

#84 • Du 21/12 au 10/01/2017 • GRATUIT

LORRAINE MAGAZINE

**LUXE ET « PAYSAGES ENNEIGÉS »
À LA MANUFACTURE DES ÉMAUX DE LONGWY**

**« EN FORÊT, DES BOULES DE NOËL... »
AU MUSÉE DE L'IMAGE**

**« TÉLÉPORTATION »
AU CHÂTEAU DES LUMIÈRES**



Escapades de Noël

10 lieux à découvrir pour changer d'air

PROFITEZ DES HAUTES-VOSGES AVEC LES OFFRES TER

Tous les week-ends
du 7 janvier au 5 mars 2017



La Région Grand Est et SNCF vous transportent jusqu'au pied des pistes de Gérardmer, La Bresse, Bussang et Saint-Maurice-sur-Moselle au départ des gares lorraines et du Luxembourg. Bénéficiez de tarifs préférentiels pour vos forfaits ski, votre location de matériel et votre hébergement !

Retrouvez toutes les infos sur lorraine.ter.sncf.com





NOUVEAUX HORAIRES PLUS SIMPLES, PLUS PRATIQUES ET PLUS NOMBREUX.

TER Cadencement, c'est, en semaine, + de 100 trains en plus par jour, sur l'ensemble du territoire lorrain, pour tous vos déplacements !

POUR VOS DÉPLACEMENTS QUOTIDIENS



Voyagez à prix économique ! Par exemple entre Metz et Nancy, bénéficiez de votre PASS Mèbolor à prélèvement mensuel pour 49,55€/mois, soit 1,32€ le trajet en tenant compte de la prise en charge 50% employeur.

Pour vous rendre à Luxembourg Ville, profitez d'un abonnement Flexway annuel à 75,10€/mois au départ de Thionville ou 39,90€/mois si vous bénéficiez d'un mPass de la part de votre employeur luxembourgeois.

POUR VOS LOISIRS



Partenaire de nombreuses manifestations, retrouvez toutes les idées de sortie (expos au Centre Pompidou à Metz, ski dans les Vosges...) de TER Lorraine sur son site !

Et en plus, les week-ends et pendant les vacances, découvrez les bons plans et voyagez à partir de 1€*.

Déje + Mèbolor Lises v. offre pour des mini-groupes jusqu'à 5 personnes maximum. Valable les jours fériés également. Les deux premières personnes achètent un billet Mèbolor et les trois personnes suivantes paient 1€ le trajet.

POUR VOS ESCAPADES



Avec le SaarLorLux Ticket, TER Lorraine propose aux groupes de 5 personnes de voyager à prix avantageux ! **Prix forfaitaire de 24€ pour la 1^{ère} personne et 10€ pour les suivantes (A/R dans la journée).** (valable les week-ends, vacances scolaires et jours fériés des pays concernés).

Bénéficiez aussi du billet Lorraine Lux pour un voyage aller/retour dans la journée vers le Luxembourg (titre valable n'importe quel jour de la semaine sur une période de 7 jours, prix variable en fonction du parcours).

* Prix valable jusqu'au 31/03/2017.

TER + BUS = UN SEUL ABONNEMENT



POUR VOUS DÉPLACER EN TOUTE SIMPLICITÉ.

BÉNÉFICIEZ JUSQU'À **20% DE RÉDUCTION** SUR VOTRE ABONNEMENT DE BUS EN LE COMBINANT AVEC VOTRE ABONNEMENT TER.

TER+ CITELINE (THONVILLE) - STAN (NANCY) - LE MET (METZ) - IMAGINE (ÉPINAL).

Ces abonnements peuvent être combinés entre eux.

- Formule annuelle à prélèvement mensuel, disponible sur le site internet TER Lorraine, ou dossier à retirer dans les espaces de vente TER et agences urbaines.
- Formule mensuelle disponible sur le site TER Lorraine, dans les espaces de vente TER, agences urbaines et sur les automates bleus en gare.
- Formules spéciales pour les étudiants.

Simplifiez-vous la vie avec SimpliM ! Le calculateur d'itinéraires vous permet d'organiser efficacement vos déplacements sur toute la Lorraine en combinant l'ensemble de l'offre de transports en commun du territoire : TER, tram, bus, car interurbain... Il intègre la possibilité de combiner le vélo avec les transports en commun.

+ D'INFO SUR LE SITE simpliM.lorraine.eu



Plus d'info :

- en gare auprès d'un agent SNCF
- contact TER au 0800 870 529 (N°Vert)
- site lorraine.ter.sncf.com

#84

Du 21/12/2016

au 10/01/2017

Prochaine parution
le 11 janvier

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

lorrainemag.com

 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

Théo Caulianska • Alice Cimiez

Crédits photos Couverture :

© wavebreakmediamicro/123RF
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.

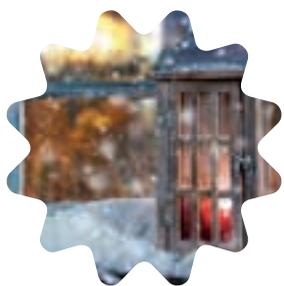


• SOMMAIRE •



À LA UNE

9 Bulles de bonheur & douceurs



À DÉCOUVRIR

19 L'ombre de Peter Pan

20 Luxe & émaux...tion

22 Le Père-Noël en croisière

23 Loufoqueries d'Offenbach

24 Actus & nouveautés pour 2017

26 Des fêtes DAUM pour L'Épiphanie

28 Téléportez-vous au château
des Lumières !



GASTRONOMIE

31 Repas de Noël :
entre dépaysement et affinités

32 Le Capu façon Noël : plaisirs à emporter

34 Des livres gourmands à offrir

35 Offrez un peu d'ailleurs 100% lorrain !

36 Destination Noël au Carré des Rêves

38 Recettes gourmandes

40 Des coffrets gourmands à offrir pour Noël

41 Flunch : innovation et qualité

42 Fin d'année gourmande chez Cadici

44 Des pétilllements en bouche



AUTO

48 En route avec MAZDA



CADO-DÉCO

51 Conte : La Nuit avant Noël

52 Table de fête pour réveillon chic

53 L'art nouveau pour tous

54 Des tutos pour votre table de fête

56 Horoscope chinois

58 Cinéma, Jeu-concours



Accédez au prestige

Spa adapté au bien-être de chacun et facile d'utilisation ou hammam prêt à carreler : les solutions bien-être sont chez Est Sauna Beauté.

Installer un spa ou un hammam chez soi, c'est un luxe de détente dont nous sommes nombreux à rêver. Et quitte à franchir le pas, autant choisir le haut de gamme pour s'assurer de la pérennité de son investissement.

Avec 35 années d'expérience, Eric Berger fondateur d'Est Sauna Beauté est un professionnel avisé et il le prouve en proposant des produits de qualité tout en apportant ses conseils avisés.

Spécialisé dans la vente de spas, hammams et saunas construits par des leaders internationaux (le suédois Tylö et l'américain Dimension One), Est Sauna Beauté vous offre une multitude de possibilités dans son show-room de 250 m² situé boulevard d'Austrasie à Nancy. D'un accès facile, son espace dédié au bien-être s'adresse aussi bien aux professionnels avec lesquels

la société travaille (les piscines, des hôteliers, salles de sports...) qu'aux particuliers friands d'acquérir un équipement robuste et fiable.

Pour vous faciliter la décision d'acquisition, l'équipe d'Est Sauna Beauté se déplacera à votre domicile pour vérifier la faisabilité du projet (transport, emplacement, accessibilité, devis gratuit). Garantie 5 ans, le matériel est proposé dans une installation de A à Z avec un service après-vente assuré par les techniciens mêmes de la société.

Une autre manière de transpirer, la cabine infrarouge avec panneaux en carbone, facile d'installation. Le hammam prêt à carreler (différents coloris et formes possibles pour s'adapter à votre logement) pour un nettoyage de peaux. Pour les amateurs de douche hydro-massante, le MUST est la marque JEDO avec son circuit fermé permettant de recycler l'eau, une vraie petite thalasso à domicile. Côté spa, de 3 à 7 personnes, le bonheur s'offre à vous dans des designs sensuels avec habillage et détails architecturaux innovants. L'ergonomie des cuves brevetées, hygiéniques, antidérapantes, anti-UV et anti-choc assurent un excellent confort, quelle que soit votre morphologie, avec



une grande variété de postes de massages, assis ou allongés. Des systèmes de traitement de l'eau garantissent une eau cristalline, purifiée 24h/24h tandis que le bruit est très atténué par une isolation phonique et thermique. Sous une cascade ou une fontaine, savourer une eau à 38°C et profiter de massages séquentiels, simples à programmer afin de bénéficier à la maison, d'une thérapie dynamique et musculaire : c'est à tous ces délices de bien-être que vous invite Est Sauna Beauté !

Est Sauna Beauté vous souhaite de merveilleuses fêtes de fin d'année. ●

➕ Plus d'infos sur est-sauna.com

30, Boulevard d'Austrasie 54000 Nancy - Tél. 03 83 19 19 79



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



30 années de gourmandises !

Avec actuellement plus de 200 000 visiteurs chaque année, la Confiserie Des Hautes Vosges est la 5^{ème} entreprise la plus visitée de France, et la 1^{ère} dans le domaine de l'agroalimentaire. Depuis plus de 30 ans, les gourmands poussent les portes de la Confiserie afin de visiter la fabrication de ses bonbons !

La Confiserie Des Hautes Vosges souffle, cette année, ses 30 bougies en famille. Petit retour sur l'histoire de la société.

C'est sur le rachat de la confiserie des images d'Épinal, existant depuis 1952, que les deux frères Claudepierre, Jean-Marie et Bernard, avec leur soeur Marie-Jeanne, ont créé la Confiserie Des Hautes Vosges à Plainfaing. Ils ont ainsi perpétué la tradition de la fabrication artisanale des véritables bonbons des Vosges. En 2010, leurs enfants respectifs, Fabienne, Nathalie et Pascal rejoignent l'équipe familiale pour péreniser l'avenir des bonbons d'antan. Aujourd'hui, la Confiserie Des Hautes Vosges est un établissement

incoutournable en terme de visites lors de votre passage dans le massif des Hautes-Vosges. Un mélange de tradition et de gourmandise. D'ailleurs, la qualité de ses produits fait sa renommée.

«Avec 200 000 visiteurs par année, la Confiserie Des Hautes Vosges est la 5^{ème} entreprise la plus visitée de France»

Travaillant les huiles essentielles, les arômes naturels et les matières premières de proximité avec du sucre de betterave d'Erstein et du sirop de glucose de maïs (sans ogm) de Marckolsheim, la Confiserie Des Hautes Vosges s'inscrit dans

le «Made in France». Elle fait partie des quatre fabricants lorrains à détenir l'indication géographique protégée pour la Bergamote de Nancy (IGP). Outre les grands classiques des bonbons des vosges, c'est plus de 35 sortes de bonbons qui jouent avec de subtiles senteurs : bourgeons de sapins, eucalyptus, myrtille, framboise, coquelicot, mirabelle, cacahuète, noisette et amandes grillées mais aussi la fameuse bergamote de Nancy. Enfin, les brisures de bonbons vous seront également proposées sous forme de sachets, notamment pour vous préparer des infusions savoureuses.



Plaques à l'ancienne

Toujours très demandées, les plaques se déclinent en quatre parfums.

Bourgeon de sapins des Vosges, Eucalyptus, Coquelicot et briquette.

Après candissage, elles sont emballées individuellement ou bien encore «cassées» manuellement. Vous les retrouverez en sachet de 500 gr.



Salle d'emballage

De la fabrication à la vente

Tous les bonbons sont emballés sur place, en sachets, en boîtes ou en petits bocaux, pour votre consommation personnelle ou pour offrir.

Vous les retrouverez dans notre magasin, sur les foires, les salons ainsi que sur les marchés.



Magasin

Un étalage de couleurs et de senteurs

Sur un étalage de plus vingt mètres, l'ensemble de la production de la Confiserie Des Hautes Vosges est mise à votre disposition.

