





LES OPTICIENS  
MUTUALISTES  
S'ENGAGENT POUR VOUS

## MIEUX RÉPONDRE À VOS ATTENTES

Les Opticiens Mutualistes s'engagent à respecter des engagements forts pour vous satisfaire, comme :

- ▶ Des **conseils personnalisés** respectant le choix du client
- ▶ Un **double devis** écrit systématiquement remis au client
- ▶ Un **assortiment de montures**, de **prix**, de **marques** et de **nouveautés** en présentation dans le magasin
- ▶ Des **contrôles qualité et confort** systématiquement effectués
- ▶ Des **garanties complètes** valables dans tout le réseau
- ▶ Un **entretien gratuit** de votre équipement à vie
- ▶ Le **tiers payant** systématiquement proposé

CERTIFICATION QUALITÉ



LES OPTICIENS MUTUALISTES  
VOTRE VUE. NOTRE PRIORITÉ.



### VOS MAGASINS CERTIFIÉS

NANCY - 45 rue des Ponts - 03 83 37 80 30

PONT À MOUSSON - 20 place Duroc - 03 83 81 27 12

METZ - 5 rue Charlemagne - 03 87 55 98 00

METZ - 3 rue de Vercly - 03 87 18 00 80

THIONVILLE - 2 av. Clémenceau - 03 82 53 26 00

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

# Édito

## SAUTER POUR MIEUX MANGER

Les Français ne plaisantent pas avec la cuisine. Elle est même une « forme sérieuse d'art et un sport national », comme le soulignait avec fort à-propos la chef cuisinière américaine Julia Child. D'ailleurs, ce n'est pas pour rien si Anglais et Français se sont répartis les tâches sur ce point : aux premiers un humour mordant, aux seconds des mets à se taper le postérieur sur le trottoir (ne tentez pas d'exécuter cette manœuvre sans raison culinaire valable !). Bref, vous ferez difficilement avaler n'importe quoi à un « Froggie »<sup>1</sup> qui se respecte.

La Lorraine aussi a son lot de plats délectables. Souvent considérée comme trop riche, trop grossière, sa gastronomie a parfois été reléguée en seconde zone. Talentueux chefs lorrains aux fortes identités culinaires, critique amoureux des belles lettres et des bons petits plats ou photographes, des personnalités de notre région rendent enfin justice à ce terroir. Ici, les morceaux de lards chantent dans la poêle, les mirabelles se dorment la pilule dans vos assiettes et les saveurs dansent une valse enivrante, à s'en lécher les babines. ●

<sup>1</sup> Surnom amical et animalier que donnent les « Rosbiffs » aux Français, amateurs de grenouilles.

# Lectures (réconfortantes) d'hiver

**Folio et le Hall du Livre  
vous gâtent et vous offrent  
trois livres pour le prix de deux\* !**

\*pour deux livres achetés, le troisième est gratuit  
parmi cette sélection de quatre titres,  
dans la limite des stocks disponibles.



folio



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



HALL DU LIVRE

halldulivre.com  
03 83 35 53 01

# #63

du 13/01 au 26/01

Prochaine parution  
**le 27 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 :  
Maxime H. / Intérieur © 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** Une histoire du goût

**10** Moselle : Christophe Dufossé

**12** Vosges : Hervé Cune

**14** Meurthe-&-Moselle : Bertrand Heckmann

**15** Recette de la tarte aux mirabelles

**16** Gilles Pudlowski

**18** Des tables lorraines au top !

**20** Un gars, une fille

**26** Ségolène et Nicolas, déjà 10 ans !



## FORMATION

**28** Dans les coulisses de l'ei.cesi

**28** Ensemble scolaire Charles de Foucauld

## DÉCO

**33** Art & Fenêtres, Menuiseries SC54

**34** Les matériaux se font plus beaux

**36** Bien aménager son duplex

**38** Meubles d'extérieur à l'intérieur

**40** Le bois s'invite dans les immeubles

**42** Matériaux biosourcés pour la maison

**44** Des murs bruts de décoffrage

**46** Cinéma, Jeu-concours

**49** Horoscope, Recette

**50** Agenda

# Vol au-dessus d'un nid d'humains

En deux pièces, le théâtre de la Manufacture explore deux trajectoires différentes mais riches d'une humanité attachante.



▲ J'habitais une petite maison sans grâce, j'aimais le boudin  
© Alice Piemme

## « J'HABITAIS UNE PETITE MAISON SANS GRÂCE, J'AIMAIS LE BOUDIN »

Adapté de l'œuvre autobiographique de Jean-Marie Piemme, « Spoutnik », ce spectacle fait écho à une problématique bien contemporaine : la désindustrialisation. Dans une cuisine, un homme joué par Philippe Jeusette, aussi metteur en scène, fait éclore les souvenirs de sa vie, de sa naissance à la mort de ses parents, des sorties d'usine aux fêtes de famille et redonne vie à un monde en train de s'évanouir. Anecdotiquement, l'action se déroule à Seraing en Belgique. Elle pourrait aussi prendre vie en Lorraine. « J'habitais une petite maison sans grâce, j'aimais le boudin », mélange textes, musiques et projections, pour un voyage plein d'émotions. ✨

**Du 12 au 16 janvier.**

## « WOYZECK »

« Chaque homme est un abîme. On a le vertige quand on se penche dessus », entend-t-on dans la pièce de Georg Büchner. Ici, 49 fragments d'une vie, celle de Woyzeck, se heurtent, se mélangent et proposent une vision en mosaïque de son histoire, pathétique et en même temps complètement abracadantesque. Elle est pourtant inspirée

d'un fait divers datant de 1821 : un perruquier coiffeur sans emploi assassine sa compagne infidèle. La même poisse colle au dos de Woyzeck. Humilié par sa hiérarchie, utilisé comme cobaye, trompé par sa petite-amie, ce dernier entend par dessus le marché des voix. Avant l'heure, Georg Büchner explore ce qui sera nommé un siècle plus tard la schizophrénie. Une pièce décoiffante dans laquelle la folie n'est qu'un prétexte. ✨

**Du 26 au 30 janvier.**

✚ Réservations : 03 83 37 42 42

location@theatre-manufacture.fr • theatre-manufacture.fr

CENTRE  
DRAMATIQUE  
NATIONAL

26 / 30  
JANV.



## WOYZECK

GEORG BÜCHNER / MICHEL DEZOTEUX

*Büchner s'est inspiré d'un fait divers, celui d'un soldat, perruquier et vagabond, accusé du meurtre de son amante. Michel Dezoteux et ses comédiens inventent un univers visuel et musical et nous plonge au cœur de la pensée mouvante du héros...*

NANCY  
LORRAINE

Un spectacle du Théâtre Varia, en collaboration avec le centre des Arts Scéniques (CAS)  
Avec l'insertion du *Monologue de l'ascenseur de La Mission* de Heiner Müller  
(traduction Jean Jourdhauil et Heinz Schwarzinger)

LOCATIONS 03 83 37 42 42  
Ma, me, ve à 20h30 Je et Sa à 19h  
Plein tarif 22€ - Réduit 17€ - Jeunes 9€  
WWW.THEATRE-MANUFACTURE.FR



Le Théâtre en

Lorraine Nancy, ville de

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



• À LA UNE •

---

# La Lorraine à pleines dents

*La Lorraine se démarque par son patrimoine  
culinaire. Salaisons, fromages odorants, desserts  
aguicheurs, elle s'adapte à tous les goûts.  
Entre tradition et modernité, trois chefs lorrains  
réinterprètent ses plus belles partitions.*

---



# Une histoire du goût

*La gastronomie lorraine s'est formée comme le lit d'une rivière, parfois sinueuse et surprenante, parfois claire et simple. Passée à la moulinette, elle révèle bien des secrets : ses petites histoires, les personnalités qui la peuplent et les mets qu'elle a engendrés au cours des siècles. Bon appétit !*

**L**a cuisine est souvent une histoire d'enfance. Les repas de nos mères et grands-mères accompagnent nos papilles tout au long de nos vies, déterminant nos goûts et dégoûts, forgeant nos jugements. Chaque Lorrain garde donc dans un coin de son esprit les souvenirs de potées nourrissantes et généreuses, de tartes aux mirabelles dorées et juteuses ou de pâtés vite dévorés. Dans « La Colline inspirée » en 1913, l'écrivain lorrain Maurice Barrès se faisait l'ambassadeur de ce terroir : « La table se couvrait de quiches, de tourtes à la viande, [...] de fruits de toutes sortes

et du bon vin récolté dans la vigne paternelle ». Et si la région brille un peu moins que la Gironde ou la Bourgogne pour ses vins, elle ne se laisse pas facilement oublier dans l'assiette.

## SCHIZOPHRÉNIE CULINAIRE

« Rustique », « terrienne » selon les avis, la gastronomie régionale est honnête, sans fioritures et offre aux ventres criant de faim la consolation nécessaire. C'est la cuisine qui réchauffe les cœurs autant que le corps, la cuisine des hivers rudes, celle aussi des travailleurs de la terre, qui après



► Fameuse  
quiche  
lorraine  
© 123rf.com





► Bouchée à la reine  
© 123rf.com



◄ Macarons de Boulay  
© DR

un dur labeur se réconfortent d'une belle cuillerée de soupe aux choux. Elle se laisse aussi charmer par des régions voisines comme l'Alsace ou la Franche-Comté, y retrouvant ses propres saveurs de lard, de chou et de pomme de terre. Elle n'en est pas moins précieuse, fait saliver avec ses bergamotes, ses madeleines et « vol au vent ». Elle s'est même écrite en lettres de noblesse et a beaucoup emprunté aux tables polonaises, du temps du « bon Roi Stanislas ».

par ses soins « l'Ali Baba ». La madeleine de Commercy, tirant probablement son nom de celui d'une jeune servante Madeleine Paulmier, les macarons de Nancy créés par deux sœurs bénédictines Marguerite-Suzanne Gaillot et Elisabeth Morlot, tous ces délices sont venus jusqu'à nos papilles de leur XVIII<sup>e</sup> siècle natal. Il ne faudrait pas non plus oublier les bouchées à la reine, imaginées par le cuisinier de Marie Leszczynska pour son royal époux. Comme la nostalgie a bon goût ! **Pauline Creusat**

### À LA GLOIRE DE STANISLAS

De nombreuses recettes sont liées, directement ou indirectement, à une des personnalités les plus marquantes de la région : Stanislas. Au service du Duc de Lorraine puis de sa fille, la reine Marie Leszczynska, le pâtissier alsacien Nicolas Stohrer va notamment revisiter une brioche polonaise. Ajoutant du vin de Malaga, de la crème pâtissière et des raisins secs, il la transformera en ce dessert connu aujourd'hui comme le baba au rhum, baptisé



► Madeleines de Commercy  
© DR



◄ Baba au Rhum  
© 123rf.com

## 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

# Moselle : le Magasin aux Vivres de Christophe Dufossé

Pour Christophe Dufossé, les saveurs de la Lorraine reposent avant tout sur une « cuisine de terroir magnifiée par des producteurs locaux consciencieux et passionnés ». Le Messin d'adoption a choisi de revisiter la quiche lorraine, un incontournable des tables de la région. A vos fourchettes !



► Table accueillante du Magasin aux Vivres  
© DR



▲ La fameuse Quiche Lorraine déstructurée  
© DR

## La quiche lorraine déstructurée signée D.C.

Installé depuis une dizaine d'années en Lorraine, Christophe Dufossé n'a pas échappé longtemps à l'emblème culinaire de la région : la quiche. « C'est l'un des produits les plus vendus au monde. Il ne suffit pas d'avoir les bons ingrédients et de suivre la recette. Il faut l'exécuter avec amour ». Et justement, ce dernier l'a abordée avec respect et passion. Pour revisiter ce trésor culinaire régional, la tête pensante du Magasin aux Vivres a choisi de garder la base traditionnelle : œufs, crème et poitrine fumée.

### UNE QUICHE STYLE PICASSO

Une question épineuse a guidé les choix de Christophe Dufossé : fromage ou pas ? En l'occurrence, le

chef a opté pour la première alternative et a même innové en intégrant une touche italienne avec du parmesan. Pourtant le plat s'offre une nouvelle image car il se présente déstructuré, presque déséqué pour en faire ressortir avec plus d'intensité les saveurs. D'abord, la traditionnelle « migaine », mélange d'œufs et de crème, se matérialise en un flan auquel ont été ajoutés des morceaux de poitrine fumée et de l'oignon. Une note sablée vient ensuite titiller les papilles de ses deux tuiles de parmesan.

### À LA CONQUÊTE DU MONDE

Deux gros cubes de poitrine colorée et rôtie s'invitent à cette fête des sens. Le tout est enfin assorti de roquette, parsemé de lamelles de truffes et assaisonné de jus de cochon. Servie dans la partie brasserie, cette quiche lorraine d'un nouveau genre fait le bonheur de nombreux gourmets et traverse même les frontières. Dans un palace de Chengdu où Christophe Dufossé officie aussi, une autre sorte de « crèmes » peut la déguster : des diplomates aux chefs d'états les plus connus comme Angela Merkel ou le couple Obama. Des goûteurs de choix...

