** [lacomediidenancy.fr](http://lacomediidenancy.fr)

**14 RUE DU GRAND RABBIN HAGUENAUER - NANCY (face au Flunch)**





# Pourquoi le Père Noël est-il vêtu de rouge ?

**L**e terme "Père Noël" n'est apparu en France qu'au XX<sup>e</sup> siècle et pourtant, tout le monde connaissait ce personnage ventripotent portant un bonnet et des vêtements rouges ainsi qu'une grosse barbe blanche mais plutôt sous le nom de Saint-Nicolas. Ce dernier, Saint-Patron des enfants, fait référence à un certain Nicolas de Myre, un évêque qui vécut entre 270 et 345, lui-même souvent représenté d'un long manteau rouge, d'une barbe blanche et accompagné d'un âne. Ce Saint-Nicolas ou Santa-Claus pour les anglophones est célébré le 6 Décembre. Le Père Noël pourrait également avoir



des origines d'Europe du Nord où son "ancêtre" Julenisse, un lutin nordique barbu, habillé d'un bonnet et de vêtements rouges, apportait des cadeaux aux enfants.

Mais une autre théorie affirme que le Père Noël ou Saint-Nicolas portait des habits verts jusqu'à ce que Coca-Cola le déguise aux couleurs de la marque dans un affiche en 1931 et lance la mode.

Quoi qu'il en soit, de rouge ou de vert vêtu, le Père Noël demeure le personnage de fiction préféré des enfants et des plus grands... ♦

**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.*



**ECR**  
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**



### La vie très privée de Mr Sim

- **Sortie** 16/12/15 - (1h42)
- **Film** Français
- **Genre** Comédie
- **Réalisé par** Michel Leclerc
- **Avec** Jean-P. Bacri, Mathieu Amalric, Valeria Golino
- **Synopsis** MR Sim reçoit une proposition inattendue : traverser la France pour vendre des brosse à dents qui vont "révolutionner l'hygiène bucco-

dentaire". Il en profite pour revoir les visages de son enfance, son premier amour, ainsi que sa fille et faire d'étonnantes découvertes qui vont le révéler à lui-même.



### Au-delà des montagnes

- **Sortie** 23/12/15 - (2h06)
- **Film** Chinois
- **Genre** Romance
- **Réalisé par** Zhang-ke Jia
- **Avec** Zhao Tao, Sylvia Chang, Dong Zijian
- **Synopsis** Chine, fin 1999. Tao, une jeune fille de Fenyang est courtisée par ses deux amis d'enfance, Zang et Lianzi. Zang, propriétaire d'une station-

service, se destine à un avenir prometteur tandis que Liang travaille dans une mine de charbon. Le cœur entre les deux hommes, Tao va devoir faire un choix...



### La chambre interdite

- **Sortie** 16/12/15 - (1h59)
- **Film** Canadien
- **Genre** Fantastique
- **Réalisé par** Evan Johnson, Guy Maddin
- **Avec** Maria de Medeiros, Udo Kier, Amira Casar
- **Synopsis** Dans le sous-marin SS Plunger, l'oxygène se fait rare. Le compte à rebours vers une mort certaine est enclenché. L'équipage cherche en vain le capitaine, le seul capable de les sauver. Soudain, un bûcheron perdu arrive parmi eux et leur raconte comment il a échappé à un redoutable clan d'hommes des cavernes.



### L'étreinte du serpent

- **Sortie** 23/12/15 - (2h05)
- **Film** Colombien
- **Genre** Aventure
- **Réalisé par** Ciro Guerra
- **Avec** Jan Bijvoet, Brionne Davis, Nilbio Torres
- **Synopsis** Karamakate, un chaman amazonien puissant, dernier survivant de son peuple, vit isolé dans les profondeurs de la jungle. Il voit sa vie

bouleversée par l'arrivée d'Evans, un ethnobotaniste américain à la recherche de la yakruna, une plante sacrée très puissante, possédant la vertu d'apprendre à rêver...

## JEU-CONCOURS

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité de Ludres

### GAGNEZ VOS PLACES\* pour l'Opéra :

### « LES BALLETS RUSSES »

Jeudi 14 janvier à 18h45

UGC de Ludres



Viva l'Opéra!  
dans les cinémas UGC



**Synopsis :** cet hommage réunit des oeuvres de périodes différentes et révèle une diversité d'inspiration insoupçonnée, du romantisme épanoui du Spectre de la Rose et de l'érotisme fauve de l'Après-midi d'un faune à la fête tragique de Petrouchka et à l'évocation espagnole du Tricorne. Ces célèbres ouvrages, présentés dans leur insurpassable chorégraphie d'origine, témoignent de ce que fut et demeure cette audacieuse aventure artistique.

#### 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)

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



Ne restez pas sans mutuelle

# MUTLOR.fr

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

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



## 👤 HOROSCOPE

### BÉLIER (du 21 mars au 20 avril)

**Amour** : Quelques accrochages pourraient se produire avec votre conjoint, mais ils seront sans réelle gravité. **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'aurez 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. **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 rendez 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. **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** : Relaxez-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... Vous n'êtes pas assez disponible pour votre partenaire qui réclame aussi votre attention. **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 natifs du premier décan. Mais pour tous, la passion règne. **Travail-Argent** : Sur le plan professionnel, 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. De toute façon, vous préférez nettement les situations stables. **Travail-Argent** : Ambiance de tension ou de rivalité entre vous et vos partenaires professionnels. Mais vous saurez réagir. **Santé** : Reposez-vous, détendez-vous.