Le personnel de CDHV vous conseillera et vous fera déguster des bonbons pour le plaisir des petits et des grands.



Marchés de Noël

Retrouvez la CDHV sur les marchés de Noël du Grand Est :

- **Colmar**, Place Jeanne d'Arc et Place des Dominicains
- **Metz**, place Saint-Louis
- **Mulhouse**, Place de la Réunion
- **Nancy**, Place Charles III
- **Obernai**, Place des Remparts
- **Reims**, Place de la Cathédrale
- **Riquewihr**, centre ville
- **Strasbourg**, Place du Temple Neug



Visite gratuite des laboratoires de fabrication

Que vous veniez pour une visite individuelle impromptue ou que vous planifiez une visite de groupe, la confiserie à tout prévu.

Tous les jours (sauf jours les dimanches et jours fériés) les portes de l'atelier de fabrication sont ouvertes aux visiteurs individuels de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Pour les groupes, les visites se déroulent sur réservation. Vous pourrez admirer au plus près, les confiseurs préparer les pâtes à bonbons. Ils vous commenteront et vous expliqueront

en détail la technique de fabrication traditionnelle des différentes sortes de bonbons. Le travail de cette pâte éveillera votre curiosité et vous surprendra.

De l'addition du sucre à l'eau, à l'adjonction de sirop de glucose, en passant par la mise à température de chauffe des chaudrons en cuivre, tout se déroule sous vos yeux. Et surtout vous pourrez apprécier les senteurs naturelles emplir vos narines. Une visite à effectuer en famille pour le plaisir des enfants mais également des plus grands.

Où trouver et commander les bonbons ?

La commercialisation des bonbons de la Confiserie Des Hautes Vosges est entièrement réalisée en vente directe. Plusieurs possibilités s'offrent à vous pour commander :

Le site internet : Toute la gamme de la Confiserie des Hautes Vosges est disponible en paiement sécurisé sur www.cdhv.fr

Par Courrier : Procurez-vous le catalogue CDHV et envoyez votre commande par courrier.

Par téléphone : Pour les habitués, les opératrices de la confiserie se feront un plaisir de prendre votre commande au 03 29 50 80 05

Par fax : Envoyez nous votre commande au 03 29 50 89 82

Sur marchés de Noël, marchés, et foires de l'Est : voir agenda sur www.cdhv.fr



Édito

PARTAGER LE MEILLEUR

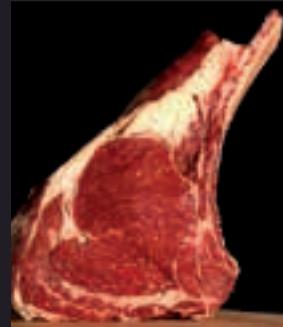
En famille, en couple ou même en solo, pour ce dernier numéro 2016, nous vous avons concocté une floraison d'idées de sorties de détente et de rencontres. Qu'elles soient gourmandes, sportives ou culturelles, un mot d'ordre : le bien-être. Des idées cadeau et de déco illuminent ainsi nos pages. Mais en cette période de Noël, quel cadeau pourrions-nous réellement nous offrir ? Au-delà de toutes les technologies et jouets colorés envahissant les rayons. Et si ce cadeau était un pouvoir ? Le pouvoir de rendre heureux ! Celui que Stanislas écrivait en toutes lettres sur la façade de l'hôtel de ville de Nancy. Le pouvoir de rendre service aux autres et plus particulièrement à ceux qui sont dans le besoin. Sans faire de bons sentiments, nous sommes tous pareils : à la vue de certaines images et échos de ce qui se passe dans le monde, on peut se sentir impuissant, ne sachant pas par où commencer. Mais finalement, ce temps de fêtes comme ce nouvel an qui s'ouvrira dans quelques jours, dépendent bien de ce que nous en ferons. Le bonheur dépend de chacun d'entre nous. Alors souhaitons-nous de bonne chance et que le meilleur de ce qui est en nous... gagne ! Faisons de notre mieux en espérant que les autres en fassent autant.

Joyeuses fêtes à tous, joyeux Noël et rendez-vous le 11 janvier 2017 pour un nouveau numéro. ●

Boucherie Maison Laurent Charcuterie



**Des viandes d'exception
pour vos repas de fin d'année**



**Chapon et poulardes de Bresse,
boeuf Angus, gibiers, boudin blanc...**



**Rayon traiteur : Tourtes au ris de veau,
foie gras, cuisses de grenouilles, escargots...**

2, place Saint-Epvre
en Ville Vieille à Nancy
03 83 35 42 33



• À LA UNE •

Le paradis blanc

*Paradis des skieurs, l'hiver est aussi la saison
préférée des amateurs de cocooning.
Si pour certains ce retour aux sources est synonyme
de paix intérieure, pour d'autres c'est surtout
essentiel de changer d'air.
Soyez prévenus, vous allez vous éclater !*



Bulles de bonheur & douceurs

Cocooning, virées sportives ou gourmandes, découvrez quelques idées festives pour se détendre pendant les vacances de fin d'année.

La course aux cadeaux a déjà commencé et comme chaque année, vous ne savez pas quoi offrir à vos proches pour être sûr de leur faire plaisir. C'est un peu de stress et arpenter les boutiques est parfois une galère dont on aimerait bien s'extraire. Bien que la période de Noël et Nouvel An soit particulièrement chargée, il faut aussi prendre son temps et s'occuper de soi et des siens.

Se dépayser, prendre de la hauteur, se ressourcer et s'amuser, ce n'est pas si dur. Tout proche ou à quelques heures de route, il existe des propositions de calme et de douceur qu'il faut savoir se réserver. A la fois pour mieux digérer ces longs repas festifs et pour se préparer à la rentrée de janvier.

Changeons d'air avec des propositions simples, parfois insolites, toujours de qualité qu'elles soient de quelques heures ou quelques jours. Intimistes, en famille, entre amis ou en amoureux, ces petits séjours de découverte n'ont qu'une



vacation : vous accompagner au mieux dans votre recherche de bien-être, de sourires et de joie pour bien démarrer 2017 ! ●



Ballades animalières

Avec des Huskys et des rennes

Vous souhaitez un contact avec des animaux atypiques ? Rendez-vous aux « Chemins du Nord ». Structure spécialisée dans l'organisation et l'encadrement d'activités de loisirs avec des chiens de traîneaux et des rennes venus tout droit de Scandinavie, elle est créée en 2008 par Anne-Lise et Frédéric Dubray. Installés en Alsace, ils ont constitué leur meute de Huskys de Sibérie (30 chiens) et élèvent 4 rennes à ce jour.

« Notre public est attiré par la nature, respectueux et responsable des animaux, ne venant pas juste consommer un loisir. L'objectif est de connaître les chiens en visitant le chenil avant de partir en balade avec eux. Ceci permet de comprendre pourquoi ils hurlent comme des loups au moment des randonnées mais aussi de lever la phobie des chiens chez certaines personnes. Nous proposons aussi des balades avec un attelage tiré par un renne » détaille la gérante.

Situées sur les hauteurs d'Orbey, dans les Hautes Vosges alsaciennes et à proximité de la station du Lac Blanc et de la ville de Munster, la « Petite Finlande » (gîte et chambre d'hôte) et la ferme nordique qu'ils ont créé, proposent des randonnées



avec les Huskys (durée de 3 heures avec un goûter), des raquettes à neige ou randonnées pédestres (en fonction de l'enneigement) : parmi les activités les plus populaires, la cani-raquette avec un chien attaché à la ceinture du randonneur pour une marche soutenue mais accessible à tous ou la balade en kart tiré par une dizaine de chiens. Cet engin est équipé de 3 sièges passagers, accessible également aux personnes en situation de handicap. ●

➕ Plus d'infos : cheminsdunord.com

▲ Le Husky à la ceinture
© DR

► Des bisons en Lorraine
© Martine Schnoering



Safari avec des bisons

S'approcher de bisons et comprendre leur mode de vie dans notre région n'est pas banal. C'est à cette expérience que vous invite Robin Chall, jeune exploitant de 29 ans qui, après des études agricoles et la rencontre avec des éleveurs de bisons, a décidé de se lancer dans cette activité aujourd'hui unique en Lorraine. En reprenant la ferme de ses aïeux fondée en 1876, il l'oriente en janvier 2008 vers une diversification voulue et peuplée à ce jour son établissement de 170 bêtes dont près de la moitié sont des bissonnes. Bisons



► Le ranch des bisons
© DR

d'Amérique, ils sont élevés en liberté au cœur des 103 hectares de pâturages sur les hauteurs de Petit-Réderching entre Sarreguemines et Bitche.

Portant l'aventurier nom du « Ranch des bisons », le projet de Robin a pris une forme originale en proposant toute l'année de la viande de Bison, saine et diététique, ainsi que des dégustations et notamment du saucisson 100% viande de bison. Il ajoute la possibilité d'hébergements en chalet finlandais au milieu des bêtes, en gîtes tout confort avec une vue splendide sur la vallée. Une visite de

la ferme est possible pour découvrir les soins prodigués aux bisons grâce à un système de contention importé du Nebraska.

Must du séjour, le safari à travers le parc à bisons et une approche des bêtes en voiture ou à pied (en fonction du gel) pour quelques photos et explications d'acclimatation de cet animal pouvant supporter des températures de + ou - 40°C. ●

✚ Plus d'infos : ranchdesbisons.com



Féerie de Noël

Nov
Déc

Céramique, sculptures, peinture, bijoux
origamis, accessoires de mode...



AlexA



Marianne Succord



Virginie
Van Den Bogaert



Evelyn Thiery



LYK

MisKiKi BouTiK & Co

29 Place de la carrière - Nancy

BouTiK de créateurs

Vos KDO et votre DECO
à l'image de Nancy

Horloge, coussins, lampes, plateaux, boîtes...
Presse-papiers en verre



Et une gamme textile 100% Made in Lorraine

Nouveautés: déco de Noël de créateurs!!!

MisKiKi : Art Digital

www.miskiki.eu

Horaires: Merc au sam 14h/18H30 et tous les dimanches 15/18H00
horaires élargis en décembre voir site internet

06.81.48.71.49

Escapades sportives

Testez le Fantasticable !



Bienvenue sur une des tyroliennes les plus rapides au monde ! Exclusif, sensationnel et accessible à tous, le Fantasticable est une activité proposée par la société Bol d'Air depuis 2007. L'idée est simple et folle : vous faire voler tel un rapace au-dessus des arbres. L'aventure commencera dès l'équipement et la montée en 4x4 jusqu'à la zone de départ. Dans le véhicule (10 min de route), vous serez équipé d'un casque de réalité virtuelle pour parcourir le massif des Vosges dans la peau d'un faucon pèlerin.

Au point d'envol à 50 mètres de haut, bien harnaché, vous pourrez ensuite littéralement vous envoler pour une vue imprenable sur la vallée. Sur une distance de 1,350km et à une vitesse de pointe de 110 km/h, vous vivrez à la fois les frottements de l'air, la gravité et des sensations exceptionnelles. Au cœur des cimes des sapins vosgiens tout en tutoyant les oiseaux, frôlant les branches des arbres et jusqu'à du rase-motte grâce à une tranchée créée spécialement dans la forêt à 4 mètres du sol, vous achèverez votre aventure (environ 1 minute 10' de vol) sur une tour de bois de 15 m de haut avant de revenir au point de départ par une passerelle au-dessus de la rivière.