## Christophe Dufossé joue l'étoile collective

*Natif de Calais, Christophe Dufossé a pas mal bourlingué, traîné ses casseroles dans les plus beaux lieux de la gastronomie française avant de se poser à Metz, à la tête de La Citadelle. Enfin « se poser » est un bien grand mot pour ce voyageur invétéré et notre ambassadeur de la cuisine française...*

L'histoire d'amour entre Christophe Dufossé et la cuisine remonte à son enfance et plus particulièrement à un personnage-clé : sa grand-mère. Au sortir du collège, il prend la direction de l'école hôtelière de Guebwiller en Alsace.



◀ Le Chef étoilé Christophe Dufossé © DR

### DES CASSEROLES POUR TOUTE ARME

Chef des cuisines au « Cercle des Officiers » pendant son service militaire, le futur chef étoilé se frotte à un univers formateur : « J'ai découvert un monde de discipline, de rigueur et surtout de respect, celui que l'on voue à ses équipiers et celui qui s'exerce sur les produits travaillés ». Cette expérience va se renforcer aux côtés de grands noms de la gastronomie tels Alain Ducasse ou Serge Champion. Les voyages aussi se poursuivent. Après l'Alsace, le cuisinier nomade prend la route et fait étape à Saint-Martin, à Monaco ou au Cap d'Antibes. Son travail est enfin consacré par une première étoile en 2001 au « Royal Champagne », près d'Épernay. En 2002, il réussit à conserver celle du Domaine de Roncemay dans l'Yonne.

### TOUS ENSEMBLES

Mais c'est à La Citadelle, à Metz, qu'il pose définitivement ses valises et décroche de nouveau le graal des cuisiniers pour Le Magasin aux Vivres. « Quand

j'étais jeune, j'étais plus dans la compétition. Aujourd'hui je suis plus dans un esprit collectif. Un chef est avant tout un manager, un rassembleur d'idées. Bien sûr, il faut pouvoir gérer le stress, les 15 à 16 heures de travail par jour... Mais tout cela est impossible sans de bons collaborateurs », précise-t-il. Partageant son temps entre la Lorraine et le « Jin Yue By CD » à Chengdu en Chine, auquel il prête son nom et son savoir-faire, Christophe Dufossé ne manque pas de projets pour les années à venir. Entre son espoir d'une deuxième étoile et ses plans d'agrandissement de la partie traiteur de La Citadelle, le chef est un homme décidément bien occupé. ✨ **Pauline Creusat**

✚ Le Magasin aux Vivres est situé au 5 av. de Ney à Metz, à deux pas de la place de la République. Pour tout renseignement : [citadelle-metz.com](http://citadelle-metz.com) • 03 87 17 17 17.

Pour plus d'informations sur Christophe Dufossé, rendez-vous sur son site [christophedufosse.com](http://christophedufosse.com)

# SOLDES

VENEZ PROFITER DE NOMBREUX ARTICLES À PRIX RÉDUITS

## -30% -40% -50%

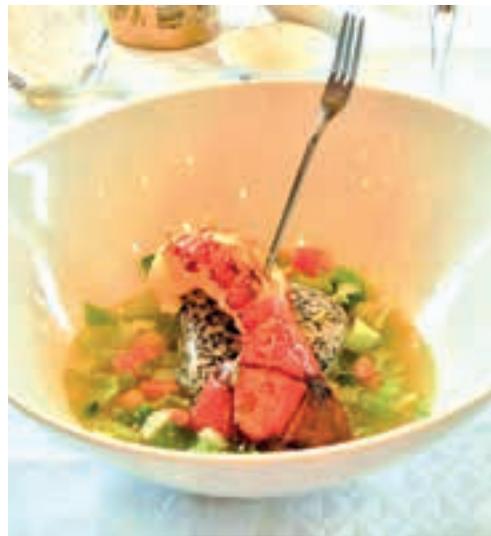
Rendez-vous dans votre boutique  SERGE BLANCO 16 rue Saint Dizier - NANCY

# Vosges : Les Jardins de Sophie d'Hervé Cune

La cuisine d'Hervé Cune est un peu comme les montagnes hérissées de sapins qui entourent son restaurant gastronomique : simple, intense et profonde. Sublimant son terroir natal, le chef a réinterprété la soupe au caillou, un met digne d'un conte de fée.



► Les Jardins  
de Sophie  
© DR



◄ Soupe  
aux choux  
d'Hervé Cune  
© DR

## Le remake de la soupe aux choux

**A**oureux du terroir lorrain et plus particulièrement vosgien, Hervé Cune à déjà redonné ses belles saveurs aux bouchées à la reine. Afin d'inaugurer 2016, il s'attaque à la « soupe au caillou », dite aussi « aux choux ». Son histoire est bien plus vieille que le costume bariolé de Jacques Villeret dans le film du même nom.

### DES LÉGUMES SACRIFIÉS ET UN CAILLOU SAUVÉ DES EAUX

Un moine arrive un jour chez des paysans qui lui refusent alors la charité. Le religieux vagabond s'empare d'un caillou, leur annonce qu'il souhaite réaliser un « bouillon de pierre » et leur demande seulement une marmite. Puis petit à petit, le frère négocie l'accès au feu, un peu de sel, un morceau de lard, du chou et du saucisson fumé. Enfin la soupe aux choux pointe le bout de ses feuilles au fond de la cocotte. Le cuisinier se régale de sa pro-

duction sous les yeux de ces hôtes involontaires, ne laissant que le caillou au fond de la marmite. « Et la pierre ? », demandent-ils. « Je vais la laver et l'emporter pour une autre fois ». Ainsi le caillou fit de jolis voyages et le moine n'eut plus jamais faim, usant de cette stratégie auprès d'autres réticents.

### EXPLOSION DE SAVEURS ET DE COULEURS

Pour sa part, Hervé Cune a installé pour cette roche miniature un nid douillet au creux d'une assiette à soupe. Caressée par un bouillon de crustacé monté avec un beurre d'escargot pour lui « donner du peps' », elle s'assortit d'un ensemble vitaminé de céleri rave, de carottes, de pommes de terre et de choux. Pour parfaire ce bel assortiment, le chef l'a surmonté d'une queue d'écrevisse saisie à la plancha. Les légumes encore croquants se succulent sans façon. Une pure délice à savourer les soirs d'hiver, agrémenté de Saint-Jacques ou de lard en fonctions des envies. Il ne vous reste plus qu'à trouver votre parfait caillou !

## Les effets de surprise d'Hervé Cune

Depuis 2007, Hervé Cune fait chanter le terroir dans les « Jardins de Sophie ». Pour ce touche-à-tout, le chemin vers la gastronomie a été semé d'expériences multiples mais toujours à proximité de grands espaces, si cher au chef étoilé.

**S**i la cuisine est toujours une histoire de passion, cette dernière se construit parfois à force de volonté et de patience. Hervé Cune le sait plus que tout autre. Cet enfant de famille nombreuse aurait plutôt été porté vers une carrière de pâtissier mais la vie lui a joué un joli tour. « Je

n'étais pas forcément destiné à la pâtisserie. J'ai suivi mes deux frères aînés dans cette branche », note avec humour ce faiseur d'étoile vosgien. À 19 ans, à peine délivré du service militaire, le voilà saisonnier. Pendant deux à trois ans, il alternera les étés les mains dans la terre, comme horticulteur, et les hivers le nez dans les casseroles de l'Hôtel Les Vallées à La Bresse.

### UNE GASTRONOMIE DES GRANDS ESPACES

Hervé Cune se passionne pour cet univers rude où la vie se grignote à cent à l'heure. « En pâtisserie, tout est très cadré : il faut suivre la recette dans les moindres détails. Les coups de feu, la pression du service n'existent pas. Et puis j'ai côtoyé des gens passionnés. Forcément ça donne envie », ajoute-t-il. Après Thonon et Annecy, il fait ensuite escale à Saint-Bonnet-

le-Froid en Haute-Loire où il apprend au côté de Régis Marcon, à l'époque déjà récompensé par « un macaron » : « il m'a fait aimé une cuisine simple mais goûteuse, en laissant les produits s'exprimer sans fioritures, en respectant leurs particularités gustatives ». Après cette étape formatrice, il retourne finalement à ses premières amours et ce territoire vosgien ouvert et apaisant. Ici, Hervé Cune a trouvé le lieu idéal pour exprimer ses talents. « Il me faut de l'espace pour créer. Et puis ici, il n'est pas utile d'aller loin chercher loin de bons produits ; ils sont à portée de main ».

### L'ÉTOILE SUR LE GÂTEAU

Officiant au Grand Hôtel ou au Manoir au Lac à Gérardmer, il prend les commandes de son propre restaurant en 2007 avec « Les Jardins de Sophie ». En 2013, une étoile vient consacrer le travail de plusieurs années, la première depuis trente-six ans dans le département. Avec discrétion mais volonté, Hervé Cune a su conquérir nos papilles en toute simplicité. Dans l'assiette, les produits de saison se livrent sous leur vraie nature, relevés de jus ou bouillons légers et d'une garniture colorée, inventive mais toujours composée dans le respect des saveurs. Quant au terroir lorrain, il aime le revisiter à sa manière, ressuscitant des mets oubliés comme le pigeon, l'une de ses spécialités. ✨ **Pauline Creusat**

✚ Les Jardins de Sophie est un hôtel quatre étoiles doté d'un espace spa et détente et propose aussi tout au long de l'année des formules pour les séminaires. Elle intègre le restaurant gastronomique étoilé d'Hervé Cune. Plus de renseignements au 03 29 63 37 11 et sur [hotel-jardins-sophie.fr](http://hotel-jardins-sophie.fr)  
Domaine de la Moineaudière, Route du Valtin à Xonrupt-Longemer.



▼ Hervé Cune  
© DR

**Bruno  
Fleurence**  
et sa  
collaboratrice  
**Renée  
Croels**

*vous souhaitent une bonne année 2016*



**audition  
Fleurence**



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

# Meurthe-&-Moselle : La Toq' de Bertrand Heckmann

Respectueux des classiques de la cuisine française, Bertrand Heckmann se livre essentiellement à travers les plats qu'il crée. Sans façon, avec sincérité, il offre aux gourmands nancéiens de jolis moments de plaisir dans son restaurant La Toq'.



► Bertrand Heckmann  
© Maxime H.



◀ Restaurant La Toq'  
© DR

## Du plaisir à La Toq'

*La carrière de Bertrand Heckmann est née sous de bonnes étoiles : celle d'une famille de gourmands mais aussi celles des établissements qui l'ont formé. À la tête de La Toq' à Nancy, il compose une cuisine épurée mais non sans saveurs.*

**P**udique, Bertrand Heckmann ne se dévoile pas facilement. Pour le connaître mieux, il faut sans aucun doute se pencher sur une des assiettes de son restaurant La Toq', situé en plein cœur de la vieille ville nancéienne. Tournedos de bœuf lorrain arrosé d'un jus aux truffes de Meuse ou sandre rôti au beurre accompagnée de cresson et de grenouilles, chaque ingrédient est cuisiné avec simplicité, dans le respect de son caractère. « Je ne suis pas fan des émulsions, de l'azote à la mode cuisine scientifique. Comme beaucoup de chefs, je donne de l'importance aux bons produits. J'ai par exemple arrêté de cuisiner des escargots pendant dix ans car je ne trouvais pas un bon producteur

régional. Aujourd'hui ils sont de retour sur la carte », insiste-t-il. Et ces délicieux et baveux gastéropodes, le cuisinier les a trouvés en Meuse grâce à Philippe et Marina Terlin au Château de Tusey.

## LES VERTUS DU CHANGEMENT

Du « Lucas Carton » parisien d'Alain Senderens aux Crayères rémoises sous Gérard Boyer, Bertrand Heckmann a été formé à l'école « trois étoiles ». « Ça a renforcé mon sens de la rigueur... Même si je le possédais déjà : je suis Mosellan », souligne-t-il, plein de malice. Rigoureux donc, mais aussi aventureux, le chef modifie son menu toutes les semaines, de quoi surprendre sans cesse une clientèle fidèle à ces changements. Lorrain jusqu'au bout de la fourchette, il insiste pour intégrer à sa carte « une note régionale ». « Pourtant la cuisine lorraine n'est pas assez mise en avant. Elle est passée de mode et n'est plus forcément au goût des clients », regrette-t-il. Malgré tout il la distille par petites touches, suivant les saisons et les envies. La règle des trois saveurs le guide toujours dans ses choix, appuyée par une belle connaissance des classiques de la gastronomie française et le soutien de son équipe. Discret dans la vie, Bertrand Heckmann sait se faire remarquer grâce à sa cuisine. **Pauline Creusat**

➕ Plus d'informations sur le site [latoq.fr](http://latoq.fr)

# La tarte aux mirabelles de Lorraine par Bertrand Heckmann



► La tarte aux mirabelles  
© DR

Comment évoquer la gastronomie lorraine sans parler de son fruit de prédilection. Le chef du restaurant La Toq' s'est amusé à revisiter un classique des desserts régionaux : la tarte aux mirabelles. D'ordinaire couchées sur une pâte brisée ou feuilletée, ces dernières ont cette fois-ci pris un peu de hauteur dans cette composition aussi gourmande que sculpturale. Pour cette réinterprétation, Bertrand Heckmann marie le fruit doré et flambé à un feuilletage caramélisé et un

appareil à base de mascarpone, d'alcool de mirabelles, de sucre et de zeste de citron vert. Aérienne, douce et très légèrement acidulée, cette tarte nouvelle génération pourrait bien mettre celle de nos grands-mères au placard. ✨

## Détail de la recette

- *Cuire une plaque de feuilletage et la caraméliser au four*
- *Tailler des rectangles de 10 x 7 cm*
- *Monter 125 g de mascarpone au batteur, 20 g de sucre glace, 20 g d'alcool de mirabelles et zeste de citron vert*
- *Mettre cette appareil dans une poche à douille unie*
- *Faire poêler vos mirabelles et les flamber à l'alcool*
- *Disposer sur la plaque de feuilletage en intercalant l'appareil mascarpone*

## 2015-2016 : OBJECTIF QUALITÉ DE SERVICE

AVANCEBUNCEY

VOUS ÊTES ICI

LÀ, C'EST VOUS

ICI AUSSI

VOUS ÊTES LÀ

VOUS N'AVEZ JAMAIS ÉTÉ  
AUSSI NOMBREUX À VOYAGER  
AVEC LE RÉSEAU STAN.  
NOUS CONTINUONS À METTRE  
TOUT EN ŒUVRE POUR VOUS OFFRIR  
UN SERVICE DE QUALITÉ.