## 🍴 RECETTE



Recette pour  
4 personnes

# Le Capu

Hervé et Laurence Fourrière

A. 31 rue Gambetta 54000 Nancy

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

## Pavé de Cabillaud & Bœuf Séché Polmard

### Ingrédients

4 pavés de Cabillaud de 120 gr, 60 gr de Bœuf Séché Polmard St Mihiel, 250 gr de pousses d'Épinard, 1/4 de Citron confit, Beurre, Huile Olive, sel, poivre, muscade.

### Préparation

*Cuire les pavés de cabillaud à la vapeur.*

*Nettoyer et équeuter les pousses d'Épinards, les égoutter soigneusement.*

*Faire revenir les pousses d'épinards dans un sautoir avec du beurre et un filet d'huile d'olives une pointe de muscade, et une fine julienne de citron confit.*

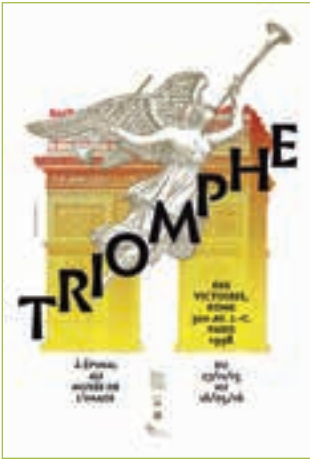
*Laisser égoutter les épinards.*

*Dresser au centre de l'assiette la tombée d'épinards et citron confit, poser délicatement le pavé de cabillaud et parsemer de copeaux très fins de boeuf séché de la boucherie Polmard.*

**BON APPETIT !**



## AGENDA



### EXPOSITION "TRIOMPHE VICTOIRES" À ÉPINAL

Jusqu'au 16 mai 2016 au Musée de l'Image, 42 quai de Dogneville à Épinal. Plein tarif 6€.

Plus d'informations : 03 29 81 48 30 [museedelimage.fr](http://museedelimage.fr)

Le Musée de l'Image d'Épinal dans les Vosges vous convie à une exposition dans les représentations des Triomphe des victoires, de la Rome antique à Paris. Des Triomfi du poète Pétrarque jusqu'à la descente triomphale sur les Champs-Élysées du Général de Gaulle en août 1944, il ne s'agit en somme que d'une même cérémonie.

### LE PETIT PRINCE À METZ

Le 9 janvier 2016 à l'Opéra-Théâtre de Metz Métropole. De 10 à 30€ selon les catégories. 7€ pour les moins de 11 ans. Plus

d'infos : [opera.metzmetropole.fr](http://opera.metzmetropole.fr)

Réservations au 03 87 15 60 60.



Le soleil se lève sur le désert du Sahara. En bas d'une dune, un avion est posé et un homme dort à même le sable. Un petit bonhomme dévale la dune en courant, il s'arrête devant le pilote endormi et lui demande : "S'il vous plaît... dessine-moi un mouton !". La suite des aventures de Saint-Exupéry et du Petit Prince venu d'une autre planète a fait le tour du monde. Une parenthèse enchantée, un moment d'émotion et de poésie qui parle au cœur des enfants et des adultes.



### 28<sup>E</sup> MARCHÉ DE NOËL À LUDRES

Samedi 19 décembre, de 14h à 19h

et dimanche 20 décembre, de 10h à 18h, espace Chaudeau à Ludres. Entrée gratuite.

L'association des vieux métiers de la dentelle et du crochet vous invite à découvrir plus de 60 artistes créateurs : vitrail, peinture sur verre, jouets, déco de Noël, poterie, bijoux etc. Petite restauration sur place.

### L'ÎLE MYSTÉRIEUSE, AVENTURES BOTANIQUES AVEC JULES VERNE

Conservatoire et jardins botaniques de Nancy. 100, rue du jardin botanique à Villers-lès-Nancy. Du vendredi 4/12/2015 au 4/01/2016.

Tarif d'entrée dans les serres tropicales. Plus d'infos : 03 83 41 47 47 et [accueilcjb@grand-nancy.org](mailto:accueilcjb@grand-nancy.org)

Un parcours dans les serres tropicales sur le thème des végétaux rencontrés par les héros de Verne.

### EXPOSITION "ALEP/SYRIE" À LUNÉVILLE

Du 27 novembre 2015 au 24 janvier 2016 à la Galerie du CRI des Lumières. 14h00-18h00 tous les

jours sauf le mardi. Tarif : 2€. Plus d'infos : [chateauluneville.meurthe-et-moselle.fr](http://chateauluneville.meurthe-et-moselle.fr) • [crideslumieres.org](http://crideslumieres.org)

Jérôme Sessini est photographe de Magnum Photos. Il a couvert de nombreuses zones de conflit : Libye, Irak et plus récemment la Syrie. Il y a effectué son premier voyage en octobre 2012, à l'appel de l'actualité.

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



Jérôme Sessini © DR

Alep, du fait de sa proximité avec la Turquie, était la ville dont l'accès était le plus simple.



**venez redécouvrir**

# kineBowl

METZ

► 20 PISTES • 10 BILLARDS  
• BAR • OUVERT 7J/7  
• PARKING GRATUIT

14 Av. Paul Langevin 57070 St-Julien-Lès-Metz  
**ZONE KINEPOLIS • 03 87 21 02 07**

[facebook.com/kinebowlmetz](https://facebook.com/kinebowlmetz)



# BOX 3 MATCHES



DISPONIBLE  
À LA BILLETTERIE



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