Accessible à tous dès 6 ans (de 25 à 130 kg), Fantasticable se pratique aussi en duo ou en position assise pour les moins téméraires. La descente devient alors plus accessible à tous du fait d'une vitesse réduite (70 à 80 km/h) mais cela peut être un bon moyen de dépasser ses angoisses (accessibles aux personnes à mobilité réduite sous conditions). Le tarif, pour 1h de prestation, est lui aussi attractif (entre 29 et 32€). ●

+ Plus d'infos : bol-d-air.fr



Aquamundo à Center Parcs

Les domaines Center Parcs, comme celui des Trois Forêts situé à Hattigny (75 km de Nancy et 98 km de Metz) permettent de sentir chez soi, au cœur de la nature tout en partageant en couple ou en famille, des expériences inoubliables. Activités, bien être et restauration, tout est prévu et pour les fêtes de fin d'année, le parc vous invite à Winter Wonderland, un pays à l'ambiance enneigée avec des cottages illuminés, des parades féériques et des soirées spéciales contes de Noël où vous pourrez croiser le Père Noël dans un atelier photo installé dans une véritable boule à neige géante. A noter aussi que sous la supervision d'un elfe professionnel, les enfants pourront se glisser dans la peau des assistants du Père Noël le temps de l'atelier « Quand j'serai grand, j'serai Lutin de Noël » (4/12 ans). Par ailleurs, pour un réveillon des plus animés, le Canada, pays aux milles paysages, investira le Center Parcs des Trois Forêts, du 26 décembre au 2 janvier.

Pour les activités physiques, impossible de passer à côté de l'Aqua Mundo ! Paradis aquatique avec toboggans, rivière sauvage, pataugeoire et jacuzzis, le tout à des températures tropicales et entourés de vrais palmiers, vous pourrez y tester le Master Blaster, sorte de Grand 8 aquatique de 190 m de long et 12m de haut. Il vous entraîne dans une course folle à bord d'une bouée. Avec l'Arbre à Eau, prenez garde au seau géant de 900 litres qui se renverse subitement et aux éclaboussures des canons à eau. Des formules de séjour avec location de cottage sont possibles (centerparcs.fr) ou à la journée (gratuit jusqu'à 6 ans, au-delà 37€, 18€ après 17h) ●

+ Plus d'infos : journee-centerparcs.fr

Cocooning

Au cœur du Jura et dans la neige



Envie de changer d'air ? Dépassons nos frontières lorraines et faisons une virée jusque dans le Haut-Jura, au village « Les Moussières » à 1150 m d'altitude, idéalement situé aux portes de Genève, entre la station de ski des Rousses et de la Pesse. Dépaysement garanti !

Au cœur du parc naturel du Haut-Jura, dans ce petit village de montagne authentique et de caractère où vous pourrez visiter la Maison des Fromages mais aussi profiter des ballades en raquettes ou en ski de fond, se nichent les gîtes « La Cheminée ». Ancienne ferme familiale construite en 1857, elle a été rénovée et réha-

bilitée par Christiane et Antoine Perier dès 1970, puis une activité de location de gîtes touristiques fut lancée, aujourd'hui encore tenue par les cinq filles Perier (Danièle, Brigitte, Nadine, Marie Agnès et Nathalie), se concentrant principalement sur l'activité touristique. Aujourd'hui, leur maison propose cinq appartements/gîtes tout équipés (avec le four à raclette bien entendu) à l'ambiance chalet et au style montagne. Décoré de manière unique, mêlant détails rustiques et modernes pour une ambiance très chaleureuse, chacun des gîtes portent un doux nom fleuri (Crocus, Edelweiss, Gentiane, Coquelicot et Orchidée) évoquant le printemps ou les beaux pâturages d'été du Haut-Jura et peuvent accueillir de 2 à 12 personnes. ●

✚ Plus d'infos : gitesjura-lacheminee.com

HALL DU LIVRE

halldulivre.com
03 83 35 53 01

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

notre sélection beaux-livres



EXPLORER LE MONDE BOTANIQUE

Phaidon 49,95€

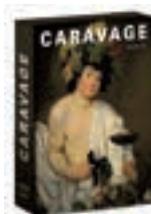
Un hommage à la beauté des plantes et des fleurs et à leur extraordinaire diversité.



ROMANS, RÉCITS ET NOUVELLES, I, II – Jack London

La Pléiade, éditions Gallimard 110€

Revenir aux textes de Jack London et le rendre à la littérature, telle est l'ambition de ces volumes, enrichis de la totalité des illustrations et photographies des premières éditions américaines : romans, récits, reportages, autobiographie et nouvelles.



CARAVAGE Giovanni Careri

Citadelles & Mazenod 189€

Une vision renouvelée sur un artiste majeur à travers une problématique inédite, une mise en perspective de l'œuvre grâce à de somptueux détails, et une qualité de reproduction sans précédent.



VINCENT VAN GOGH LE BROUILLARD D'ARLES CARNET RETROUVÉ

Bogomila Welsh-Ovcharov
Le Seuil 69€

Voici la découverte la plus révolutionnaire de toute l'histoire de l'œuvre de Van Gogh : l'histoire passionnante d'un carnet enfin retrouvé, et porté à la jouissance de chacun.



ADÉLIE, TERRE ET MER Vincent Munier & Laurent Ballesta

Éditions Paulsen/Kobalann 110€

Des images uniques, où la blancheur éclatante de la banquise contraste avec le bleu profond des fonds marins.



HISTOIRE DU LOUVRE

Fayard 180€

De l'architecture du palais à celle du musée, en passant par l'aménagement des jardins, les événements historiques qui s'y sont déroulés et qui l'ont façonné ou la formation des collections, ces trois volumes racontent les huit siècles de l'histoire de cette demeure des rois de France devenue le plus prestigieux musée du monde.



Chalet avec spa privatif

Un chalet de bois, avec cheminée et jacuzzi privatif, ça vous tente ? Rendez-vous au Domaine du Haut-Jardin situé dans le village de Réhaupal. Entre Epinal et Gérardmer, il occupe une situation privilégiée au pied du massif vosgien, au centre d'une nature restée sauvage, où le vert des sapins se mêle au doux camaïeu des pâturages. Devenu au fil du temps le fleuron du lieu, le Domaine du Haut-Jardin créé par Didier et Agnès Masson allie confort haut de gamme et accueil personnalisé pour des séjours détente aux saveurs cocooning. Chalets individuels intimistes



► Domaine du Haut-Jardin
© DR

avec jacuzzi privé, chambres familiales, suite avec spa..., l'offre est multiple et propose aussi une restauration de cuisine régionale reconnue par des labels prestigieux. Pour ceux qui rêvent de détente et de calme, les chalets de luxe, grand standing de 35 à 53 m², répartis sur un parc de 2 hectares, sont d'une réjouissance folle.

Cupidon, Zen, Romantique, Cocoon... : les 7 chalets comme autant de perles, portent des noms évocateurs. Tous équipés d'un joli coin salon avec fourneau à bois ou cheminée à l'âtre, d'une grande salle de bain avec douche à l'italienne, baignoire ou douche escargot avec ciel de lumière, ils offrent des chambres avec lit rond, en forme de coeur ou King size ! Le spa rien qu'à vous et sur votre terrasse, annonce des plaisirs complices avec des jeux de lumière tandis qu'un service hôtelier complet est assuré par une équipe de 22 personnes. Une adresse unique en Lorraine où il faut vite réserver ! ●

✚ Plus d'infos : domaine-du-haut-jardin.com

Détente en eaux thermales



L'incontournable Villa Pompéi

Avec un nouveau record de fréquentation sur l'année 2016 (+ de 15600 curistes), la Villa Pompéi située sur le pôle thermal d'Amnéville justifie bien son slogan que « le bien être est un art ». Difficile en effet de ne pas succomber aux bienfaits des eaux thermales et des installations de l'Agora Thermale. Accessible dès 18 ans, ce spa

inspiré de l'esprit et de l'architecture de la Rome Antique est créé en 2003 et avec ses matériaux nobles, bassins et patios ouverts sur la nature, la Villa Pompéi propose un parcours de remise en santé avec plus de 90 activités de détente (buses de massages sous l'eau, lit anatomique hydro-massant, geysers, spas assis, bains chauds ou froids, hammams, marbres chauds...).

Pour les fêtes, une collection de massages et des offres de soins sont disponibles : Voyage en Polynésie avec gommage sucé de 60min à la fleur de Tiaré, 2h d'Agora Thermale (85€) ; 30min de réflexologie plantaire et 1h d'Agora (65€) ou encore un Voyage en Orient avec 125min de gommage du corps au savon noir, enveloppement au Rassoul, masque du visage au miel et à la gelée royale puis modelage tonifiant à l'huile d'argan et 2h d'Agora Thermale pour 140€ (à chaque fois, boisson et location du linge sont inclus). Des abonnements solo ou duo et des formules de mini-cure sont possibles. ●

✚ Plus d'infos : villapompei.com



► Vittel,
Yuanvi Center
© DR

Séjour Yin et Yang à Vittel

Unique en Lorraine en de nombreux points, les Thermes de Vittel créés dans les années 70 ont été entièrement rénovés depuis 2011 pour proposer des espaces zen, cocooning et axés sur la détente. Ainsi, six espaces Libertés en accès libres et non limités dans le temps, permettent de s'adonner aux plaisirs de l'eau thermale et aux soins afférents. Par exemple, l'espace Nordique vous convie sous des fontaines de glaces pillées, des douches sensations ou dans les hammams sous une voûte étoilée pour vous installer sur un lit de pierres chaudes. L'espace « Eaux Vives » offre quant à lui la possibilité de profiter de deux jacuzzis en extérieur et accessible en toutes conditions météo.

Pour les nouveautés 2016, vous pourrez tenter un court séjour Yin et Yang, à prix doux pour 2 personnes à un massage dos et pieds de 50min au Yuanvi Center (au sein du Vittel Spa), idéal pour combattre le stress et l'insomnie, selon des procédés de médecine chinoise (154€ par personne pour 1 nuit sur place, dîner au restaurant du casino, accès aux espaces Libertés, coupe de champagne et 2x10€ en jetons de casino).

Enfin, pour une peau douce, profitez d'une exceptionnelle douche au Kaolin ou tester les hydrojets (soin sec) pour sentir l'apesanteur et pourquoi pas une séance de cryothérapie dans un caisson



◀ Espace Oriental
© Gérard Photos Vittel

spécial. Des pass d'une journée (ou ½ journée) sont possibles également. ●

✚ Plus d'infos : vitteltourisme.com



EXPOSITION
JEUNE
PUBLIC

SEULEMENT SUR LES

MOCHES!

museumaquarium.eu

16 NOV 2016 > **24 SEPT 2017**

MUSÉUM AQUARIUM DE NANCY

Des villages, comme des cartes postales

Magnifiques Riquewihr, Ribeauvillé et Guebwiller



En suivant un sentier de lumières, féérique et culturel, vous découvrirez aussi musiques et animations tandis que la place de l'hôtel de ville et son Village des glaciers proposeront une patinoire géante, des espaces de convivialité, des maisonnettes en bois. Pour les petits lutins, des contes de Noël d'Alsace et des pays des grands froids seront contés au café du Musée Théodore Deck. ●

➕ Plus d'infos : ville-guebwiller.fr/culture/noel-alsacien

▲ Noël Bleu à Guebwiller
© Gérard Dumora

Pour retrouver son âme d'enfant et se laisser porter par la magie de Noël, rien de mieux que l'Alsace, gardienne des traditions. Partez à la découverte du marché de Noël médiéval de Ribeauvillé et revivez l'époque du Moyen-Age avec ses jongleurs, danseurs et ses baladins costumés. A Riquewihr, flânez dans les ruelles illuminées de l'un des "Plus Beaux Villages de France". L'émerveillement est aussi garanti à Bergheim, Guémar et Thannenkirch, des villages comme autant de cartes postales de Noël !

En vous rapprochant de Mulhouse, à l'entrée du Florival (vallée des fleurs), faites un tour à Guebwiller. Cette ville au riche passé, liée à l'abbaye de Murbach, puis à l'industrie, possède un patrimoine très intéressant. Jusqu'au 2 janvier, le Noël de Guebwiller est bleu, la couleur de l'innovation. Cette année, il aura pour thème le "Noël des glaciers" (du jeudi au dimanche de 15h à 21h30, sauf les 25 décembre et le 1^{er} janvier) et la ville se transformera au gré d'illuminations féeriques symbolisant l'art de vivre à l'alsacienne mais aussi pour se questionner, via les arts numériques, sur la place de la nature et de l'homme à l'heure où l'on parle de la fonte des glaces.