VOUS FAIRE AVANCER EST NOTRE MOTEUR

stan

# Gilles Pudlowski, un redresseur de tables

Râleur pour la bonne cause, mordant et bon vivant, l'écrivain et journaliste gastronomique Gilles Pudlowski cultive avec exigence les plaisirs de la table et les transmet à ses lecteurs sans chichis ni circonvolutions.



► Gilles Pudlowski  
© Julie Pudlowski

**L**e sens de la vie peut-il se trouver dans l'assiette ? Depuis trente ans, Gilles Pudlowski, l'« écrivain, journaliste, gourmet, fouineur, fureteur, poète, chercheur de sens » selon ses mots, taille la route, armé seulement de sa gourmandise, pour répondre à cette question cruciale. À force d'écumer les tables de France et d'Europe, le critique culinaire a acéré sa plume et ses goûts.

## LES SAVEURS DE L'ÉCRITURE

Né à Metz en 1950, il puise dans la gastronomie ses premières inspirations. « Mon père était lui-même un gourmet. Il a fait trente-six métiers dont celui de charcutier. Grâce à lui, je connais très bien le travail des artisans et j'ai fait le tour des restaurants de la région », se souvient-il. Mais Gilles Pudlowski va trouver dans l'écriture un moyen de marier sa gourmandise à son don littéraire. Après une licence d'histoire et un diplôme à l'Institut d'Études Politiques, il commence une carrière de journaliste au

Quotidien de Paris, se fait remarquer par Christian Millau pour une collaboration au Gault & Millau puis enchaîne les chroniques dans Paris Match ou le Point. Aujourd'hui, il pousse coups de gueule ou de cœur sur son blog « Les pieds dans le plat » et donne son avis d'expert dans les Dernières Nouvelles d'Alsace ou le Républicain Lorrain, sans oublier ses nombreux ouvrages et ses guides les « Pudlo ».

## DE SURPRISES ET SURPRISES

Malgré des décennies passées à jouer le goûteur, le critique ne connaît pas la routine. « Je suis surpris tous les jours, en bien ou en mal. Ce métier est formidable pour ça. Je découvre des styles très différents, de la cuisine plus classique à celle plus moderne », égraine-t-il. Le terroir lorrain, « rustique et terrien » sait aussi charmer ses papilles. D'autant que comme lui, la cuisine régionale est le résultat de beaux mariages. Fils d'immigrés polonais, il souligne les liens toujours présents entre la Lorraine et la Pologne : « En matière de gastronomie, le Grand Est relie Strasbourg à Varsovie. On trouve les raves, les racines, la choucroute sous différents noms, le lard... Et bien sûr, il y a l'apport de Stanislas à la cuisine lorraine avec le baba au rhum ou les madeleines ». Il est bien là le sens de la vie, dans les plaisirs simples et terrestres d'un plat cuisiné avec amour. On y revient sans modération... ou presque. 🌟 **Pauline Creusat**

➕ Retrouvez les coups de cœur et coups de gueule de Gilles Pudlowski sur son blog [gillespudlowski.com](http://gillespudlowski.com)

# Intérieurs **PRIVÉS**

**SOLDES  
JUSQU'À  
-50%**

**SUR ARTICLES  
SIGNALÉS EN MAGASIN**



**CUISINES  
DRESSINGS  
RANGEMENTS  
SUR-MESURE**

**TOMBLAINE** 68 bd Jean-Jaurès  
**03 83 29 79 98**

**STADE  
M. PICOT**



# Des tables lorraines au top !

Question excellence culinaire, la Lorraine est plutôt vernie. En 2015, le guide Michelin, la bible de la gastronomie française, a décerné ses fameux « macarons ». Si, sur tous le territoire français, 609 restaurants se sont distingués, dans notre région ce sont 25 chanceux, étoilés ou reconnus BIB qui ont pu sabrer le champagne.



## LES ÉTOILES DE LA LORRAINE

En 2015, quinze restaurants font briller la région. En Meurthe-et-Moselle, « La Maison dans le Parc » à Nancy, « Le Château d'Adoménil » à Lunéville et Le « Bistrot » à Belleville mixent les ambiances, chic, baroque ou rétro et proposent chacun un voyage différent à travers la gastronomie française. Trois établissements se distinguent aussi dans les Vosges entre « Les Ducs de Lorraine » des chefs Claudy Obriot et Stéphane Ringer à Épinal, « L'Hostellerie des Bas-Rupts Chalet Fleuri » à Gérardmer et celui mené de main de maître par Hervé Cune, « Les Jardins de Sophie » à Xonrupt-Longemer. Le département de la Moselle tient, pour sa part, le haut du pavé avec neufs restaurants une étoile.

- ★ La Citadelle à Metz
- ★ L'Auberge Saint-Walfrid à Sarreguemines
- ★ L'Hôtel Le strasbourg à Bitche
- ★ Le Quai des Saveurs à Hagondange
- ★ L'Hôtel Restaurant La Lorraine à Zoufftgen
- ★ La Bonne Auberge à Stiring-Wendel
- ★ Le Relais et Château du Soldat de l'An II à Phalsbourg
- ★ Toya Restaurant à Faulquemont
- ★ Chez Michèle à Languimberg

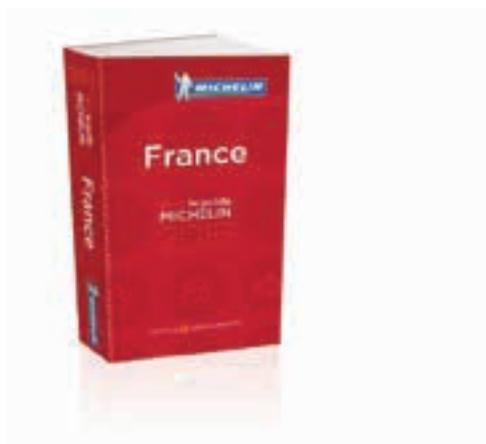
En revanche, le restaurant L'Arnsbourg de Baerenthal en Moselle a perdu trois étoiles après le départ de son chef Jean-Georges Klein.

## LES BIBERONNÉS AUX COUP DE CŒUR MICHELIN

Chaque année, Michelin donne aussi sa sélection de coups de cœur sur tout le territoire : les BIB. En 2015, 10 ont été choisis dont deux nouveaux, la « Table d'Angèle » à La Bresse et La « Brasserie » de Christophe Dufossé à Metz. Les autres tables savoureuses sont à dénicher un peu partout en Lorraine :

- ★ Le V Four à Nancy
- ★ L'Hostellerie du Prieuré à Saint-Quirin
- ★ À la 12ème Borne à Delme
- ★ L'Argousier à Volmunster
- ★ Les Lilas à Vagney
- ★ L'Auberge du Val Joli au Valtin
- ★ Le Clos des Hortensias à La Bresse
- ★ Le Collet à Xonrupt-Longemer

Trois BIB rétrogradent pourtant à l'instar de « l'Hôtel Restaurant les Sapins » à Le Ménil, « L'assiette du Coq à l'Âne » à Gérardmer et « l'Hôtel Burnel » à Rouvres-en-Xantois. 🍷



◀ Guide Michelin  
2015 étoiles  
France  
© DR



## DEMONSTRATION

### COOK EXPERT de Magimix

Le robot cuiseur multifonction de fabrication française

Entrée libre

- A 14h30 : Vendredi 15 janvier
- A 10h30 : Mercredi 20 janvier

Profiter de l'offre Magimix jusqu'au 22/01/16 : pour 1€ de plus Magimix vous envoie le support tablette, le presse agrumes et la centrifugeuse (valeur 140€).

Remise en caisse pour toute commande ou achat d'un Cook expert le jour de la démonstration.

# SOLDES

## 2<sup>E</sup> DÉMARQUE



Machine à café  
Malongo

**75€** ~~150€~~

**-50%**

**-50%**

Extracteur de jus  
Juicepresso

**199,50€** ~~399€~~



Gamme poêles  
Cristel, garantie à vie,  
revêtement céramique

**-30%**



**-40%**

Couverts Zwilling  
24 pièces

**199€** ~~119,40€~~

Coffret à macarons  
et accessoires  
(poche - douille - tapis  
livre de recettes - pince)

**28€** ~~40€~~



**-30%**

**-50%**

Mug à thé "Solo Tea"  
fonctionnement automatique  
3 niveaux d'unfusion

**45,06€** ~~22,53€~~



# Culinarion

*Partageons nos secrets*

8, rue Raugraff • Nancy • Tél. 03 83 37 20 38  
[culinarion.com](http://culinarion.com) (rubrique Nancy)  
[culinarion.nancy@orange.fr](mailto:culinarion.nancy@orange.fr)

Votre magasin vous accueille de 10h à 18h30

# Un gars, une fille

D'abord regardée un peu de haut, comme une discipline mineure, la photographie culinaire est devenue un véritable creuset de talents, hauts en couleur et en styles. En Lorraine, Karine Faby et Maxime Huylebroeck transforment vos assiettes en œuvres d'art.

## Karine Faby, au cœur de la transparence

*D'abord portraitiste, Karine Faby a changé de sujets pour se pencher sur de plus grosses légumes à travers la photographie culinaire. Fascinée par la transparence, elle réveille les natures mortes gastronomiques en un coup de prise de vue.*

« Si tes photos ne sont pas bonnes, c'est que tu n'es pas assez près », avertissait le mythique reporter-photographe Robert Capa. En photographie culinaire aussi, tout est question de bonne distance. Un cliché trop éloigné et les nuances des couleurs s'évanouissent, les textures s'affadissent. Une image mal fagotée peut rapidement ruiner le travail d'orfèvre d'un chef. Au départ plutôt spécialisée dans les portraits, sa formation de photographe a pimenté son approche de la gastronomie et des grands artistes de la cuisine française.

### UN PORTRAIT EN FINES LAMELLES

« Il est certain que mon expérience de portraitiste m'a aidée à trouver

mes repères dans l'univers de la photographie culinaire. Dans chaque plat, on peut retrouver la personnalité du chef qui l'a créé. D'ailleurs, le travail entre un chef et moi s'effectue en binôme. De son côté il dresse l'assiette, la met en scène. Je suis là pour la mettre en valeur et créer une ambiance », détaille-t-elle. Mais quelles raisons ont poussé cette spécialiste des natures vivantes à réveiller des mets « assoupis » ? Outre sa gourmandise, Karine Faby est dévorée par une autre passion, celle des produits de la nature, en tous genres et sous toutes leurs formes. Son premier cliché culinaire se matérialise dans une silhouette juteuse et colorée d'une mandarine de Corse. D'autres fruits et légumes se plieront par la suite aux envies de la photographe. Sur ces clichés, les radis bondissent et les citrons pétillent. De projets artistiques en rencontres professionnelles, la photographe culinaire va développer son style et son carnet d'adresses.





► Jardin Moulin  
© Karine Faby

▲ Karine Faby  
© DR

### MISE AU POINT SUR LA LUMIÈRE

« Très souvent, les chefs avec qui je collabore ont d'abord flashé sur mes petites mises en scène végétales. La relation établie avec eux par la suite se base sur la confiance mais aussi la fidélité. Beaucoup gardent le même photographe culinaire quand celui qui correspond à leur sensibilité. C'est donc un grand privilège d'entrer dans leur univers », continue-t-elle. Toute la difficulté consiste pour elle à lutter contre le temps qui passe. « Un

plat ne garde pas longtemps sa consistance et sa fraîcheur sous la lumière intense des projecteurs et il faut réussir à capter sa présentation idéale. Je cherche à recréer le jeu d'ombre et de lumière, à donner du volume et de la vie à ce que je photographie. J'aime beaucoup le travail des produits frais, organiques car j'aspire à restituer leur transparence, des nervures d'une feuille de clémentine à la texture fondante d'une viande ou d'un poisson ». Et comme elle ne recule pas devant les défis, Karine

▲ Dos de  
lieu jaune  
© Karine Faby



**création**  
**PARQUETS**  
**SOLDDES**

**JUSQU'À**  
**-50%**  
\* SUR ARTICLES SIGNALÉS EN MAGASIN

**RUE ANTOINE DE ST EXUPERY - ZAC DE FROCOURT**  
**FLEVILLE DEVANT NANCY**

**03 83 51 46 10**

**PARQUETS FLOTTANTS ET MASSIFS, SOLS STRATIFIÉS, LAMES DE TERRASSES, LAMBRIS ET ACCESSOIRES**



► Millefeuilles  
© Karine Faby

Faby affronte parfois les difficultés de la cuisine française : les plats en sauce.

## LA CUISINE, TOUT UN CINÉMA

Cherchant toujours à se réinventer, Karine Faby regarde avec attention les clichés du photographe culinaire Richard Haughton : « Il essaie de surprendre en modifiant les angles de prises de vue, en jouant avec les compositions des chefs. Pourtant, sa source d'inspiration ne vient curieusement pas de cette discipline mais plutôt du cinéma. Face au grand écran, elle nourrit notamment son travail de celui d'Henri Alekan, directeur de la photographie de grands cinéastes comme Jean Renoir, René Clément, Raoul Ruiz, Amos Gitai ou encore Wim Wenders. Admirative des photographes du début du XX<sup>e</sup> siècle, elle s'inspire de la manière dont la lumière, fortement contrastée, vient animer les objets. Finalement, le lien qu'elle tisse avec les chefs ressemble énormément à celui d'un directeur de la photographie et d'un réalisateur : l'un met en lumière les créations de l'autre. ●

➤ Plus d'infos sur [karinefaby.fr](http://karinefaby.fr)

## Maxime Huylebroeck, l'art de la simplicité

*Maxime Huylebroeck parcourt la Grande Région et même la France entière armé de son appareil photo et met en boîte les plus belles tables contemporaines. Par la force de sa passion, ce dernier a réussi à s'immiscer dans ce monde à part où l'art se mange avec les yeux et le cœur.*

**Q**uel est le rapport entre Zoro et Maxime H ?  
Tel l'homme en noir, le second signe son nom à la pointe de l'objectif d'un « H », qui veut dire Huylebroeck. Et puis, en photographie culinaire comme en escrime, il faut faire vite : « Les chefs sont des artistes. Ils créent des œuvres éphémères. La moindre mousse ou émulsion peut perdre sa tenue en quelques secondes », explique-t-il. Né au pays de la bande-dessinée, ce dernier est tombé dans la marmite de la photographie et de la gastronomie tout petit.

### RIEN N'EST IMPOSSIBLE

« Mon père est un amoureux de la photographie. Il la pratique en amateur mais m'a transmis sa pas-



◀ Le photographe  
Maxime H.  
© DR

sion très tôt. Les vacances, les moments familiaux, tout était prétexte à utiliser mon appareil. Quant à ma mère, elle était secrétaire de direction dans une école d'hôtellerie à Bruxelles. C'est elle qui m'a fait aimer la cuisine et m'a permis de côtoyer de grands chefs », raconte ce Lorrain d'adoption. Pour autant, dans son esprit, l'idée d'exercer cette activité de façon professionnelle ne s'impose pas



► Pilote  
Communication  
Nancy  
© Maxime H.

▲ L'Argousier  
Restaurant à  
Volmunster  
© Maxime H.

tout de suite. D'abord lancé pendant trois ans dans des études spécialisées en publicité, le virus de la photographie culinaire ne vient le démanger que quelques années plus tard, après un stage de communication à Londres. « Je me suis aperçu que je n'étais pas fait pour rester dans un bureau toute la journée. Je me suis documenté ; j'ai regardé de nombreux livres photo. J'ai appris en autodidacte en faisant des erreurs et en les rectifiant. J'apprends toujours mais j'affine mon style », ajoute-t-il.

### LA CONFIANCE AU CREUX DE L'ASSIETTE

Entrer dans l'univers secret des chefs s'effectue sur la pointe des pieds, avec discrétion et en établissant un rapport particulier avec eux. Plus que dans d'autres milieux, en cuisine la confiance se gagne et Maxime H. l'a remportée à force de persévérance, de passion et en affirmant son identité photographique. Dans ce cadre la première rencontre est toujours décisive et détermine la suite de la collaboration. « C'est une grande famille. Pour pou-

◀ Le Quai  
des Saveurs  
Hagondange  
© Maxime H.

▲ Atelier  
Burger  
FoodTruck de  
Burger  
© Maxime H.



**DES GRANDES  
MARQUES**

de linge de maison

jusqu'à  
**-60%**  
et plus

- Draps housse
- Peignoirs de bains
- Housses de couette
- Couvertures, plaids, ...



**LingoRama**<sup>®</sup>  
— Le rendez-vous du beau linge —

" La Porte Verte "  
**ESSEY LES NANCY**  
Derrière Jardiland



► Maison  
des Soeurs  
Macarons  
Nancy  
© Maxime H.



voir en faire partie, il faut être à l'écoute. J'essaie d'instaurer un climat de bonne humeur. Après il est nécessaire de s'adapter à chaque interlocuteur. Je peux travailler avec eux en plein service, dans l'ambiance stressante d'une cuisine en ordre de marche, ou lors des jours de fermeture où je prends plus le temps. Ce que je souhaite avant tout, c'est révéler la dimension artistique de leur métier ». Pâtisseries, cuisiniers, traiteurs, de nombreuses personnalités de la gastronomie lorraine ont succombé au style « Maxime H. » : une photographie simple, sobre et lumineuse.

### UN BIEN JOLI TABLEAU

Jusqu'au 22 janvier 2016, le Musée Aquarium de Nancy expose l'un de ses projets personnels : « Un plat, un chef ». « Depuis que je suis à Nancy, je tente de mettre en valeur les chefs de la région. Je voulais aussi les faire un peu sortir de leur cuisine. Avec cette série de portraits croisés, j'ai essayé de modifier aussi la manière de les montrer. Ils ne sont pas les bras croisés ou le long du corps comme on les voit souvent. Ici chaque cliché d'eux dévoile en partie leur personnalité », note-t-il. Et cette personnalité se lit doublement dans le plat dressé par le chef et son image. Et Maxime Huylebroeck aborde les plats de ses sujets comme une peinture. Toujours à l'écoute des tendances, le photographe s'inspire aussi de ce qu'il a pu voir et apprendre en histoire de l'art, lors de ses années



◀ Stef  
Pâtisserie  
© Maxime H.

d'études. Parmi ses sources d'inspiration, Mondrian a su retenir particulièrement son attention. On peut d'ailleurs retrouver dans les photographies du premier la simplicité du second. La seule différence est que les tableaux de Maxime H. se dégustent ensuite avec plaisir. ●

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

# MAISON DU MASSIF

LE SPÉCIALISTE  
DU SUR-MESURE  
ET DU  
RELOOKING



RELOOKING  
PROFESSIONNEL

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



AVANT



AVANT



ACTUELLEMENT  
PRIX EXCEPTIONNELS  
SUR UNE SÉLECTION DE MEUBLES :  
*tables basses - meuble télé  
salle à manger ...*

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

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)

NOUS RELOOKONS  
ÉGALEMENT  
ENTIÈREMENT  
VOTRE CUISINE !  
RENSEIGNEZ-VOUS

# Ségolène et Nicolas, 10 ans de

*La boulangerie-pâtisserie de Ludres fête cette année sa première décennie. Depuis leur première boutique en couple à Méréville, l'entreprise a grandi et emploie aujourd'hui 10 personnes. La passion et l'exigence de qualité, elles, restent intactes.*



◀ Toute l'équipe © DR

Leur histoire commune a commencé par une création. Celle de la petite boulangerie de Méréville, à quelques kilomètres de Nancy. Coiffeuse dans son premier métier, Ségolène n'a pas longtemps hésité à suivre Nicolas dans son envie d'entreprendre. Apprenti depuis l'âge de 14 ans, Nicolas a toujours nourri une passion pour le pain qui l'a conduit à conquérir un par un tous les diplômes d'une profession exigeante. Il fait ses classes auprès de Bernard Thirion à Essey-Lès-Nancy puis passe par l'Ecole Lenôtre. Les premières années à Méréville restent un merveilleux souvenir. La petite boulangerie familiale conquiert rapidement un large public. Affiliée au réseau Banette, la maison s'impose un cahier des charges drastique, qu'elle suit toujours aujourd'hui. Le couple recentre ses activités sur un nouvel endroit, à Ludres, dans la zone commerciale Chaudeau, puis une deuxième boutique voit le jour à Nancy, rue Jeanne d'Arc. La nouvelle boutique trouve rapidement ses marques et sait cultiver l'expérience de la proximité et de la convivialité.

## TRANSPARENCE ET CRÉATIVITÉ

De bons produits, bien présentés : c'est l'idée qui gouverne la boulangerie-pâtisserie de Ségolène et Nicolas Remy. La première impression est don-

née par le cadre élégant aux couleurs chaudes et aux senteurs boisées. Celles du pain encore chaud se dégagent de la « bibliothèque des pains » où sont alignées les multiples variétés. Une vingtaine en permanence. 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 sportif aux graines de courges, le paysan aux noix, noisettes et raisins. Pour les fêtes, une nouveauté a vu le jour : le médiéval. Un pain gourmand aux pommes, figues, miel, abricots, graines de tournesol et farine de châtaigne. Plébiscité par les gourmands il a trouvé une place durable dans la collection des pains.

Ici, on cuit du pain toute la journée. Toutes les 20 minutes, un nouvelle fournée, pour assurer un pain frais en permanence. Chez Ségolène et Nicolas, le client peut commander quarante baguettes dans l'après-midi, sur un simple coup de fil. Le résultat ne se fait pas attendre, et la qualité toujours au rendez-vous. 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

# passion au service des clients

► La galette  
et ses fèves  
© DR

congelés et sélectionne les meilleurs matières premières pour ses recettes. Le beurre est une AOP de Charrente-Poitou de Bernoît Grivel de la Société Disgroup, la farine est 100% FQB des Grands Moulins de Strasbourg, comme filière qualité Banette. Du champ de blé jusqu'à la baguette cuite, la traçabilité est sans faille. La maison est en plus contrôlée par le laboratoire indépendant Alibio. Chaque mois, un technicien vient faire des relevés aléatoires sur les produits ou sur les conditions d'hygiène. Une contrôle que se sont imposés Ségolène et Nicolas Remy.

La meilleure preuve de ce travail bien fait réside dans la transparence : le client peut observer le travail des équipes depuis l'espace de vente. C'est dans ce laboratoire que tout est fabriqué artisanalement. Y compris dans la pâtisserie, aucun arôme artificiel, aucun colorant, aucun produit surgelé. Sur les tartes, les fruits sont frais.

Beaucoup de produits phares font le plaisir des clients régulier comme le macaron pistache framboise, le gâteau Vosgien (crème pâtissière légère sur une génoise au chocolat blanc, myrtilles et copeaux de chocolat blanc). En goûtant les Croquants Lou, on peut se rendre compte que simplicité peut rimer avec belle surprise : quand blanc d'œuf, farine, sucre et amandes grillées forment un mélange parfait.

La star de ce début d'année est forcément la galette. Ségolène et Nicolas la déclinent en trois façon : frangipane, pomme et Nutella. La pâte feuilletée maison est pure beurre, la frangipane vient aussi du labo comme la compote aux fruits frais. Les fèves de l'année sont sur le thème des Barbapapa, plusieurs petits personnages à collectionner pour exposer ensuite dans une mini-boulangerie. Des fèves surprises permettent de gagner des tirelires.

Le goût de l'animation de leur maison ne quitte jamais Ségolène et Nicolas. Plusieurs fois dans l'année, ils renouvèlent ainsi des concours de dessin, des opération découverte et toujours des surprises à déguster ou des cadeaux à gagner, comme deux vélos pendant le tour de France ! A la demande des institutrices des alentours, Ségolène et Nicolas font aussi des animations dans les écoles, sous la forme d'ateliers ou les petites mains confectionnent des roses des sables, des galettes ou des gâteaux.



► Pâtisseries  
et atelier  
galette  
© DR

Cette envie de partager va se renforcer en 2016 avec le lancement de cours de pâtisserie et de boulangerie dans le laboratoire à Ludres. L'année à venir va aussi voir arriver la nouvelle carte de fidélité sous la forme de cagnotte à créditer sur toute la gamme des produits. La grande fête pour célébrer les 10 ans est attendue au printemps. Les gourmandises rimeront alors avec surprises... ●

## ✚ Ségolène et Nicolas

Centre commercial Chaudeau - Chemin du Bon Curé - Ludres  
Renseignements et commandes au 03 83 25 82 01. Horaires  
d'ouverture : tous les jours de 4h à 19h30, fermé le mardi.

*Toute l'équipe de Ségolène et Nicolas vous  
souhaite une belle année 2016 et remercie ses  
clients pour ces 10 années de fidélité !*

# Dans les coulisses de l'ei.cesi

• FORMATION •

## Études branchées

Pour les entreprises en recherche de collaborateurs compétents comme pour les jeunes préparant leur avenir professionnel, l'ei.cesi (l'école d'ingénieurs du Cesi) est une valeur sûre. Le 30 janvier prochain, les enseignants et étudiants du campus nancien accueillent le public et présentent l'ensemble de leurs formations (de Bac+2 à Bac+5).