Marché du Réveillon à la Petite Pierre

Pour la 4^e année consécutive, la commune de La Petite Pierre et le Parc naturel régional des Vosges du Nord co-organisent un marché du Réveillon les 26 et 27 décembre prochains au château de La Petite Pierre dans le Bas-Rhin (1h30 de Nancy). Le marché atypique se déroule après Noël et avant Nouvel An durant "s'kleine Johr" ou la "petite année". Durant deux jours, une trentaine d'exposants présenteront dans l'écrin majestueux du château leurs produits locaux : fromages fermiers, fruits, miels, bredele, fleurs, cristaux, vanneries...

Ces deux jours seront rythmés par de nombreuses animations avec des nouveautés : organisation d'un concours de Bredele, restauration sous chapiteau avec l'association des arboriculteurs de Lichtenberg, présence de la compagnie Acroballes et son spectacle de feu « Fuego » sans oublier Kathleen Fortin de la Cie Rebonds d'histoires et ses contes et marionnettes.

Durant tout le mois de décembre et jusqu'au 8 janvier, à la nuit tombée de 17h à 22h, le public est invité à suivre le circuit des projections de Noël sur les façades de la vieille ville. Quatre contes sont ainsi à découvrir : la légende du Kougelpopf, le Noël des petits oiseaux, Flamboyant, le cerf du Pays de La Petite Pierre et nouveauté cette année : Les Bredele de Max, l'histoire de Max, habitant de La Petite Pierre qui voulait voir à quoi ressemblaient les ogres de la forêt pour en sculpter sur ses Springerle. ●

✚ Plus d'infos : ot-paysdelapetitepierre.com

L'INTÉRIEUR QUI VOUS RESSEMBLE

Lifestyl'



★ **Idées cadeaux et déco**
★ **à prix tout doux** ★



★ **À DÉCOUVRIR !**
SHOW-ROOM 500 M²

★ **MEUBLES CONTEMPORAINS,**
★ **INDUSTRIELS** ★
SALON, LITERIE, DÉCO ★



★
Dommartin-les-Toul
Zone Commerciale
Jeanne d'Arc ★
09 73 21 68 70

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI 10H-12H / 14H-19H

• À DÉCOUVRIR •

Féeries de Noël

*Marchés gourmands, expos, spectacles...
la Lorraine brille de mille feux et fleure bon
les arômes d'épices et de vin chaud...
laissez-vous bercer par la
magie de Noël.*

L'ombre de Peter Pan

Le musée de l'Image à Epinal propose des aventures artistiques entre ombres chinoises et boules de Noël.



◀ Ombres chinoises. Animaux divers, lithographie éditée par Gangel, Metz, entre 1852 et 1858
© Coll. Musée de l'Image, Epinal

Créé en 2003, le musée de l'Image abrite l'une des plus importantes collections d'images populaires imprimées en France et à l'étranger. Au total, le musée réunit plus de 110 000 images. Pour ceux qui ne connaissent pas encore ce lieu, il est temps de vous plonger dans des aventures artistiques étonnantes où une image pourrait bien en cacher une autre.

Ouvert toute l'année, le musée propose régulièrement des expositions-créations originales comme celle intitulée « Les ombres » jusqu'au 26 février prochain. Entre ombres chinoises et autres variations, elle détaille ce qui fait la force à la fois historique et esthétique de ces silhouettes noires.

Dès 1840, les imageries de l'Est de la France éditent des séries de feuilles d'ombres chinoises et prolongent ainsi la mode parisienne des spectacles de théâtres d'ombres du Séraphin. À découper puis à jouer dans un théâtre familial, elles reprennent les pièces à succès parisiennes. Du « Carnaval de Paris » où les personnages défilent jusqu'aux petites pièces burlesques, « La marchande de marée » ou « Le pâté d'oie », elles racontent les goûts et les sujets d'amusements du 19^e siècle.

De l'ombre qui quitte le corps des momies égyptiennes à « La femme sans ombre », opéra de Richard Strauss, de l'ombre de Peter Pan cousue à ses pieds jusqu'aux photographies contemporaines d'André Kertész ou Pierre de Fenoÿl, comment percevons-nous les ombres ? Se basant sur les feuilles d'images de Metz ou d'Épinal, cette exposition fait appel à l'imaginaire, d'hier ou d'aujourd'hui et s'adresse à tous les publics.

En pleine période de fêtes, le musée se devait d'offrir un espace dédié à Noël et il est composé cette année avec le CIAV de Meisenthal et l'artiste Nina Ferrer-Gleize jusqu'au 26 février prochain.

« En forêt, des boules de Noël... » a pour point de départ une image de la collection, éditée en 1908 par l'Imagerie d'Épinal. Intitulée « Noël », cette image-jeu met en scène une famille, attablée sous un sapin décoré d'une boule rouge. En parallèle à cette image, le musée expose les superbes boules de Noël contemporaines en verre éditées par le Centre international d'art verrier de Meisenthal (à noter la boule Fizz, dernière création du CIAV est vendue au musée... tant qu'il en reste).

Pour les présenter, le musée a passé commande d'un conte et de photographies à l'artiste Nina. Ainsi l'exposition « En forêt, des boules de Noël... » est un subtil mélange de texte poétique, photographie contemporaine, design verrier et image.

Enfin, jusqu'en octobre dernier, au cœur d'Épinal, s'est dessiné le traditionnel « Chemin des images » soit un parcours d'art où cette année 15 œuvres contemporaines, inspirées des images de la collection du Musée de l'Image, ont été présentées. Elles sont encore visibles au musée ainsi que l'exposition permanente. 🌟

▶ Boule Vroom
© DR



▶ Boule Fizz
© DR



➕ Musée de l'Image, 42 quai de Dogneville à Épinal.
Plus d'infos sur museedelimage.fr



Luxe & émaux...tion

Dans une évolution attendue, la Manufacture des Émaux de Longwy, l'un des fleurons des savoir-faire lorrains et français, mise sur de nouveaux designs et formes pour 2017 et dévoile une nouvelle collection tendance scandinave pour Noël.

Fondée en 1798 dans un ancien couvent, la Faïencerie à Longwy est réputée dès le Premier Empire puis des techniques exclusives permettent de réaliser des émaux vernis sur faïence : les célèbres Émaux de Longwy sont nés et la Manufacture vivra des décennies heureuses notamment grâce au souffle de l'Art déco. L'abandon de la production de services de table dans les années 50 et un manque de créativité artistique marqueront le déclin de la faïencerie pendant un demi-siècle.

Nouveau président de la manufacture depuis 2015, Martin Piétri a repris les rênes avec ses associés « avec le souci de préserver un savoir-faire et donner une nouvelle vie à cette entreprise. Elle fut mal en point et il était urgent d'agir » explique-t-il. « Bien qu'il existe un grand attachement à la faïencerie en Lorraine et dans les régions limitrophes, il est insuffisant en France. Au-delà d'une véritable crise des boutiques de décoration lors de 20 dernières années, même si cela s'arrange un peu, l'image des Émaux est demeurée trop franco-française et la marque n'a peut-être pas su assez communiquer ». C'est avec une réelle volonté de lui redorer son blason que Martin Piétri a décidé de réorienter les Émaux de Longwy vers le haut de gamme et le produit de luxe.

Ce redressement est prévu sur trois ans et le pari engagé jusqu'en 2018 avec trois axes : de nouveaux designs, de nouvelles formes et un nouveau



◀ Boule décor
de Noël
© DR

marché. Engagés dans cette démarche, les quarante employés (dont 21 femmes) et leur direction entendent donc conquérir le monde et c'est tout le mal que l'on peut leur souhaiter.

OR ET PLATINE

« La qualité des Émaux de Longwy est faite de plusieurs ingrédients et la façon de travailler cet émail cloisonné est unique dans le monde. Nous disposons d'une palette de plus de 1000 couleurs auxquels nous pouvons ajouter des matériaux précieux comme l'or et le platine » ajoute le directeur. Pour Noël, la nouvelle collection promet de belles surprises comme « Paysages enneigés » : cette boule de Noël est tirée d'un décor du designer Alain Thomas et ses dessins riches et méticuleux se prêtent parfaitement à cette nouvelle création à la thématique scandinave et russe. Ses couleurs chatoyantes et ses détails hivernaux sur une dominante rouge en font une pièce d'exception tirée à 100 exemplaires (490€).

Deux autres boules de Noël sur fond rouge sont agrémentées de motifs d'étoiles, pigmentées au



► Boîtes Russes couvercle haute © DR



◀ Boîte de Noël flocon rouge et or © DR

choix d'or ou de platine (195€ le grand modèle, 128€ le plus petit). Pour vous Mesdames, une petite boîte ronde comme une boule rouge ou blanche, fera office d'un magnifique petit coffret à bijoux, sur lequel est délicatement incrusté un flocon de neige (d'où son nom de boîte flocon) vendue 99€. Enfin, quatre modèles de Boîtes Russes, blanches ou rouges, surmontées d'un couvercle fait à l'image des coupoles des églises orthodoxes seront accessibles à des prix entre 68€ et 82€.

Pour 2017, la belle maison annonce déjà un travail avec de nouveaux designers et une modernisation de ces célèbres Boules Coloniales. En attendant, tenter votre chance au concours organisé uniquement dans les boutiques lorraines (à Nancy, Metz et Longwy) pour gagner « La femme au collier » dessinée par Curetti d'une valeur de plus de 2900€ ! ❄️ T.C.

➕ Plus d'infos sur emauxdelongwy.com

Bleu Turquoise

●●● Bijoux Fantaisie & Accessoires ●●●

Un choix incomparable pour les fêtes !

NOUVELLE COLLECTION

- BIJOUX ARGENT ● ACIER
- CÉRAMIQUE & FANTAISIE
- ACCESSOIRES



GRAND JEU "LA MAGIE DE NOËL"

Venez gagner une centaine de coffrets cadeaux !!
(jusqu'au 24/12)



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

Le Père-Noël en croisière

Dans le temple du Music-hall, au cœur de Kirrwiller en Alsace, « Flamboyant » le nouveau spectacle du Royal Palace crée l'évènement et emmène les enfants dans la croisière féérique du Père-Noël.

Traditionnellement réservé pour des spectacles pour adultes, le Royal Palace de Kirrwiller s'ouvre aussi aux enfants pour les fêtes de fin d'année. Qui l'aurait cru, le Père-Noël et ses lutins seront sur la scène de ce royaume du music-hall les 27 et 28 décembre prochains. Dans une représentation de 1h30, c'est l'invitation à un voyage étonnant qui est proposé aux enfants et à leurs parents, au travers de l'histoire du Père-Noël partant en vacances pendant que des lutins s'occupent de préparer les cadeaux. A bord de son bateau de croisière, il fera le tour du monde, de Las Vegas à Cuba, des Indes à Paris et bien entendu Kirrwiller. Le long de son périple, il rencontre danseuses, chanteurs, personnages drôles et magiques dans une comédie musicale où la chasse aux Pokémons fera partie de son aventure. Sept numéros d'attractions différents, du cirque et de nombreuses surprises dont un véritable Transformer sur scène viendront émailler le spectacle (21€ par personne) auquel peut se coupler un goûter animé avec chants et danses (environ 1h pour 11€). Il faut vite réserver pour les séances du 27 décembre à 14h (goûter) et 15h30 (spectacle) ou du 28 décembre (14h goûter, 15h30 spectacle puis 16h goûter suivi du spectacle à 17h15).

Ce show professionnel est assuré par les 41 comédiens, danseurs, chanteurs et mannequins du Royal Palace, qui le soir venu, revêtiront d'autres costumes de scène pour « Flamboyant » (le 27 décembre uniquement, à 19h30 avec dîner et spectacle à 22h15), le nouveau spectacle concocté par l'équipe d'une durée d'1h40.