### L'EI.CESI, L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE

Une formation d'ingénieurs enracinée dans le monde de l'entreprise, telle était la volonté de grandes entreprises françaises quand ils ont créé le CESI en 1958. Depuis la formule a fait recette. En plus de cinquante ans, l'école a formé plus de 20 000 ingénieurs et a implanté 23 de ses centres en France et 2 à l'étranger. L'école a non seulement des liens avec de nombreuses entreprises possédant des filières dans le monde entier mais elle a aussi signé des accords avec des universités étrangères, des États-Unis à la Chine.

Par le biais de l'alternance, l'école s'ouvre à des profils toujours plus variés et riches issus d'horizons différents. Jeunes préparant leur avenir ou professionnels désireux de monter en compétences, tous peuvent trouver une formation faite pour eux avec de belles perspectives sur le marché de l'emploi.

D'ailleurs 85 à 100 % des étudiants formés à l'ei.cesi rentrent directement dans la vie active.

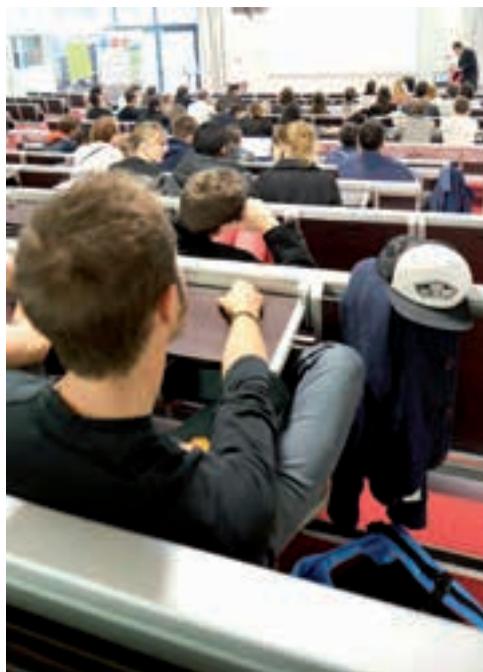
### L'EI.CESI DE NANCY, LE POINT D'ANCRAGE RÉGIONAL

Depuis 1986, l'ei.cesi s'est implanté à Nancy. Soutenu par les Pouvoirs Publics et la Région Lorraine,



▲ Formations en alternance © DR

le campus nancéien accueille chaque année plus de 250 élèves. Au total, l'ei.cesi de Nancy propose 3 types de formations au métier d'ingénieur : une formation d'ingénieur par l'apprentissage pour les Bac +2, une formation d'ingénieur par la formation continue en alternance pour les salariés et les demandeurs d'emploi ainsi que 3 masters spécialisés pour aller au-delà du diplôme d'ingénieur. Les profils des diplômés de l'ei.cesi intéressent fortement les entreprises car ils conjuguent polyvalence, pragmatisme et sens de l'adaptation. ■



◀ Une formation à la carte © DR

✚ Journée Porte ouvertes de l'ei.cesi : samedi 30 janvier 2016 de 10h à 17h au 2 bis, rue de Crédence 54600 Villers Les Nancy. Pour plus de renseignements RDV sur [eicesi.fr/centre-nancy.asp](http://eicesi.fr/centre-nancy.asp)

## 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 crédence 54600 Villers Lès Nancy



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



# L'ensemble scolaire Charles de Foucauld, en avance sur l'avenir

Pour préparer au mieux l'avant et l'après Bac, le lycée Charles de Foucauld inaugure ce début d'année 2016 avec plusieurs journées portes-ouvertes et fête en parallèle les trente ans du Bac professionnel.



◀ Acronyme par les élèves  
© DR

**D**epuis plusieurs années, l'ensemble scolaire Charles de Foucauld à Nancy accompagne les élèves de la maternelle à un niveau Bac +3. Quelque soit le niveau ou les envies d'orientation, il donne à ces derniers de belles bases pour préparer l'avenir. Afin d'envisager une carrière dans la sérénité, le lycée propose au public de découvrir ses différentes filières.

## DIRECTION BAC +3

Le samedi 23 janvier de 9 à 13 heures, l'enseignement supérieur sera à l'honneur avec la valorisation des formations Bac +2 et Bac +3. Le lycée dévoile ses BTS dans des domaines aussi variés que la communication, le commerce, le social, la comptabilité, la maintenance ou l'informatique.

Les débouchés sont nombreux comme celui d'assistant manager ou de manager des unités commerciales. L'école propose aussi une préparation aux concours d'infirmières et paramédicaux. Enfin, à Bac +3, le diplôme de comptabilité et gestion permet de préparer les étudiants au monde de l'expertise comptable.

## LE BAC PROFESSIONNEL A TRENTE ANS

Né en 1985 à l'initiative d'une fédération patronale, le bac professionnel fête officiellement ses trente ans cette année. Les vendredi 29 janvier de 14h à 17h et samedi 30 janvier de 9h à 12h, l'ensemble scolaire Charles de Foucauld met en lumière ses Bac professionnels Gestion-Administration (GA) et Maintenance des Equipements Industriels (MEI).



▲ L'ensemble scolaire Charles de Foucauld ouvre ses portes  
© DR

## DÈS LA MATERNELLE

Le samedi 12 mars de 9h à 13h, c'est tout l'ensemble scolaire qui se dévoile, de la maternelle au lycée et post-Bac en passant par la découverte des internats filles et garçons. Dès la quatrième, le collège intègre une voie vers l'alternance tout en maintenant le cycle normal. Au lycée, plusieurs possibilités se démarquent entre les filières professionnelles, générales et technologiques. ■

✚ Ensemble scolaire Charles de Foucauld  
1 rue Jeannot à Nancy • 03 83 35 27 14  
lycee-charlesdefoucauld.fr



► Bac Pro  
© DR



## 3 PORTES OUVERTES 3 DATES POUR TROUVER SA VOIE

### ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

**23 JANVIER de 9<sup>H</sup> à 13<sup>H</sup>**

#### FORMATIONS SUPÉRIEURES :

ASSISTANT MANAGER  
ASSISTANT DE GESTION PME-PMI  
MANAGEMENT DES UNITÉS COMMERCIALES  
COMPTABILITÉ GESTION  
DIPLOME DE COMPTABILITE ET GESTION (BAC +3)  
MAINTENANCE DES SYSTÈMES DE PRODUCTION  
SYSTÈMES NUMÉRIQUES INFORMATIQUE DE RÉSEAUX  
CONCOURS MÉDICAUX ET PARAMÉDICAUX

### LE BAC PRO

**29 JANVIER de 14<sup>H</sup> à 17<sup>H</sup>  
30 JANVIER 9<sup>H</sup> à 12<sup>H</sup>**

#### FÊTE SES 30 ANS :

GESTION ADMINISTRATION ET MAINTENANCE  
INDUSTRIELLE

### DE LA MATERNELLE AU BAC+3

**12 MARS DE 9H À 13H**

MATERNELLE, PRIMAIRE, COLLÈGE, FILIÈRES PRO,  
TECHNO ET GÉNÉRALES, BAC+2/BAC+3

## POUR QUE CHACUN TROUVE SA VOIE

**Ensemble Scolaire  
Charles de Foucauld**

1, rue Jeannot 54000 NANCY

**03 83 35 27 14**

lycee-charlesdefoucauld.fr

• DÉCO •

---

# Serenity & Rose Quartz

*Le célèbre nuancier américain Pantone a  
révélé les couleurs qui rythmeront l'année  
2016 : le rose quartz, un rose poudré, délicat  
et très élégant, et le bleu serenity, couleur  
lavande, tranquille et douce  
A vos pinceaux !*

---



# Art & Fenêtres

L'ART D'ÊTRE UNIQUE

Toujours à la pointe des tendances et des nouvelles technologies, Art & Fenêtres s'appuie sur un solide réseau de vendeurs agréés parmi lesquels Menuiserie SC 54 à Nancy. Stéphane Schwartz, son responsable, présente sa gamme de produits, sans cesse enrichie.

**Vous êtes installés avenue de Strasbourg depuis quatre ans. Quels sont vos souhaits pour les années à venir ?**

Pour commencer, je profite de ce début 2016 pour souhaiter à nos clients, particuliers comme professionnels, une merveilleuse année. Depuis quatre ans, nous avons pour défi de leur proposer le meilleur en matière de fermetures : portes d'entrée et de garage, fenêtres, portails et clôtures. Nous comptons bien continuer sur cette lancée. Nos gammes s'enrichissent avec des produits toujours plus performants comme la collection Art et Design, les seules fenêtres 100 % recyclables sur le marché français. Cette innovation est possible grâce au RAU-FIPRO®, un matériau composite qui contient des fibres de verre issu des technologies de l'aviation et de la formule 1. Son coefficient d'isolation est le meilleur du marché avec un triple vitrage et sa ligne est épurée, très contemporaine. Avec Art Design, la fenêtre est bien plus qu'un élément structurel de la maison.

**Quels sont les nouveautés cette année ?**

Nous avons une demande de plus en plus forte en volets roulants et c'est un aspect peu connu de nos savoir-faire. Dans ce type de produit, comme pour nos autres offres, nous travaillons exclusivement avec des fabricants français. Ses produits permettent de moduler la lumière dans les maisons en fonction des besoins et des pièces, tout en isolant. C'est aussi un fabricant reconnu de brise-soleil orientables et de portes de garage. Nous sommes partenaires VELUX et ajoutons une nouvelle compétence à notre palette.

**Quelles garanties offrez-vous à votre clientèle ?**

Intégrés au réseau Art & Fenêtres, nous adhérons à leurs valeurs telles que la fabrication française, la garantie à vie des produits, la pose intégrée, les propositions de solutions financières et l'ensemble de la charte éthique. Nos clients bénéficient aussi d'une garantie achèvement de travaux : en cas de défaillance de l'un des magasins agréés Art & Fenêtres, la marque s'engage à poursuivre le chantier. Nous avons aussi le label RGE (Reconnu Garant de l'Environnement) qui est obligatoire et qui permet à nos clients de bénéficier du crédit d'impôt. Pour finir, nous sommes aux côtés de nos clients à chaque étape, du devis à la prise de côtes, jusqu'au chantier final, réalisé par nos poseurs. Nous sommes au plus près de leurs attentes et de leurs besoins. ♦

**JUSQU'AU 31 JANVIER**

**15 JOURS À -15%™**

**SUR TOUTE LA GAMME**

Art & Fenêtres L'ART D'ÊTRE UNIQUE

➤ Venez découvrir tous ces produits dans le showroom :

**147 AV. DE STRASBOURG À NANCY**

**TÉL. 03 83 38 97 72 • MENUISERIE-SC-54@ORANGE.FR**

**STÉPHANE SCHWARTZ : 06 15 14 02 66**

# Les matériaux se font plus beaux

*Les matériaux de construction ne s'adaptent pas seulement à notre confort de vie et à l'environnement, ils sont aussi pensés pour améliorer l'esthétisme de nos habitats.*

► Ici, le verre antireflet de Saint-Gobain est utilisé pour un écran de projection  
© Vision-Lite



**T**oujours plus étonnants, toujours plus performants, les matériaux de construction font parfois l'objet de longues études pour se transformer en prouesses de l'innovation. Tantôt isolants phoniques et thermiques, tantôt producteurs d'énergie, ces joyaux révolutionnent les domaines du bâtiment et de l'habitat au point de devenir les nouveaux joujoux des designers et des architectes. Mais voilà quelques années déjà que les recherches s'orientent davantage vers l'apparence. Zoom sur ces nouveaux produits qui repoussent encore et toujours les limites de l'esthétique...

## DES MATÉRIAUX TOUT EN TRANSPARENCE

Verre invisible ou inrayable, le vitrage fut l'un des premiers domaines de recherche des industriels. L'innovation la plus connue reste sans doute le Guardian Clarity, une solution antireflet, obtenue par le dépôt d'un nuage de carbone sous vide par pulvérisation cathodique\*. Cette technique avait permis de produire un verre présentant une réflexion de 1 % contre 8 % pour un verre classique. En France, l'entreprise spécialisée Saint-Gobain a, elle, réussi à mettre au point le « SGG Vision-lite », un verre ultra-transparent, résistant à l'humidité et aux intempéries, et pouvant ainsi être installé à

l'extérieur. Conçu pour résister aux rayures, particulièrement lisse, il ne présente également qu'un petit pour cent de réflexion, ce qui fait de lui un matériau exceptionnel pour une vision optimale, notamment au niveau des couleurs.

## FAIRE ENTRER LA LUMIÈRE

Autre matériau fétiche qui ne cesse de se renouveler : le béton. Si l'on n'attend pas vraiment de lui de la transparence, c'est pourtant vers cette idée-là qu'une société hongroise s'est tournée. Au début des années 2000, l'entreprise Litracon (pour « Light transmitting Concrete ») repousse les limites de la créativité en mettant au point un béton translucide. C'est en insérant 4 % de fibres optiques entre les grains du matériau que ces Hongrois ont réussi à obtenir cette petite merveille. Sans luminosité, celui-ci joue son rôle de béton standard, mais rétroéclairé, il laisse passer la lumière. Au côté de ce matériau particulièrement onéreux, la société hongroise propose une alternative plus abordable. Il s'agit des blocs de béton « PXL », des panneaux parsemés de points plastifiés et translucides, comme les pixels d'un écran. De quoi donner beaucoup d'idées pour aménager son intérieur.

▼ Le Litracon, ce béton translucide, est une véritable prouesse technique qui permet des aménagements intérieurs étonnants  
© Litracon



Dans la même veine, le « I Light », conçu par Italcementi Group, permet, lui, de créer des ambiances lumineuses particulières. Ces panneaux de béton, opaques le jour, s'illuminent la nuit grâce à leurs 20 % de surface transparente. Idéal pour cloisonner son intérieur avec design et luminosité !

### RÉVOLUTIONNER L'INTÉRIEUR

Au sein de la maison, les innovations ne sont pas rares non plus. C'est notamment dans la salle de bains que l'on peut retrouver les plus belles inventions, à commencer par le Compolight. Ce matériau de synthèse, léger et à l'aspect brillant, est non seulement particulièrement esthétique mais il est également très résistant. Facile d'entretien, il permet d'éviter les déperditions de chaleur.

Les carreaux thermochromes, eux, habillent aisément l'intérieur des cabines de douche par exemple. Leur particularité ? Changer de couleur en fonction de la température !

Dans le même ordre d'idées, le béton (encore lui) sait aussi parfois réfléchir. Le « B-Ton Design » est en effet un matériau d'intérieur ou d'extérieur qui joue habilement avec la lumière et change également de couleur. ◆

✚ \*La pulvérisation cathodique est une technique qui consiste à synthétiser plusieurs matériaux, résultat de la condensation d'une vapeur métallique issue d'une source solide sur un substrat. C'est une méthode de dépôt de couche mince.

► Litracon,  
béton  
translucide  
© Litracon



► Litracon,  
béton  
translucide  
© Litracon



CRÉATION & FABRICATION

MOBILIER D'ART & CONTEMPORAIN

CRÉATION DE PORTES & MIROIRS

IMPRESSION NUMÉRIQUE

VERRES ARTISANAUX

SUR MESURE



Atelier showroom

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

MIROITERIE  
MP



PETITJEAN

Depuis 1860

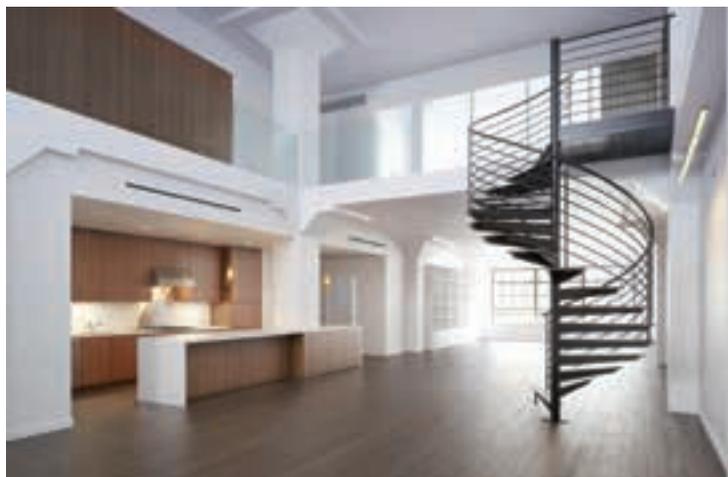
15 allée des peupliers 54180 HOUEMONT

03 83 55 20 33

www.miroiterie-petitjean.fr

# Bien aménager son duplex

*Avec ses hauts plafonds, ses poutres ou ses grands espaces, le duplex est un appartement de charme qu'il faut savoir aménager dans les règles de l'art.*



**D**isposer d'un duplex en centre-ville est une chance car, en réunissant deux surfaces totalement séparées, ce type d'appartement plein de charme donne l'impression de vivre comme dans une maison. L'autre avantage, c'est qu'il permet d'imaginer de nombreux aménagements radicalement différents sans risquer la catastrophe.

## À CHAQUE ESPACE SA DÉCO

En fonction de vos besoins et de la configuration de l'appartement, le duplex est l'opportunité de séparer le coin « adultes » de l'espace « enfants ». Le premier niveau, par exemple, peut être entièrement dédié aux plus jeunes, avec le salon, les chambres et éventuellement l'espace jeu. Au deuxième étage, une suite parentale avec salle de bains s'envisage ensuite naturellement. Mais quoi qu'il en soit, au moment de penser l'aménagement de votre duplex, n'oubliez pas de prendre en compte le fait que vous allez être amené à monter et descendre régulièrement les escaliers...

Qui dit deux espaces séparés, dit deux décorations potentiellement différentes ! Avec une belle hauteur sous plafond, des poutres apparentes et beaucoup de luminosité, on ose la couleur pour créer des ambiances correspondant à chaque surface de l'appartement. Peu importe si les étages ont deux styles totalement distincts : le duplex permet presque toutes les fantaisies.

En revanche, si votre second niveau est plutôt mansardé, misez sur les rangements suspendus,

les coins et les poutres pour libérer au maximum l'espace au sol.

## L'ESCALIER, PIÈCE MAÎTRESSE

Mais s'il n'y avait qu'un élément à soigner dans votre duplex, ce serait bien l'escalier ! Pièce maîtresse de l'appartement, il doit constituer à lui seul un objet décoratif, car c'est bien lui qui fera tout le charme du lieu.

Ainsi, plus votre appartement est petit et mansardé, plus l'escalier devra être épuré. Pour gagner de la place mais aussi pour relier les deux étages le plus esthétiquement possible, les escaliers tournants ou sans contremarches seront à privilégier. Afin de ne perdre aucun mètre carré, pensez à exploiter l'espace sous les marches en créant des rangements par exemple.

Enfin, en fonction de la déco que vous aurez adoptée, n'hésitez pas à customiser votre escadrin. Dans un style industriel ou loft, il est possible de disposer un escalier en métal et de le peindre en noir. Dans un esprit plus contemporain, le bois ou le béton seront plus appropriés. ◆

▲ Élément incontournable du duplex, l'escalier ne doit surtout pas être laissé au hasard

© Thinkstock



# Meubles d'extérieur à l'intérieur

À chaque hiver, c'est un peu la même rengaine : vos meubles de jardin sont abandonnés à leur triste sort jusqu'à l'été prochain. Ne les laissez plus vivoter sous la pluie et le froid et faites-leur une place dans votre intérieur.

**P**lutôt que de laisser hiberner de longs mois votre mobilier de jardin dans la cave ou dans le garage, redoublez d'imagination pour lui faire une place dans votre intérieur. Les meubles outdoor tels qu'ils sont conçus aujourd'hui permettent en effet de les inviter à l'envi dans le salon, la chambre ou encore l'entrée. Pas convaincu ? Voici comment faire coup double avec votre mobilier d'extérieur...

## EN ATTENDANT LES BEAUX JOURS...

Il y a certains meubles dont on profite à foison lors des longues soirées d'été et des journées ensoleillées. Mais une fois la grisaille et le froid revenus,

ils sont tristement laissés à l'abandon, livrés aux intempéries. Plutôt que de les couvrir et de les enfermer, pourquoi ne pas leur faire une petite place bien au chaud ?

Le grand classique du mobilier outdoor, qui trouve tout son intérêt à l'intérieur, c'est bien évidemment l'ensemble fauteuil et table basse en rotin. Après avoir été longtemps abandonnés au grenier, ces derniers ont récemment fait leur come-back pour habiller nos vérandas et terrasses. Particulièrement cosy, ils pourront donner un air bord de mer à votre salon ou se métamorphoser en coin lecture lors des longues soirées d'hiver. Dans un esprit plus contemporain, les meubles en plastique très

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

PHOTOS © THINKSTOCK, COFORAMA, DR

► Fauteuil suspendu  
© Thinkstock

► Banquette en palettes de bois  
© Conforama



tout en apportant du peps avec sa touche de couleur. Le mobilier gonflable, très apprécié au bord de la piscine, trouvera encore sa place dans les salons les plus truculents ou dans la chambre des enfants grâce

à son côté très ludique. L'avantage ? Si vous ne pouvez plus le voir en peinture, il suffira de le dégonfler et de le ranger au placard jusqu'au printemps prochain. N'hésitez pas non plus à recycler vos coussins de sol waterproof et géants, toujours dans l'espace des petits, dans le salon ou autour de la table basse pour créer des assises d'appoint. Enfin, plus insolite encore, le hamac ou le fauteuil suspendu passeraient bien l'hiver accrochés dans votre salon, pour lui apporter une touche bohème chic. ♦

design semblent aussi être dédiés à nos intérieurs. Pour casser leur côté trop épuré, on les réchauffe avec des coussins colorés ou on les associe avec des matières chaleureuses telles que le bois.

### DU BORD DE LA PISCINE AU SALON COSY

Star de notre été, le fauteuil Acapulco, avec son cordage de fils en résine tressés et colorés type scoubidous, peut aussi bien s'implanter dans le jardin que dans la maison. Cette icône fifties très design peut se disposer dans l'entrée ou encore dans la chambre, car elle allie la simplicité et le confort

**Devis gratuit**

**900 m<sup>2</sup> d'exposition**

- Portails - Clôtures
- Brise-vue - Garde-corps
- Portes de garage
- Portes d'entrée, d'intérieur et blindées
- Fenêtres
- Marquises
- Stores
- Volets roulants et battants. Motorisations

**Les 22, 23, 24 et 25 janvier**

**Des OFFRES PROMOTIONNELLES**

**vous attendent durant ces 4 JOURS EXCEPTIONNELS**



*À l'occasion de nos portes ouvertes nous vous invitons à déguster la galette des Rois de 9h à 12h et de 14h à 19h*













**FERMETURES**

**Pascal GIRARD**

ZA Volaine en Haye - Allée des Aunes - 54840 Volaine en Haye

**03 83 23 34 52**

[www.fermetures-girard.com](http://www.fermetures-girard.com)

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h  
le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

**PARTENAIRES SOLUTIONS HABITAT D'EDI**




# Le bois s'invite dans les immeubles

*Après avoir été délaissé pendant des décennies au profit du béton et du ciment, le bois fait son grand retour dans les maisons mais aussi dans les immeubles, en tant que matériau de construction très performant.*

**S**i l'image éculée du chalet de Heidi a longtemps rebuté plus d'un propriétaire, les constructions en bois ont su s'adapter aux goûts des ménages modernes tout en leur faisant profiter de performances énergétiques appréciables.

## UN NID DOUILLET EN BOIS

Reconquérant petit à petit un marché immobilier monopolisé par le béton, ce matériau affiche à présent sa différence sur les façades de bon nombre de maisons individuelles. Ces habitations poussent d'ailleurs plus vite que les autres puisque, une fois l'ossature en bois posée, il n'y a pas besoin de réaliser de finitions. Quelques mois suffisent alors pour voir émerger votre cocon ! Et s'il vous vient, par la suite, des rêves de grandeur, aucun souci : souple et léger, le bois facilite les transformations de votre intérieur. Côté écologie, il suffit de s'assurer que vos panneaux proviennent d'une forêt écocertifiée pour avoir la conscience tranquille.

Quant à l'aspect sécurité, le bois résiste aussi bien aux incendies que le béton. Au niveau des performances, en revanche, il gagne haut la main la compétition ! Cette alternative naturelle permet en effet de réaliser entre 20 et 30 % d'économies sur la consommation de chauffage, lorsqu'elle est associée à un isolant supplémentaire. Par comparaison, le bois est ainsi cinq fois plus isolant que le béton ! Sans compter qu'il absorbe également les ondes sonores.

## LES LOGEMENTS COLLECTIFS AU DIAPASON

Avec un tel potentiel, le bois ne pouvait pas rester l'apanage des pavillons individuels. À l'instar de la Scandinavie, habituée de longue date aux constructions en bois, la France voit fleurir de plus en plus de projets immobiliers d'ampleur mettant à l'honneur ce matériau. Outre les lotissements, ce sont carrément des immeubles mais aussi des tours de bureaux et des bâtiments publics qui sont aujourd'hui entièrement réalisés en bois.

La petite ville de Vertou, près de Nantes, s'est par exemple dotée en 2012 d'un écoquartier dans lequel un immeuble de quatre étages accueillant une soixantaine de logements sociaux a été édifié. De son côté, Mésolia, une entreprise sociale pour l'habitat en Aquitaine, a inauguré le 18 septembre la résidence « Le Bois des Palombières », composée de quatre-vingt-cinq logements individuels à Léognan, en Gironde. Ce projet immobilier locatif a voulu se distinguer par



une architecture originale, tout en préservant l'environnement. Les habitations sont ainsi constituées d'une façade en ossature bois, tandis que la toiture imite le zinc, le tout bénéficiant du label Qualitel BBC Effinergie.