LES CINQ JOYAUX

Avec la voix de Jérémy Amelin et sur une musique de Mathieu Gonet, « Flamboyant » est mis en scène par David Moore et raconte une ancienne légende selon laquelle, à la création de l'univers, cinq pierres précieuses d'une pureté sans égale auraient été dispersées à la surface de notre Monde... Qui-



conque réussirait à réunir les cinq joyaux, rendra tout ce qui les entoure « FLAMBOYANT ». Au travers plusieurs tableaux et numéros, vous croiserez le clown russe mondialement connu Jigalov, le magicien Ernesto Planas Roldan, Alexandre Lane et sa roue Cyr, les équilibristes Dany Daniel et Edyna ou encore la troupe du Circus Theater Bingo.

Le spectacle ne serait pas complet sans de magnifiques mannequins et danseuses. Pierre Meyer, le gérant, et Sylvie Zimmermann, son assistante depuis 25 ans, ont fait le pari de trouver les plus belles filles du monde pour les inviter à Kirrwiller. Pendant un an, de pays en pays, plus de 20 castings ont été organisés pour découvrir ces joyaux de la beauté féminine. Mission accomplie ! Élégantes, divines, mystérieuses, ces beautés de la nature seront les « JOYAUX DU ROYAL PALACE » pour une célébration du glamour. Ces cinq Top Models sont l'incarnation du corps parfait et la féminité idéalisée. Elles s'inscriront dans la scénographie avec un défilé de mode conçu avec de la lingerie élaborée en costume de plumes au son des hits internationaux pour 15 minutes de show à l'Américaine !

+ Plus d'infos : royal-palace.com

Les Rois du
Music-Hall
© DR

Loufoqueries d'Offenbach

Pour les fêtes, offrez un opéra absurde et drôle !

Opéra bouffe créé en 1859 par Offenbach, la nouvelle version de « Geneviève de Brabant » présentée avec le cœur de l'Opéra national de Lorraine et l'Orchestre symphonique et lyrique de Nancy vous séduira par sa folie et sa légèreté.

Tout commence par l'entrée triomphale du duc Sifroy dans la ville de Curaçao où l'accueillent le bourgmestre Vanderprout, des notables mais aussi sexologues et conseillers conjugaux s'inquiétant de l'absence d'héritier, un an après son mariage avec Geneviève de Brabant. Faute d'héritier, il devra rendre sa couronne. Drogon, un jeune pâtissier secrètement amoureux de Geneviève, propose au duc un remède imparable, un pâté « aphrodisiaque », permettant au jeune homme d'être engagé comme page auprès de sa bien-aimée.

« Cette histoire est celle des rivalités, des jalousies, de l'obsession du pouvoir, de l'infidélité et de l'égoïsme : des thèmes intemporels



qu'Offenbach a traité de manière formidable mais très ancrés dans leur temps. Je les ai transposés dans notre culture contemporaine, avec des pavillons de banlieue où les habitants s'épient. L'un a installé dans son jardin une biche en porcelaine, l'autre un petit étang, rendant horriblement jaloux le troisième ! Et tout à coup survient l'anachronisme parfait : Charles Martel annonce qu'il prendra le train

de 8h30 pour aller combattre les Sarrazins en Palestine ! J'ai voulu me moquer gentiment de ces classes moyennes très concentrées sur elles-mêmes ! Tout cela nous invite à relativiser nos petites arrogances d'enfants gâtés » explique Carlos Wagner, le metteur en scène.

Show télévisé culinaire, hallucinations totales, bonimenteurs et malins farceurs sans oublier la qualité des chanteurs (Sandrine Buendia, Eric Huchet, Rémy Mathieu...) créent un opéra en 3 actes (2h + entracte) à ne pas manquer. ✨

Geneviève de Brabant

JACQUES OFFENBACH

27, 29 ET 30 DÉCEMBRE 2016 À 20 H
1^{ER} JANVIER 2017 À 17 H
3 JANVIER 2017 À 20 H

DIRECTION MUSICALE
Claude Schnitzler

MISE EN SCÈNE
Carlos Wagner

EN COPRODUCTION AVEC
L'OPÉRA ORCHESTRE MONTPELLIER
OCCITANIE PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE

Renseignements 03 83 85 30 60
WWW.OPERA-NATIONAL-LORRAINE.FR

Opéra
national de
Lorraine

Opéra national de Lorraine - 03 83 85 30 60 - www.opera-national-lorraine.fr

ville de
Nancy



Grand Est
Région

Opéra
bleu

Lorraine

Actus & nouveautés pour 2017



NOUVELLE ATTRACTION À FRAISPERTUIS CITY

Une nouvelle attraction à sensations rejoindra le parc vosgien de Fraispertuis City dès le printemps 2017 : il s'agira d'une tour de chute de 66m de hauteur, avec 4 positions sensationnelles. A réserver aux plus aventureux ! Créé en 1966, ce parc d'attractions familial a fêté en 2016 ses 50 ans ! Une cinquantaine d'attractions pour tous les âges attendent les visiteurs, dans un magnifique décor de far west.

[+ Plus d'infos sur fraispertuis-city.fr](http://plus.d'infos.sur.fraispartuis-city.fr)



DES NOUVEAUX HÉBERGEMENTS POUR DORMIR AVEC LES LOUPS

Le Hameau des Loups 5 nouveaux hébergements seront proposés fin 2017, implantés derrière l'enclos de la jeune meute de loups gris et la « Jack London ». Ces hébergements à l'architecture originale seront insérés dans un nouvel et vaste enclos abritant une nouvelle meute de loups. A découvrir également : les gibbons à favoris roux ! Les visiteurs pourront découvrir les acrobaties spectaculaires de ces grimpeurs hors-pair venus d'Asie ! L'arrivée des gibbons renforce la volonté

du Parc de s'inscrire dans des programmes d'élevage et de permettre aux visiteurs appréhender les grandes problématiques environnementales. Considéré comme une espèce en danger d'extinction, le plus petit des grands singes rejoint le sentier dédié à la biodiversité mondiale.



DES HÉBERGEMENTS LUXE & CHARME

Les Jardins du Mess à Verdun : entièrement rénové par un groupement d'entrepreneurs locaux, l'ancien mess des officiers sur les bords de Meuse, en plein centre-ville de Verdun, s'est transformé en élégant et cosy hôtel 4*. Une attention particulière a été portée aux savoir-faire locaux, avec par exemple le choix des sièges Collinet, entreprise lorraine de renommée internationale.

[+ Plus d'infos sur collinet-sieges.fr](http://plus.d'infos.sur.collinet-sieges.fr)
lesjardinsdumess.fr



RETOUR AUX SOURCES POUR LE CHEF ÉTOILÉ **Transparence à Nancy**

Patrick Fréchin, chef étoilé Michelin de l'ancien Grenier à Sel à Nancy, ouvre un nouveau restaurant sobrement dénommé « Transparence ». On le voit travailler en cuisine depuis la salle, et la carte fait la part belle aux produits de saison, aux saveurs authentiques... un programme tout en « transparence ».

[+ Plus d'infos sur restaurant-transparence.fr](http://plus.d'infos.sur.restaurant-transparence.fr)



LA FORÊT DES OURS !

Le Zoo d'Amnéville

prépare sa saison 2017 avec une nouveauté importante : la forêt des ours ! Dès le 8 avril prochain, Petit Ours Brun et ses semblables auront donc un enclos grandiose ! Sur 4000m² et dans un esprit de forêt boréale de même type que celles que l'on peut rencontrer au Canada, un bassin sera installé dans lequel les ours bruns pourront se baigner et pêcher !

Le Zoo d'Amnéville accueillera également des chats-ours, plus généralement appelés binturongs. Cet animal, qui vit à l'état sauvage dans les forêts d'Asie du Sud et du Sud-Est, devrait s'installer dans le futur-ex enclos des ours bruns, refait entièrement avec un paysage très nature.

[+ Plus d'infos sur zoo-amneville.com](http://plus.d'infos.sur.zoo-amneville.com)

NAISSANCE D'UN NOUVEAU MAGAZINE SUR LE MASSIF DES VOSGES

Hohneck Magazine est une publication biannuelle et haut de gamme gratuite et adressant à un public touristique amoureux des Vosges ou désireux de les découvrir. Sa matrice éditoriale embrasse les atours et spécificités des montagnes dont il porte le nom d'un des points culminants et, à son image, jette un regard passionné de part et d'autre de la ligne bleue. Tiré à 12 500 exemplaires il est diffusé sur la Lorraine et le versant alsacien jusqu'à Colmar.

[+ Plus d'infos sur hohneck-magazine.com](http://plus.d'infos.sur.hohneck-magazine.com)



Lingerie Raugraff

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

BONNETS A à H

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



29, Rue Raugraff • NANCY • 03 83 32 03 44

TENUE DE NUIT - PROTHÈSE MAMMAIRE - CORSETERIE

Des fèves DAUM pour L'Épiphanie

Toujours à la recherche de produits haut de gamme, les Experts Pâtissiers de Lorraine proposent cette année une collection de fèves DAUM, de quoi émerveiller ce début d'année.

Au moment de l'Épiphanie, faire le choix d'une galette fabriquée par un expert pâtissier de Lorraine, c'est d'abord la garantie d'un savoir-faire traditionnel et de l'utilisation d'ingrédients de premier choix. C'est aussi la chance de découvrir, année après année, une fève exceptionnelle, fruit du travail de l'association et de partenaires prestigieux.

Après les émaux de Longwy, 2017 sera une collection originale de fèves DAUM. La collaboration a été menée de main de maître par la dynamique Aline Musquar, en collaboration avec le bureau de l'association. Selon le Président, Pascal Cunin « *Le choix de DAUM, après les émaux de Longwy, a pour but de valoriser le patrimoine régional. Qu'il s'agisse de nos produits ou des créations de cette fabuleuse entreprise, nous sommes dans la recherche permanente de l'excellence.* »

Si les 8 fèves ne sont pas en cristal, mais en céramique, pour des raisons techniques, elles n'en reprennent pas moins la qualité artistique de la célèbre maison. Vase tulipe, tête de cheval andalou, vase jardin imaginaire, oiseau calao, tortue de verre, vase ginko, panthère noire et éléphant, sont les modèles emblématiques de la maison DAUM, adaptés en céramique, avec un soin digne de ce partenaire exigeant.

Les fèves seront disponibles chez tous les experts pâtissiers de Lorraine partenaires de l'opération,



durant la période de l'épiphanie. Dans chaque département, un gagnant aura la joie de recevoir un vase Ginko DAUM. Chez chaque pâtissier partenaire de l'opération, c'est un éléphant DAUM qui sera à gagner. ✨

[Plus d'infos sur expertspatissiers.fr](http://plus.dinfos.sur.expertspatissiers.fr)



**audition
Fleurence**

Bruno Fleurence & Renée Croels

vous souhaitent de Joyeuses Fêtes

03 83 28 17 71



MEUBLES Maison Du Massif

LE SPÉCIALISTE DU SUR-MESURE
& DU RELOOKING



OUVERT
PENDANT LES
FÊTES

UN DES PLUS GRANDS CHOIX DE MEUBLES MASSIFS EN LORRAINE



ATELIER SUR PLACE !

Juste une porte sépare
l'exposition de notre
atelier, permettant un
rapport qualité-prix très
compétitif !



RELOOKING PROFESSIONNEL

- ✓ Sans décapant, sans aspect peinture : les veines du bois restent apparentes.
- ✓ Finition complète extérieure et intérieure de vos meubles.
- ✓ Modifications de pieds, poignées, incrustations, etc, dans notre atelier.
- ✓ Un savoir faire qui vous permet de garder vos meubles de qualité.

AVANT



APRÈS



APRÈS



AVANT

Z.A.C VILLE-EN-VERMOIS - 03 83 46 55 66

www.maison-du-massif.fr

NOUVEAUX HORAIRES

lundi de 14 h à 18 h 30 / Du mardi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h 30

3.500M²



Téléportez-vous au château des Lumières !

L'exposition « Téléportation » du photographe Daniel Wambach propose une immersion en 3D originale dans des lieux insolites du célèbre château de Lunéville. C'est étonnant et déroutant. A découvrir jusqu'au 31 janvier.