Au même moment, en Essonne cette fois, Promicea, se targuant d'être le premier promoteur de logements collectifs en bois massif, a lancé, à Ris-Orangis, le chantier d'un immeuble de cent quarante logements dont la construction devrait être achevée dans un an à peine. « Il s'agit de la



plus importante opération résidentielle conçue en bois massif CLT en France, avec la technologie du groupe Woodeum. » Une opération d'ampleur pour une nouvelle génération d'habitations à très basse empreinte carbone puisque, « grâce au bois massif, ce bâtiment va stocker 880 tonnes de CO<sub>2</sub>, soit l'équivalent des émissions de carbone générées par les besoins en chauffage et eau chaude sanitaire du bâtiment pendant 88 ans ». Plus éco-

logique et plus efficace, le bois n'a donc pas fini de nous surprendre.

## DES MÉNAGES IMPLIQUÉS

Si la performance énergétique des bâtiments arrive en tête de liste des priorités des pouvoirs publics et des promoteurs, elle l'est aussi dans celles des ménages comme l'a démontré un récent sondage réalisé par Harris Interactive.

« Spontanément, les Européens associent surtout l'efficacité énergétique à l'isolation et, dans une moindre mesure, à l'énergie solaire, aux équipements à basse consommation et aux appareils de gestion de l'énergie intelligents », détaille l'étude. Globalement, pour 52 % des Français, il s'agit avant tout « d'éviter le gaspillage ».

D'ailleurs, en Europe, plus de huit citoyens sur dix se déclarent attentifs à la réduction des consommations d'énergie à leur domicile (95 % en France), leur première motivation étant de faire des économies sur leur facture mais aussi la conscience écologique. ♦

**BUT**

**SOLDES 70%** Jusqu'à

**DU 02 JANVIER AU 12 FEVRIER 2016**

**SUR UNE SÉLECTION DE PRODUITS EN MAGASIN**

Voir produits et nature des produits concernés en magasin  
Dans la limite des stocks disponibles. Liste des magasins participants sur but.fr

**NANCY HOUEMONT**  
(derrière décatlon)  
6, avenue des Érables  
**03.83.98.88.70**  
DU LUNDI AU SAMEDI 10H > 19H

**BUT C'EST NOUS**

# Matériaux biosourcés pour la maison

*Bien qu'ils ne soient pas encore un réflexe pour les bricoleurs, les matériaux biosourcés sont des solutions d'avenir pour nos maisons. En plus d'assainir notre habitat, ils régulent aussi très efficacement le taux d'humidité.*



◀ Ouate de cellulose, laine de mouton, paille ou encore chanvre sont autant d'isolants biosourcés utilisables en rénovation  
© Thinkstock

Il n'y a pas que les chefs d'État qui parlent pour sauver la planète ! Certains secteurs luttent eux aussi contre le réchauffement climatique. Les industriels de l'isolation biosourcée sont en effet au premier plan pour développer la croissance verte au sein des domaines de l'habitat et de la construction. Ainsi, les particuliers souhaitant engager des travaux d'isolation peuvent se tourner les yeux fermés vers ces isolants écologiques et polyvalents.

## DES PRODUITS PERFORMANTS ET POLYVALENTS

Les matériaux biosourcés, c'est-à-dire issus de la biomasse végétale ou animale, ne représentent que 5 % du marché de l'isolation. Et pourtant, lin, paille de blé, laine de mouton, ouate de cellulose ou textiles recyclés peuvent être utilisés dans les produits de construction et de décoration, notamment dans les domaines de l'isolation thermique et acoustique.

Issus de matières premières renouvelables ou recyclées, les écomatériaux ne contribuent pas à l'épuise-

ment des ressources. Ils permettent également de réduire les émissions de gaz à effet de serre et de limiter les transports en étant fabriqués avec de la biomasse locale.

En offrant la même durabilité que les isolants synthétiques ou minéraux, ces matériaux écologiques, que l'on trouve sous différentes formes (panneaux, rouleaux, vrac à souffler etc.), trouvent leur utilité dans de nombreux cas, notamment les murs intérieurs ou extérieurs, les plafonds, les combles, les cloisons et, dans certains cas, les planchers bas et intermédiaires.

## DES PROPRIÉTÉS HYGROMÉTRIQUES NATURELLES

Il faut encore ajouter que les biomatériaux sont un excellent moyen de réguler l'hygrométrie, c'est-à-dire le taux d'humidité dans l'air. Ils favorisent en effet la « respiration » des parois en absorbant et en restituant une partie de la vapeur d'eau du bâti. Ils garantissent ainsi une qualité de l'air d'autant plus optimale qu'ils sont aussi exempts de fibres allergènes.



## DES AVANTAGES FISCAUX

Comme bon nombre de projets de rénovation, les biomatériaux peuvent faire l'objet de réductions fiscales, notamment le Crédit d'impôt pour la transition énergétique (Cite), mis en place depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2015. Celui-ci doit inciter les Français à effectuer des travaux d'amélioration énergétique dans leur logement. En utilisant des isolants biosourcés, vous aurez droit à un crédit

En agissant sur le taux d'humidité, les matières biosourcées empêchent les déperditions énergétiques. Que ce soit pour le chauffage ou la climatisation, elles absorbent ou dégagent l'énergie dans le matériau, permettant ainsi d'amortir les variations de température. Selon les nombreuses études menées, notamment par l'Association syndicale des industriels de l'isolation végétales, les isolants biosourcés peuvent améliorer les performances thermiques de votre habitat de 50 %.

d'impôt de 30 %, à condition que ces aménagements soient destinés à votre résidence principale. Le montant des travaux est plafonné à 8 000 euros par personne, ce qui laisse de la marge pour améliorer les performances thermiques de son habitat... ♦

# Salon PLANÈTE et ÉNERGIES®

du  
**29 janvier**  
au  
**1<sup>er</sup> février**



**Épinal**  
Centre Congrès  
Entrée 5 €  
Enfants gratuit  
10h/19h non-stop

**Construire ou rénover : et si vous étiez coaché ?**

[www.planete-et-energies.fr](http://www.planete-et-energies.fr)





# Des murs bruts de décoffrage

*Et si, derrière vos murs, se cachait la grande tendance déco du moment ?  
Rangez vos enduits et pots de peinture au placard,  
les cloisons se font belles au naturel.*

**L**es limites ne semblent plus exister en matière de déco. Il suffit de parcourir les blogs et les réseaux sociaux pour s'apercevoir que la nouvelle tendance est de laisser les murs s'afficher dans leur plus simple appareil. Brutes ou décrépies, les imperfections de nos cloisons révèlent tout leur potentiel pour donner du cachet à nos intérieurs.

## LA BEAUTÉ DES IMPERFECTIONS

Halte aux murs lisses, dont les enduits feraient pâlir de jalousie n'importe quel façadier ! Terminées les finitions minutieuses et les multiples couches de peinture pour un rendu impeccable. Les murs se dévoilent tels qu'ils sont sans aucun artifice. Authentiques, les cloisons sont conser-

vées dans leur jus, avec leur vieille tapisserie, leurs petits trous et leurs fissures.

Si l'on a déjà la chance d'avoir un mur en briques ou en béton dans cet état, on le laisse brut de décoffrage, avec ses irrégularités et ses défauts. Sinon, il est possible de tricher un peu en découpant la peinture pour laisser le plâtre apparent ou en enlevant seulement quelques pans de tapisserie.

## UN ESPRIT INDUSTRIEL

Afin de créer un esprit loft, il n'y a pas mieux que la tendance des murs bruts, et cela est d'autant plus vrai quand les cloisons sont faites de briques rouges ou de béton ! Mais pour ne pas jeter un froid chez soi, la déco alentour doit être scrupuleusement étudiée.

▲ Les murs en béton ou en briques rouges s'associent bien avec le bois et les accessoires colorés  
© Thinkstock

Dans un appartement façon new-yorkais ou vieille usine réaffectée, les matériaux comme le métal ou le bois seront les bienvenus. Avec des parois à si forte personnalité, rien ne sert de surenchérir dans les couleurs. On préfère donc les tons neutres tels que le gris, le noir, le blanc ou le taupe et l'on réserve les teintes les plus vives comme le rouge aux accessoires. Côté mobilier, un canapé en cuir marron, des étagères en métal et des objets rétro donneront la touche finale de cet esprit loft.

En revanche, s'il s'agit d'une ancienne maison, laissée un peu à l'abandon, on évite de la transformer en habitation de l'horreur en privilégiant les matériaux chaleureux. Le parquet massif, les carreaux de ciment ou les tomettes viendront réchauffer le tout. Le canapé se pare de tissus et de coussins colorés. On n'oublie pas non plus de miser sur la lumière et d'agrandir l'espace avec des grands miroirs. ♦



# Bo' Salons

**GRAND CHOIX DE SALONS**

Contemporain, moderne, tissu cuir.

Pour tous les goûts et tous les budgets.

**SOLDES MONSTRES**  
du 2 janvier au 12 février 2016

**-30%**

**-40%**

**-50%**

SIGNALÉS PAR DES ÉTIQUETTES



**1, rue Bernard-Palissy**  
**VANDŒUVRE-LÈS-NANCY**  
**Tél. 09 83 90 11 59**

Horaires :

Lundi : 14h - 18h30

Mardi au vendredi :

10h - 12h et 14h - 18h30

Samedi :

10h - 12h et 14h - 19h



Face Centre E.Leclerc,  
à côté de Mougenot



### Carol

- **Sortie** 13/01/16 - (1h58)
- **Film** Britannique • **Genre** Romance
- **Réalisé par** Todd Haynes
- **Avec** Cate Blanchett, Rooney Mara, Kyle Chandler
- **Synopsis** Dans le New York des années 1950, Therese fait la connaissance d'une cliente distinguée, Carol, femme séduisante, prisonnière d'un mariage peu heureux. À l'étincelle de la

première rencontre succède rapidement un sentiment plus profond. Les deux femmes se retrouvent bientôt prises au piège entre les conventions et leur attirance mutuelle.



### Paris-Willouby

- **Sortie** 20/01/16 - (1h23)
- **Film** Français • **Genre** Comédie
- **Réalisé par** Quentin Reynaud, Arthur Delaire
- **Avec** Isabelle Carré, S. De Groodt, Alex Lutz
- **Synopsis** Les Guilby Lacourt forment une famille recomposée, un jour ils apprennent la mort d'un grand-père. Fatalement voués à cohabiter le temps d'un long voyage pour se rendre à son

enterrement, ils vont tous très vite devoir s'adapter au concept du "vivre ensemble" dans l'espace exigu de la voiture familiale. Pour le meilleur et pour le pire !



### Le garçon et la bête

- **Sortie** 13/01/16 - (1h58)
- **Film** Japonais • **Genre** Animation
- **Réalisé par** Mamoru Hosoda
- **Avec** Koji Yakusho, Aoi Miyazaki, Shôta Sometani
- **Synopsis** C'est l'histoire d'un garçon solitaire et d'une Bête seule, qui vivent chacun dans deux mondes séparés. Un jour, le garçon se perd dans le monde des Bêtes où il devient le disciple de la Bête

Kumatetsu qui lui donne le nom de Kyuta. Cette rencontre fortuite est le début d'une aventure qui dépasse l'imaginaire...



### Legend

- **Sortie** 20/01/16 - (2h11)
- **Film** Britannique • **Genre** Thriller
- **Réalisé par** Brian Helgeland
- **Avec** Tom Hardy, Emily Browning, Paul Anderson
- **Synopsis** Londres, les années 60. Les jumeaux Reggie et Ronnie Kray, célèbres gangsters du Royaume-Uni, règnent en maîtres sur la capitale anglaise. À la tête d'une mafia impitoyable, leur

influence paraît sans limites. Pourtant, lorsque la femme de Reggie incite son mari à s'éloigner du business, la chute des frères Kray semble inévitable...

## JEU-CONCOURS



### ABONNEZ-VOUS !

# LORRAINE MAGAZINE

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

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

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....

.....

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

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



En partenariat avec l'UGC Ciné Cité de Ludres

## GAGNEZ VOS PLACES\*

pour l'avant-première du film :

### « THE DANISH GIRL »

Mardi 19 janvier à 20h à Ludres



**Synopsis** : *The Danish Girl* retrace la remarquable histoire d'amour de Gerda Wegener et Lili Elbe, née Einar Wegener, l'artiste danoise connue comme la première personne à avoir subi une chirurgie de réattribution sexuelle en 1930. Le mariage et le travail de Lili et Gerda évoluent alors qu'ils s'embarquent sur les territoires encore inconnus du transgenre.



### 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)

VOIR ET REVOIR  
**LES** DU 13 AU 19 JANVIER 2016  
**INCONTOURNABLES**  
**UGC** & LES RÉDACTIONS DU GROUPE FIGARO

**AMERICAN SNIPER**  
*de Clint Eastwood*

**BELLES FAMILLES**  
*de Jean-Paul Rappeneau*

**BIRDMAN**  
*de Alejandro González Iñárritu*

**DHEEPAN**   
*de Jacques Audiard*

**L'HERMINE**  
*de Christian Vincent*

**LA LOI DU MARCHÉ**  
*de Stéphane Brizé*

**MARGUERITE**  
*de Xavier Giannoli*

**MUSTANG**  
*de Deniz Gamze Ergüven*

**LES NOUVEAUX SAUVAGES**  
*de Damián Szifrón*

**SICARIO**  
*de Denis Villeneuve*

**LA TÊTE HAUTE**  
*de Emmanuelle Bercot*

**VICE-VERSA**  
*de Pete Docter*



**UGC CINÉ CITÉ LUDRES**  
350, RUE DES MAZUROT  
54710 LUDRES

**3,50€**  
**LA PLACE\***

Offre valable sur présentation de la Carte Fidèle UGC active, de la Carte UGC filmée active ou Plus UGC filmée ou du coupon Figaro disponible dans le Figaro du 11 et du 12/01/2016, Figaro Scope du 13/01/2016, Figaro Magazine du 08/01/2016 et Madame Figaro du 15/01/2016. Date des films indicative / dans la limite des places disponibles.

Infos et résa sur [ugc.fr](http://ugc.fr) et l'appli UGC Direct

\* Offre valable sur présentation de la Carte Fidèle UGC active, de la Carte UGC filmée active ou Plus UGC filmée ou du coupon Figaro disponible dans le Figaro du 11 et du 12/01/2016, Figaro Scope du 13/01/2016, Figaro Magazine du 08/01/2016 et Madame Figaro du 15/01/2016. Date des films indicative / dans la limite des places disponibles.

LE FIGARO

madame

LE FIGARO  
MAGAZINE

FIGARO  
SCOPE

LE FIGARO · fr



Rejoignez-nous  
sur Facebook  
[www.facebook.com/ugc](http://www.facebook.com/ugc)

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



MAISONS ECR



*Des constructions  
dans l'air du temps!*

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



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

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

## 👤 HOROSCOPE

### BÉLIER (du 21 mars au 20 avril)

**Amour** : Votre ciel astrologique se dégage bien. A vous d'en profiter pour effacer les petits tracés qui auraient pu assombrir certaines journées.

**Travail-Argent** : Soyez plus diplomate avec vos collègues et vous pourrez mettre en pratique vos brillantes idées. **Santé** : Sous un air serein et tranquille, vous cachez un état plutôt stressé. Pensez à vous détendre en pratiquant la natation par exemple.



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

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



### GÉMEAUX (du 21 mai au 21 juin)

**Amour** : Votre relation avec votre partenaire devient plus harmonieuse. **Travail-Argent** : Vous saisissez les opportunités qui s'offrent à vous. Vous ferez des placements judicieux qui seront susceptibles de vous rapporter une somme substantielle. **Santé** : Vous êtes dans une forme éblouissante et vous vous sentez bien dans votre peau.



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

**Amour** : Ne restez pas dans votre coin en ressassant toujours les mauvais souvenirs. **Travail-Argent** : Vous vous mettez en quatre et donnez le meilleur de vous-même dans vos occupations professionnelles. **Santé** : Vous irez chercher dans vos réserves les forces dont vous aurez besoin.



### LION (du 24 juillet au 23 août)

**Amour** : Plus que jamais, vous avez envie de charmer et de séduire. **Travail-Argent** : Ce n'est pas le moment de vous faire remarquer, mais plutôt celui de vous faire oublier. Alors restez dans votre coin et faites-vous tout petit. **Santé** : N'abusez pas des excitants, vous êtes déjà bien énervé.



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

**Amour** : Vous pourriez avoir subitement envie de faire le premier pas. **Travail-Argent** : Il sera peut-être nécessaire de mener d'âpres discussions si vous voulez que vos projets soient acceptés. Tenez bon. **Santé** : Adoptez une meilleure hygiène de vie.



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

**Amour** : Les influences conjuguées de Vénus et Mars vont dynamiser vos amours. Les célibataires pourront faire des rencontres. **Travail-Argent** : Des changements de dernière minute risquent de bouleverser vos plans, ce que vous n'appréciez pas tellement. **Santé** : Un excès de fatigue vous rend particulièrement vulnérable.



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

**Amour** : Vos liens prendront l'aspect d'une complicité plus intellectuelle que sensuelle. **Travail-Argent** : Bons passages d'expansion. Des contrats, des entretiens favorables apporteront des perspectives vers l'étranger. **Santé** : stress toujours possible, mais passager.



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

**Amour** : Durant cette période, les couples déjà formés auront toutes les chances de jouir de la quiétude. Faites des projets de longue haleine. **Travail-Argent** : Vos mérites seront reconnus. Votre imagination créatrice fera merveille, et vous aurez l'habileté d'envisager des solutions innovantes. **Santé** : Prudence au volant.



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

**Amour** : Votre partenaire pourrait vous trouver un peu indiscret ou encore un peu trop expansif à son goût. **Travail-Argent** : Vous aurez sans doute une occasion d'améliorer vos revenus, mais il vous faudra rester extrêmement discret si vous voulez en profiter. **Santé** : Tout va bien.



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

**Amour** : La famille sera votre principale préoccupation. Un enfant ou un parent proche pourrait vous donner quelques soucis. **Travail-Argent** : Vous feriez bien de jeter un œil sur vos finances ou vous pourriez avoir quelques surprises désagréables. **Santé** : Vous risquez de souffrir du stress. Vos repas auront du mal à passer.



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

**Amour** : L'univers familial redevient plus calme, bien que la vie sentimentale semble assez houleuse. **Travail-Argent** : Vous avez du mal à fixer votre attention. Faites attention aux conséquences... **Santé** : Vous avez grand besoin d'aller prendre l'air.



## 🍴 RECETTE

### Boulangerie-Pâtisserie

# SÉGOLÈNE & NICOLAS

Centre commercial Chaudeau  
Chemin du Bon Curé

54710 Ludres - 03 83 25 82 01



## Galette des rois à la frangipane de Ségolène et Nicolas

**Ingrédients** : pour la crème d'amande : 100 g de beurre, 100 g de sucre, 100g de poudre d'amande, 100g d'œuf. Pour la crème pâtissière : 125 ml de lait, 10 g de maïzena, 30 g de sucre, 1 jaune d'œuf, 12 g de beurre mou, 1 gousse de vanille. Pour la pâte : 2 disques de pâte feuilletée. Pour la finition : 1 jaune d'œuf, un peu de lait. Et n'oubliez pas la fève...

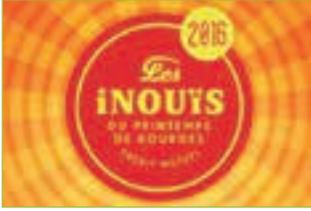
**Préparez la crème pâtissière** : dans un cul de poule, grattez les graines noires de la vanille sur les jaunes d'œufs. Ajoutez le sucre et mélangez pour le faire fondre.

Versez en pluie les farines en les incorporant avec précaution sans trop travailler le mélange. Faites bouillir le lait et la gousse de vanille, mélangez vivement la moitié avec le contenu du cul de poule, puis versez le tout dans la casserole. Faites épaissir sur le feu 1mn environ. Parfumez éventuellement. Débarrassez dans un récipient adapté. Filmez au contact et laissez refroidir.

**Préparez ensuite la crème frangipane** : mélanger le beurre pommade, le sucre, la poudre d'amande et les œufs pendant quelques minutes pour obtenir une texture souple. Ajouter la crème pâtissière froide, bien mélanger les 2 préparations. Prendre 2 disques de pâte feuilletée, dorer les bords intérieurs au pinceau afin de mieux sceller les 2 abaisses de pâte. Etaler la crème d'amande en prenant soin de laisser 2cm sans crème sur les bords (sinon la crème risque de s'échapper). C'est le moment de cacher la fève ! Poser le second disque de pâte sur le dessus, bien appuyer sur les contours avec les doigts pour sceller la pâte. Dorer au pinceau et décorer en faisant de petites striures avec les pointes d'une fourchette. Faire cuire pendant 30/35 minutes dans un four préchauffé à 180°C.



## AGENDA



### AUDITIONS RÉGIONALES DES INOÛS DU PRINTEMPS DE BOURGES

**Le 28 janvier à l'Autre Canal à Nancy. Gratuit. Plus d'informations et réservations : [lautrecanalnancy.fr](http://lautrecanalnancy.fr)**

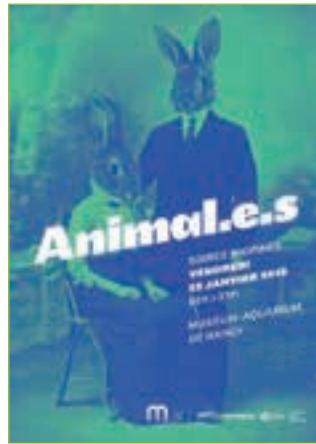
Depuis 1985, le Printemps de Bourges s'est doté d'un outil de repérage d'artistes sous le label « Découvertes du Printemps de Bourges » dans le but de les présenter au public du festival ainsi qu'aux professionnels de la musique. Après une première sélection, les auditions régionales se dérouleront avec : Young Ice Babe (hip hop), Incredible Polo (électro), Mutiny on the bounty (rock), The Yokel (folk), Manuel Etienne (chanson).



### EXPOSITION "LES GRANDS SUCCÈS DU CINÉMA INTROUVABLE"

**Du 15 janvier au 19 février 2016 à**

**la MJC Bazin de Nancy, 47 rue Henri Bazin. Plus d'infos : [mjcbazin.com](http://mjcbazin.com)**  
"Planète Molle", "Viandock", "Cuisine à la tronçonneuse", le "Mystère de l'antichambre du vestibule", ces films n'existent pas. Enfin pas tout à fait... Ils ont été imaginés par Dylan Pelot pour son encyclopédie du film Z : "Les grands succès du cinéma introuvable", éditée par Fluide Glacial. Durant une dizaine d'années, ce sont plus de 150 films qui ont été créés de toute pièce, avec leurs histoires, acteurs, fiches techniques, contexte historique et tout le toutim.

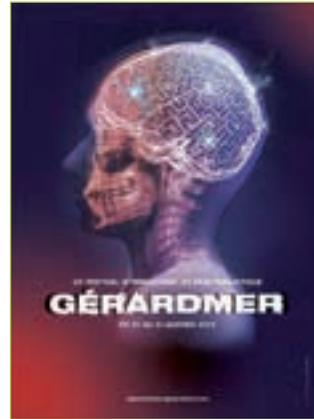


### SOIRÉE BESTIALE ANIMAL.E.S MUSÉUM AQUARIUM NANCY

**Soirée Animal.e.s le 22 janvier de 20h à 23h au Musée Aquarium de Nancy, 34 rue Sainte-Catherine. À partir de 18 ans. Renseignements : 03 83 32 99 97.**

Le temps d'une soirée inopinée

"Animal.e.s", découvrez des performances artistiques qui mélangent homme et animal, des sculptures, visites, boissons spéciales... L'humain n'est-il qu'un animal parmi tant d'autres, ou se différencie-t-il vraiment de ses congénères à poils, plumes ou écailles ? Décalée et placée sous le signe de l'animalité, cette soirée permettra, pour quelques heures, de libérer votre instinct animal !



### 23<sup>e</sup> FESTIVAL DU FILM FANTASTIQUE DE GÉRARDMER

**Du 27 au 31 janvier à Gérardmer. Billet à la séance 10 €. Pass de 30 à 95 €. Plus d'infos : 03 29 60 98 21.**

A Gérardmer, cité du cinéma fantastique, la 23<sup>e</sup> édition de Fantastic'Art accueille comme Président du Jury Claude Lelouch, réalisateur, scénariste et producteur Français. Déjà 23 années de frissons, de rêves et de

mystères, entre réel et imaginaire, entre sueurs froides et cris d'effroi... 23 années passées à accueillir un public toujours fidèle et enthousiaste, venu s'abreuver aux sources d'un genre dont le succès ne s'est jamais démenti !

## 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)

# Pompes Funèbres - Marbrerie



# ROC • ECLERC

Parce que la vie est déjà assez chère !

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

24h /24 - Tél : 03 83 55 55 55

 **Conforty's**

Tout l'univers de la relaxation

**FAUTEUILS**

**SALONS**

**LITERIE**

**SOLDES**  
jusqu'à  
**-50%**



Facilités de paiement\*\*

**10X-20X**

sans frais et sans apport

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

\*\*Voir conditions en magasin.

**ZAC des Terres Saint-Jean • Sortie Centre Congrès**

**ÉPINAL • 03 29 33 71 42**

Lundi : de 14h à 19h et de mardi à samedi : de 10h à 12h et de 14h à 19h

\*Pendant la période légale des soldes, dans la limite des stocks disponibles

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

**Accueil**  
chaleureux  
Conseil



**RAYON BIO**



**4500 RÉFÉRENCES** à LAXOU



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



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



*Toute l'équipe de  
votre magasin  
vous souhaite une  
bio et belle année  
2016 !*



**MIEL DE CHÂTAIGNIER**

**PROVENANCE NATURE** LE POT DE 500G

**DESCRIPTION > GOÛT : FORT AMER**

**TEXTURE : LIQUIDE**

**10,49€** ~~12,49€~~

Ce miel a été extrait à froid et mis en pot à la température de la ruche. Il n'a subi aucun traitement susceptible de modifier sa saveur et ses propriétés originales.

Des marbrures dues au froid peuvent apparaître sur la surface du pot, cela n'altère en rien les qualités du miel.

Miel d'Italie.

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

RAYON BIO  
ACCEPTÉ  
LES TITRES  
RESTAURANT



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