Partant du principe que la téléportation, à défaut de transporter les corps, doit transporter les sens, le photographe lorrain Daniel Wambach s'est lancé dans une expérimentation qui a pris la forme d'une installation originale. Il nous propose une visite virtuelle en 3D de différents lieux du Château des Lumières, souvent inaccessibles au public, depuis l'incendie qui a détruit une partie de ce château en 2003.

Muni d'un casque en vision 3D, le spectateur entre virtuellement dans un espace d'où il a une vision mobile à 360°.

Afin de mettre plus en lien l'aspect photographique artistique et virtuel, il propose de mettre en point de départ une photo d'un lieu (disposée autour de l'installation) selon sa vision de photographe de ce lieu. Puis le spectateur, muni du casque, entre dans ce lieu par le biais de cette photo « réelle » qui devient la porte d'accès vers la scène virtuelle avec ses ambiances sonores dans laquelle il peut évoluer à 360°.

Seule la tête bouge pour entrer pleinement dans les lieux reconstitués grâce aux dernières technologies optiques, électroniques et informatiques reproduisant les sons et la vision humaine. Comme pour tromper nos oreilles et nos yeux, une fois la première image cadrée, Daniel Wambach a déclenché son appareil en tournant son boîtier autour de la pièce et assemblé le tout à l'aide de son ordinateur. Pour le son, il a enregistré une ambiance générale et prélève, en plus, à l'aide d'une parabole des bruits qu'il ajoute à certains endroits de la visite.

12 LIEUX REVISITÉS

Douze lieux sont ainsi à découvrir, publics comme la chapelle, la crypte, l'escalier d'honneur, les salles restaurées et la terrasse du donjon. Mais aussi fermés : la salle des généraux, l'aile dite du jeu de paume, les combles de l'aile ducale, la cave



◀ Voyager
dans le virtuel
© Daniel Wambach

de la salle de la machine, l'ancien musée et ses charpentes...

Daniel Wambach est né en 1973 en Lorraine. Bidouilleur en tout genre, le jeune homme s'oriente vers des études d'informatique et d'électronique. Par ailleurs passionné de photo, il ne s'arrête pas là. Les insectes et autres petites créatures sont ses amis et décident de le lui montrer : en 2009, il remporte le prix Or de la série numérique du 13^e Festival de la Photo Animalière et de nature de Montiers-en-Der avec quatre photos de collemboles, des arthropodes de moins de 2mm.

En 2014, Daniel Wambach fonde sa propre société : Ubi-Light, où il propose du contenu multimédia et notamment des visites fondées sur la réalité virtuelle.

L'exposition « Téléportation », en association avec le Château des Lumières de Lunéville, a été présentée lors de la précédente Biennale Internationale de l'Image. ✨

➕ Téléportation

Au château de Lunéville jusqu'au 31 janvier

VTT GT AVALANCHE ELITE

499€

+ UN MAILLOT VTT OFFERT (VALEUR 59€) ▶

AU LIEU
DE 749€



VENTE NEUF & OCCASION

LE PLUS GRAND SHOWROOM DE LA RÉGION NANCÉIENNE 700 M²

RÉPARATION & ÉTUDE POSTURALE (SUR RDV)

VTT • VTC • ROUTE • TRIATHLON • CYCLO-CROSS • BMX • TRIAL • ENFANT • VÉLO À ASSISTANCE ÉLECTRIQUE

LAPIERRE • CANNONDALE • TREK • GIANT • LOOK • MOUSTACHE • HAIBIKE



POUR L'ACHAT
D'UN VÉLO À
ASSISTANCE

250 €

ÉLECTRIQUE : 250 €

D'ACCESSOIRES OFFERTS*



1 AVENUE ÉMILE HAQUIN 54180 HEILLECOURT (Derrière Botanic et Mcdonald's)
culturevelo.com • TÉL : 03 83 95 45 55 • 54nancy@culturevelo.com



• GASTRONOMIE •

Place aux festivités !

*C'est le bon moment pour offrir
des cadeaux gourmands, dont vos proches
se souviendront pendant longtemps.
Des produits d'exception pour des fêtes
réussies !*

Repas de Noël : entre dépaysement et affinités

Quel est le menu type de Noël proche de nos frontières voisines ?
Que mange-t-on chez nos amis belges et suisses ?

DES VOISINS SURPRENANTS

Oubliez les moules-frites et les gaufres ! Le Plat Pays réserve de belles surprises à Noël : le boudin blanc de Noël à base de chou vert et de chair à saucisse appelé « tripes à l'djotte », les bouquettes (ou boukètes), ces crêpes de sarrasin liégeoises à pâte levée sans œufs agrémentées de raisins secs ou de rondelles de pommes, sans oublier les cougnous, des brioches de Noël allongées rappelant la figure de Jésus emmailloté. Côté boisson, la bière de Noël, spécialement brassée pour les fêtes, arrose ce repas quand le vin chaud ou le chocolat chaud accompagnent les biscuits de Noël au pain d'épices.

En Belgique comme en Suisse, on retrouve la volaille farcie (dinde, oie, pintade) et la bûche de Noël, à la pâte de noisette et à la mousse au chocolat pour la Belgique et la traditionnelle bûche à la crème au beurre en Suisse. Pays qui réserve bien des surprises quant au plat principal. En effet, depuis quelques années, la dinde rôtie ou le filet de bœuf en croûte laissent place à la... fondue chinoise ! Une configuration conviviale plébiscitée par les familles suisses (romandes ou allemandes) qui joue avec les différentes sauces accompagnant le bœuf et les légumes de cette fondue. Surprenant et inattendu. ★

LES EXPERTS PÂTISSIERS DE LORRAINE
présentent

La Bûche
Deux Mille Seize



Photo non contractuelle

Les experts
pâtisseries de
Lorraine

www.expertspatissiers.fr

REJOIGNEZ
LES EXPERTS PÂTISSIERS SUR

facebook

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

Le Capu façon Noël : plaisirs à emporter

Le célèbre restaurant de la rue Gambetta à Nancy met ses habits de fêtes. Pour inviter un grand chef à votre table de Noël, laissez-vous tenter par les plats traiteurs à emporter. Pour un cadeau gourmand, optez pour la désormais célèbre Capu Box et faites découvrir une belle adresse à vos proches.



Plusieurs années d'une formule à succès ont poussé le chef Hervé Fourrière à continuer de mettre son talent et sa créativité à la disposition du plus grand nombre avec une activité temporaire de traiteur.

C'est ainsi qu'une des cuisines les plus raffinées de Nancy s'invite à votre table en toute simplicité. Pour la soirée de Noël, il suffit de passer commande avant le jeudi qui précède, idem

pour le réveillon de la Saint-Sylvestre. Et de faire son choix dans une carte spécialement pensée pour l'occasion, où l'on retrouve l'exigence et le savoir-faire de la maison.

Par exemple, le foie gras de canard cette année se décline en deux versions : l'une au vin rouge épicé, l'autre marbré au canard fumé. A côté de cette star de la maison, les plats présentent une belle variété et affichent leurs saveurs dans leurs noms : « Tourte au foie gras, volaille et truffe », « Papillote de homard en pot au feu de petits légumes, beurre blanc au champagne ».

Le principe est simple : il n'y a qu'à réchauffer et profiter d'une soirée entre amis ou en famille sans la moindre contrainte.

CAPU BOX ET BRUNCH À OFFRIR

Pour fêter Noël, comme les autres années, la Capu Box, pourrait bien être le cadeau préféré des gastronomes curieux. Au choix, cette élégante boîte aux couleurs taupes de la maison, contient une invitation pour deux personnes à un repas au Capu, avec choix du montant laissé libre. L'occasion pourquoi pas d'offrir l'incontournable brunch du dimanche. Dans une ambiance décontractée et fami-

liale, le restaurant propose une large palette de saveurs. Viennoiseries, salades, verrines, saumon, huîtres, foie gras, puis un plat chaud pour suivre et un grand buffet de fromages et de desserts, la meilleure façon de commencer son dimanche ou de prolonger son week-end dans un cadre chic, sobre.

BIENTÔT CHEZ VOUS TOUTE L'ANNÉE

Le Capucin Gourmand termine cette année en partageant son goût de la tradition et sa créativité. Hervé Fourrière et son équipe commenceront l'année prochaine en rejoignant le réseau de restaurants partenaires de Fetch, qui propose de vous livrer les plats de votre restaurant préféré en 45 minutes toute l'année. Pour cette nouvelle activité, le Capu promet une carte spécialement dédiée, avec un choix de plusieurs entrées, plats et desserts, des formules. Une carte qui évoluera au rythme des saisons, comme celle du restaurant gastronomique. ★

Plus d'infos sur lecapu.com

Le Capu > 31 rue Gambetta 54000 Nancy

Tél : 03 83 35 26 98

Le brunch⁺

Tous les dimanches
de 11h30 à 15h

Le Capu

Ouvert du lundi au dimanche midi

NOUVEAU :
Ouvert le Samedi midi

Menu chrono

27€

Entrée-Plat
ou Plat-Dessert

La Capu box

Cadeau Gourmand

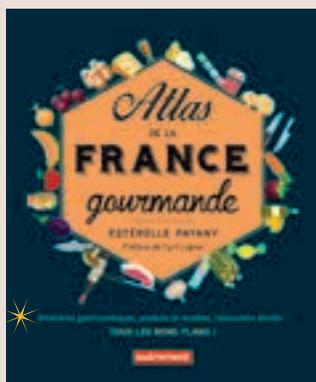
Invitation
au Restaurant
ou au Brunch



restaurant **Le Capu** à Nancy

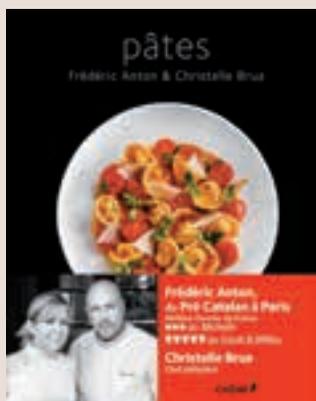
Des livres gourmands à offrir

Un beau livre de cuisine, choisi avec soin, c'est un cadeau qui plaît à coup sûr. Dans notre sélection, nous avons pensé aux Gourmands, gourmets, passionnés de cuisine et mordus de pâtisserie.



L'Atlas de la France gourmande

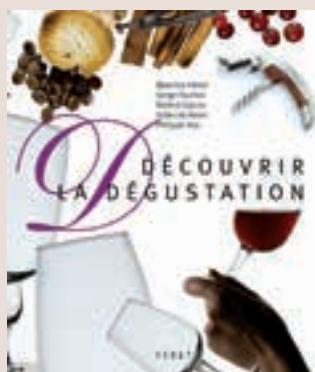
Vous saurez tout sur les plats et les gâteaux des différentes régions de France, quels sont les plats préférés des Français ou encore dans quelle région on consomme le plus de bière. Dans cet Atlas, vous trouverez également 250 bonnes adresses, ainsi qu'une cinquantaine de cartes et d'infographies. *Autrement 19,90€*



Pâtes de Christelle Brua et Frédéric Anton

Enfin un livre qui rend toutes ses lettres de noblesse aux pâtes ! Le chef triplement étoilé du Pré

Catelan et sa chef pâtissière ont conçu un ouvrage élégant et alléchant où les pâtes, si simples, tiennent la première place. 100 recettes de pâtes dans un écrin ! *Éditions du Chêne 29,95€*



Découvrir la dégustation

Sous la forme d'un voyage au cœur des saveurs, des arômes et des couleurs, ils nous proposent des exercices amusants et faciles à réaliser. Les auteurs livrent leurs conseils sur la préparation et le service des vins, l'harmonie entre mets et vins. Pour compléter l'ensemble, un carnet d'adresses permet de découvrir les lieux d'apprentissage où il est possible de se perfectionner à loisir. *Edition Feret en librairie 25€*



Gourmandises de fêtes

Thierry Mulhaupt présente dans cet ouvrage des créations comme la confiture de Noël, la bûche toute vanille, des petits fours de Noël et autres galettes folles. Toutes les recettes sont accessibles aux amateurs.

Du Belvédère Editions 14,90€ Fnac



Kit Éclairs Mastrad

Apprenez à réaliser de succulents éclairs. 1 grande poche Déco Pocket 400ml et 3 douilles, un livret de recettes et 6 moules 3-en-1 équipés de trous d'aération. *29,99€ Fnac*



Offrez un peu d'ailleurs 100% lorrain !

L'Épicerie du goût sur la place Vaudemont regorge de spécialités lorraines mais la vraie surprise vient sans aucun doute de son choix de Whisky et rhums élaborés dans notre région.

RHUM LORRAIN *la passion des saveurs*

BIEN ARRANGÉS !

La maison Don Juliac, créée en juillet 2014, est spécialisée dans la création de rhums arrangés. Sur une base de mélange de rhums en provenance des Caraïbes (Martinique, Barbade, Trinidad et Guyana), Don Juliac ajoute de l'eau de source pour adoucir, du miel de fleurs provenant de plusieurs petits apiculteurs Lorrains et de la Vanille Bourbon de Madagascar fendue pour libérer tous les arômes. Laissez-vous tenter par les jolis flacons ambrés aux saveurs miel-cannelle, cacao-mirabelle et miel-gingembre. De l'exotisme made in Nancy.

A LA MIRANILLE

Jouant sur l'accord secret Mirabelle de Lorraine et la Vanille bourbon, la Miranille vient rejoindre une création à base d'un vieux rhum rigoureusement sélectionné pour ses qualités gustatives et pour son vieillissement minimal de 36 mois en fûts de chêne. Sa maturation par infusion des gousses de vanille Bourbon de Madagascar, préalablement utilisées pour produire la Miranille va développer tous les arômes destinés à apporter rondeur, douceur et sensualité. Créé par Paul Bourion à Neufchâteau ce rhum original est présenté dans une carafe très raffinée.

WHISKY LORRAINS *une tradition bien ancrée*

L'Épicerie du Goût ne propose pas moins de 6 variétés de Whisky lorrains.

ROZELIEURES : LE PRÉCURSEUR

La famille Grallet-Dupic, propriétaire récoltant depuis 5 générations, maîtrise la matière première nécessaire à la fabrication de leur whisky puisqu'elle cultive son orge et effectue la fermentation du malt avec de l'eau puisée dans la nappe phréatique issue des sources vosgiennes.



A l'Épicerie du goût vous trouverez 4 types de whiskies de Rozelieures, le classique, le tourbé ou le tourbé-fumé ainsi que le « rare collection », produit en quantité limitée est en deux passages à partir d'un malt finement tourbé. Rare et sublime.

NICOLAS SCHOTT : ÉLÉGANT ET COMPLEXE

Vieilli exclusivement en fûts de chêne ayant contenu des vins doux, le whisky Schott's offre une robe de couleur ambrée et dense, limpide et brillante, reflet d'une grande matière. Avec ses notes de café et chocolat, ses arômes de réglisse, il laisse une belle saveur d'orge malté et de céréales grillées.

SAINT-PATRICK : LE DERNIER NÉ

Un nom typiquement irlandais pour ce whisky typiquement Mosellan. La maison de Patrick Bertin, au prénom prédestiné a ajouté le whisky à ses spécialités de distillation de fruits en 2015. A l'arrivée, le Saint-Patrick, un étonnant single malt, de 4 ans élevé en fût de chêne ayant contenu du Sherry (vin blanc espagnol), la Rolls des fûts pour le vieillissement du whisky. ★

✚ Plus d'info sur epicerie-du-gout.fr

4, Place de Vaudemont 54000 Nancy

▲ Pour tous
les goûts !
© DR



Pour les fêtes, Rémy Durand a transformé sa boutique d'Houdemont en véritable palais de la gourmandise. Au Carré des Rêves tout rappelle la douceur d'un Noël savoureux : de la bûche millésime 2016 aux idées cadeaux à croquer.

Destination Noël au Carré des Rêves

Macarons offerts avec la bûche

Pour chaque bûche achetée jusqu'au 31 décembre, Rémy Durand vous offre une boîte de macarons dans une élégante boîte d'une valeur de 13€.



La bûche millésime 2016 met à l'honneur le chocolat au lait praliné, un crémeux citron vient apporter un peu de peps autour du biscuit chocolat noisette sous un glaçage de chocolat au lait.

La douceur de l'enfance grâce au chocolat au lait, un zeste d'originalité avec le citron : le choix de Rémy Durand pour sa bûche 2016 est en accord avec son thème de fin d'année, le nounours et le macaron.

Petites attentions sucrées

Le Carré des Rêves regorge d'idées en tout genre pour des cadeaux gourmands.

Le Croque-télé propose un bel assortiment de chocolats, amandes et noisettes enrobées de chocolats, éclats de feuilletine, rocailles, carrés cocos, mini-perles craquantes : du plaisir 100% croquant !

Avec les bouquets composés, Rémy Durand mélange l'élégance des fleurs, la beauté des chocolats et les sculptures gourmandes.





Dans de petites boules transparentes, emballés dans un papier doré, les marrons glacés de la maison raviront les plus gourmands.

Caramels stars

Les bonbons au caramel au beurre salé - stars de l'année - se déclinent en plusieurs saveurs : mirabelle, bergamote, pain d'épices et prennent place dans un joli bocal.

Le coffret Croquez la Lorraine accueille dans sa boîte carrée blanche et dorée aux couleurs de la place Stan, des caramels fondants au cœur semi-liquide enrobé de chocolat et superbement décorés.

Encore plus gourmand, le pot de caramel au beurre à la fleur de sel, qui se tartine avec générosité et sans modération ! ★



✚ LE CARRÉ DES RÊVES : 10 AVENUE DES ERABLES 54180 HOUEMONT



Le Carré des Rêves vous offre en boutique votre pot de caramel au beurre à la fleur de sel, à partir de 20€ d'achat.

*Pour cela munissez vous de ce coupon dûment rempli **

* Offre non cumulable avec d'autres promotions, valable du 20 décembre 2016 au 2 janvier 2017.

Nom

Prénom

Adresse

.....





Pour vos fêtes
de fin d'année

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



LA FERME DES FRUITIERS

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

Tél. 03 83 46 74 55

LA CROIX DU JARD

Ch. Fleurfontaine à LAÏTRE-SOUS-AMANCE

Tél. 03 83 31 02 33

Nous cultivons aussi
le sens de la proximité !

Crème fouettée au saumon et aux herbes sur son toast

Pour 4 personnes / Préparation : 25 mn / Cuisson : 30 mn

Ingrédients : 33 cl de crème fleurette légère, 50 g de saumon fumé, une cuillère à soupe d'aneth ciselé, une cuillère à soupe de zeste de citron, une cuillère à café de poivre 5 baies moulues, une pincée de sel.



1. Coupez le saumon en petits morceaux.
2. Foisonnez la crème légère au batteur électrique.
3. Ajoutez le sel, l'aneth, le poivre, le zeste de citron et le saumon. Mélangez délicatement puis placez au frais.
4. Disposez dans un bol la crème fouettée au saumon et aux herbes et accompa-

gnez-la de toasts. Cette crème fouettée peut également être dégustée avec du saumon au creux de feuilles d'endives ou bien encore avec des légumes crus (chou-fleur ou carottes). ★

Verrines d'avocat au saumon

Pour 4 personnes / Préparation : 10 mn / Cuisson : 1 h

Ingrédients : 2 avocats, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 6 feuilles de menthe fraîche, 1 citron, 2 tranches de saumon fumé, 1 verre d'eau, sel, poivre. Pelez les avocats et ôtez les noyaux. Coupez la chair en gros dés.

1. Pressez le jus du citron. Mixez la chair d'avocat avec le jus du citron. Tout en mixant, ajoutez l'eau en plusieurs fois jusqu'à obtenir la consistance d'un velouté. Lavez et ciselez finement la menthe fraîche.



Ajoutez la menthe, le sel, le poivre et la crème fraîche, à la purée d'avocat, mélangez bien.

2. Découpez le saumon en fines lanières. Mélangez-les à la purée d'avocat (réservez quelques lanières pour la déco).

3. Versez dans les verrines et parsemez de lanières de saumon fumé. Réservez au frais au moins une heure avant de servir. ★

Crème brûlée au foie gras



Pour 6 personnes / Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn / Ingrédients : 200 g de foie gras, 4 jaunes d'œufs frais, 50 cl de crème entière à 35 % de matière grasse, 60 g de mélange de fruits secs exotiques, 90 g de cassonade pour la caramélisation, sel, poivre.

1. Démoulez le foie gras. Prélevez-en un quart pour la décoration (à placer au frais) puis coupez le reste en morceaux.
2. Dans un récipient à bords hauts, placez la crème, les jaunes d'œufs, les morceaux de foie gras puis salez et poivrez. Mixez le tout finement, sans trop insister pour ne pas faire tomber l'émulsion.
3. Concassez les fruits secs et répartissez-les au fond des moules à crème brûlée. Versez délicatement la préparation de foie gras par dessus.
4. Placez les moules à crème brûlée sur une grande plaque (ou grand plat) à rebords puis versez de l'eau chaude jusqu'aux deux tiers de leur hauteur.
5. Enfournez le plat en faisant attention à ce que les liquides ne se renversent pas.
6. Faites cuire 40 minutes à 120°C. Laissez tiédir 30 minutes puis placez au frais au moins 1h30.
7. Retirez du réfrigérateur, saupoudrez de cassonade et caramélisez au chalumeau ou sous le gril du four. ★

Menu de la St Sylvestre



100 patates
des patates... mais pas que !

Assiette de foie gras de canard entier
aux mirabelles et ses toasts

Ou

Vol au vent aux morilles

Trou Lorrain

Millefeuille de bœuf au foie gras poêlé

Ou

Surprise de saumon sur écrasé de
pommes de terre parfumé à la truffe

Gâteau fondant au chocolat
et sa boule de glace vanille

Ou

Verrine aux pommes & poires caramélisées
au chocolat sur lit de crème légère

48€

Service 15 % compris

*Accords mets & vins**

★ **Entrées :** Côtes de Gascogne *Domaine de Tariquet* 3.30€/verre
Chablis AOC *La Chablisienne* 3.90€/verre

★ **Vos plats :** Bordeaux AOC *Puisseguin St Emilion* 3.70€/verre
Chardonnay IGP *Cave des 9 clés* 2.90€/verre

★ **Desserts :** Champagne 1^{ER} Cru *Louis Tillet* 6.90€/coupe
39.90€/bouteille

RÉSERVEZ VITE VOTRE TABLE

03 83 47 44 64

3, Promenade des Canaux à Nancy (Proche ciné Kinépolis,
face au port Ste Catherine, au bord du canal)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Des coffrets gourmands à offrir pour Noël

En panne d'inspiration ?
Voici quelques idées gourmandes à commander au père Noël.

Coffret Thé Kusmi

Pour découvrir et redécouvrir les classiques de Kusmi tea. Coffret thé la Collection Kusmi tea. 80 €. Kusmi Tea à Nancy (boutique affiliée) 17, Rue St Jean.



Coffret Auguste Fauchon

À l'occasion du 130^e anniversaire de la Maison Fauchon propose une boîte façon poupées russes, qui contiendra elle-même une autre boîte de thé à la pomme, un assortiment de barres pralinées, une préparation de fruits à base de

mirabelle, une spécialité de foie gras de canard au chutney de figues et aux épices et une dernière surprise enrobée de chocolat.

En vente sur fauchon.com

Des fromages en coffret

Une sélection de fromages haute gastronomie. Mont d'Or, Saint-Félicien, Picodon, Banon Feuille, Comté 36 mois, Cœur cendré, Roquefort AOP et Brie à la Truffe, la soirée promet d'être fondante.

Box de Noël La Crèmerie Royale, 79 €. En vente sur lacremerieroyale.fr



Coffret Clairette Cuvée 2012

Un coffret pétillant d'élégance et de raffinement. Une bouteille la Clairette de Die Icône Cuvée Blanche 2012 accompagnée de deux coupes. Coffret Icône Cuvée Blanche Jaillance, 35 €.

En vente sur selection-jaillance.com



LA COMEDIE DE NANCY

Café-Théâtre

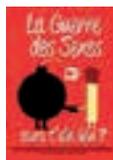
Réveillez-vous à la Comédie de Nancy !



★ **COPINES COMME COCHONNES**
REVEILLON samedi 24 décembre 2016
Séance à 20h30
Bulles et Amuses-Bouches 30 €



RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE
samedi 31 décembre
★ **L'AMOUR EST DANS LE PRESQUE**
19h - 20h45 Deuxième séance
Bulles et Amuses-Bouches 30 €



★ **LA GUERRE DES SEXES**
AURA T'ELLE LIEU ?
A 22h30
Bulles et Amuses-Bouches 30 €

03 83 19 51 25 lacomedienancy.fr - 14 RUE DU GRAND RABBIN HAGUENAUER - NANCY (face au Flunch)

Flunch : innovation et qualité

Flunch Nancy Saint Sébastien accueille sa clientèle dans un espace de restauration nouvelle génération.

Le nouveau look du restaurant Flunch Nancy Sébastien (à côté du magasin Tati, à proximité du centre gare) a assurément du cachet et de quoi séduire la clientèle : décorum totalement repensé pour davantage de fonctionnalité et de convivialité, couleurs et design dynamiques, qualité de service du personnel accrue en disponibilité et compétences. Le concept, qui s'inscrit dans l'esprit novateur de la chaîne, présente des atouts que chacun appréciera. Ici, tout a été conçu pour servir au mieux une clientèle des plus diverses et favoriser son bien-être et son autonomie : touristes de passage, étudiants, monde de l'entreprise, personnes âgées...

L'endroit idéal pour se restaurer en famille, entre amis ou en solo avec une grande amplitude horaire : du lundi au dimanche de 8h30 à 21h30. Point essentiel : les menus se veulent variés pour une nourriture équilibrée (légumes à volonté). Tout confort

donc : dans l'espace de restauration et dans l'assiette, ainsi que le WiFi qui est gratuit !

CARTE MY FLUNCH : ESSAYEZ-LA !

Situé dans un secteur qui verra s'établir dans quelques mois, le nouveau Palais des Congrès, Flunch Nancy Saint Sébastien a mis en service une prestation nouvelle visant à faire profiter sa clientèle d'avantages divers : la carte My Flunch. Il suffit de la récupérer dans son restaurant puis de l'activer sur www.myflunch.fr. Ensuite, c'est tout bonus ! Dans un premier temps, vous recevez des offres de bienvenue (plat chaud à 5€, menu enfant à 3,95€, boisson chaude offerte). Puis, toute l'année, vous bénéficiez d'une réduction immédiate en caisse à laquelle s'ajoutent les offres promotionnelles que vous avez régulièrement par mail. Dans le réseau Flunch, vous êtes l'objet d'attentions privilégiées. Vous pouvez aussi devenir membre d'une communauté de testeurs, goûter plats et recettes. Rendez-vous donc chez Flunch Nancy Sébastien. ★

✚ Plus d'info sur flunch.fr et flunch-traiteur.fr



Les mises
en bouche
salées



flunch-traiteur.fr

Les mises
en bouche
sucrées



-10%
sur
présentation
de ce
coupon

◆
jusqu'au
31/01/2017

LAXOU • NANCY CENTRE • TOMBLAINE





La célèbre pâtisserie de la Ville Vieille est un écrin parfait pour mettre en valeur des produits de grande qualité : caviar, huiles d'olive, champagnes sans oublier les pâtisseries maison. Un rendez-vous idéal pour les gourmets ou simplement pour trouver une belle idée cadeau.



Fin d'année gourmande chez Cadici

BÛCHES ET GALETTES : LA TRADITION REVISITÉE

Pour vos réveillons de Noël et Nouvel An, la maison Cadici vous propose un bel éventail de bûches, légères et raffinées. Chacune est une invitation au voyage, comme L'Impérial avec son biscuit chocolat Marigny, sa mousse chocolat noir framboise, confit de framboises, éclats de chocolat, glaçage chocolat noir.

En version tout chocolat : la Forêt noire : biscuit chocolat, mousse chocolat noir, confit de griotte et d'amarena, crème chantilly, vanille de Tahiti et glaçage chocolat noir.





Mais également les bûches traditionnelles : crème au beurre, chocolat, kirsch, café ou praliné. Pensez déjà à vos galettes des rois, que vous pouvez d'ores et déjà commander. Elles seront disponibles tout le mois de janvier. Histoire de prolonger le plaisir en légèreté mais tout en gourmandise.



DÉGUSTEZ NOTRE GALETTE DES ROIS AU GOÛT UNIQUE !
Recette centenaire... feuilletage léger aux amandes torréfiées...
un régal : réservations fortement conseillées !



CAVIAR DE NEUVIC ET HUILE D'OLIVE DES BAUX

La Caviar de Neuvic est aujourd'hui un des plus réputés grâce à la subtile complexité de ses arômes, ses notes fraîches de noisettes et de fruits secs. Présenté dans une belle boîte traditionnelle bleue, le coffret Origine Découverte permet d'apprécier toute la palette de l'or noir d'Aquitaine: caviar signature, beurre de caviar et rillettes d'esturgeon au caviar et baies roses. Un cadeau idéal pour partager l'amour du plus luxueux des mets, à 122 €. Une simple commande en boutique et le coffret est disponible dans les 48 heures ainsi que toute la gamme des produits de Neuvic. Quand Paul Cadici présente son huile d'olive préférée, elle prend des allures de grand parfum, dans des flacons toujours plus beaux. Issue des cultures du domaine d'Estoublon, cette huile d'olive vierge est une AOP Vallée des Baux de Provence. Toute une collection de jolis flacons, de coffrets, d'olives Picholines et de tapenades est disponible dans la boutique ou sur commande.

Commandes en magasin jusqu'au 26 décembre pour la Saint Sylvestre. ★

Maison Cadici
82, Grande Rue à Nancy
Tél : 03 83 32 01 74

Crèmerie NAVET Père & Fils



SPÉCIALITÉS DE FÊTES :



- Saint Nectaire fermier A.O.P.
- Brie de Meaux artisanal A.O.P.
- Munster fermier A.O.P.
- Rocquefort artisanal A.O.P.
- Beaufort d'alpages A.O.P.
- Comté A.O.P. de 12 à 30 mois
- Chèvres fermiers

MARCHÉ COUVERT - NANCY
03 83 35 45 75

NOUVEAU à NANCY

Aux délices de la Mer



Natacha, Françoise, Éric et Romain
vous accueillent désormais
dans votre nouvelle poissonnerie
du Marché Central et vous proposent
en direct de Boulogne
les meilleurs produits du moment

ARRIVAGE JOURNALIER

**MARCHÉ CENTRAL
de NANCY**

Des pétilllements en bouche

Suite de nos rencontres gustatives avec les commerçants du Marché Central de Nancy pour préparer les plus belles recettes de fin d'année. Viande raffinée et poisson mitonné seront au menu, accompagnés de fruits et légumes exotiques et originaux pour épater votre tablee.

Les livres et Internet recèlent d'idées originales et de recettes pour concevoir les mets plus succulents en cette fin d'année. Donner un côté festif, tout en restant dans un budget raisonnable est parfois difficile, cependant la qualité et la fraîcheur ont un coût, même si de nombreux commerçants du marché pratiquent des prix tout à fait abordables.





Les cuisiniers hors pair sauront trouver sur le Marché Central de Nancy tous les produits nécessaires à la confection de plats simples ou traditionnels, éclairés par les conseils avisés des commerçants toujours prêts à glisser une petite astuce. Pour les autres, moins aguerris derrière des fourneaux, des propositions de produits frais et exceptionnels et des plats cuisinés élaborés viendront illuminer vos assiettes et faire pétiller d'envie les yeux de vos convives avant d'enchanter leurs papilles. Et puis, vous n'êtes pas obligé d'avouer. Un simple « C'est moi qui l'ai fait ! » suffira pour être admiré devant tant d'audace... culinaire.

Faire plaisir en invitant famille et amis à partager de bons moments gastronomiques, c'est aussi une forme de cadeau, à la fois élégant et convivial. Ne vous en privez pas et plongez la tête dans la marmite ou dans de beaux paniers de fruits pour fêter Noël et Nouvel An avec délectation. Bon appétit !

YUZU, CITRON CAVIAR ET CROSNES

Epaulée par Emilie et Arnaud, la jolie Virginie vous accueille avec le sourire chez « Masy Fruits », enseigne spécialisée depuis 30 ans dans les fruits et légumes de qualité. « Pour les fêtes, ce sont souvent les agrumes qui plaisent comme les ananas Victoria de la Réunion, le Bouteille (forme plus allongée) et le pain de sucre d'Afrique plus parfumé et sans cœur dur ». Elle propose aussi l'Yuzu, l'agrumes incontournable de la cuisine japonaise (utilisé pour nos bûches sucrées), ou le citron caviar, sorte de cornichon au cœur recelant de petites billes translucides tel un trésor gustatif pour crustacés et desserts aux agrumes. Côté légumes, osez l'originalité avec des crosnes du Val de Loire : rare, ce petit légume racine, au

goût proche de l'artichaut, se frotte à l'eau avant une cuisson de 10 min ou en gratin. Testez aussi, le cerfeuil tubéreux légèrement sucré comme la carotte est atypique pour accompagner poisson ou viande blanche. Enfin, n'oubliez pas de véritables fruits confits naturels à croquer ou à incorporez dans vos gâteaux.

BOUTIQUE MASY FRUITS



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

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



LE PLATEAU DE FRUITS DE MER SCHALLER

Institution quarantenaire sur le marché, la poissonnerie Schaller et son équipe s'attachent à promouvoir un poisson de qualité, approvisionné quotidiennement. « Comme la tradition le veut, ce



sont les plateaux de fruits de mer qui tiennent la vedette pour les fêtes avec nos huîtres fines et La Spéciale Schaller, produites à Marines d'Oléron. Nos clients peuvent les composer selon leurs envie avec coquillages, crustacés, crabes, homard breton et canadien, demi langoustine à la parisienne et Saint Jacques de Dieppe » détaille Juliette Schaller. Pour se faire plaisir avec un beau poisson, optez pour le turbo ou la sole. Cuisinée maison avec un bon fumet de poissons, la sole nappée d'une sauce à l'échalote et au beurre puis agrémentée de petites moules de bouchot avec un riz aux petits légumes sera un régal royal ! Enfin, côté traiteur, la poissonnerie Schaller propose des plats cuisinés dans une avalanche de douceurs comme la salade de gambas mandarine, le soufflé de la mer homard et écrevisses, le parmentier de la mer en cassolette ou le saumon fumé au bois rouge.

▲ Huîtres fraîches chez Schaller © DR

Crustacés Coquillages

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

SCHALLER

poissonnerieschaller.com

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

Composez vos plateaux de fruits de mer selon vos envies !



◀ L'équipe Schaller à Nancy © DR



LES VOLAILLES FERMILIÈRES DE LA MAISON GRÉGOIRE

« Une seule réclame, la qualité » : la boucherie Grégoire l'annonce fièrement sur son étal, ici la viande, la volaille, la charcuterie et les produits tripiers sont garantis et fabriqués uniquement à partir de bêtes françaises ! Présente depuis 10 années sur le marché central, la Maison Grégoire propose pour les fêtes, un étonnant pressé de joue de bœuf au foie gras concocté avec des poires marinées au vin chaud. Parmi les incontournables, n'oubliez pas le boudin blanc truffé aux truffes de Meuse, la fameuse volaille de Bresse et la poularde fermière au vin jaune d'Arbois faisant toujours sensation sur une table de Noël. Sur le volet des plats chauds, vous pourrez choisir entre un médaillon de veau en croûtes d'herbes, une cuisse de canette farcie au ris de veau morilles et sauce périgourdine accompagnés de légumes préparés façon gratin de panais forestier ou muffin de pommes de terre au Cheddar et parmesan. Autant dire que vos papilles seront aux anges face à tant de propositions alléchantes ! ★T.C.

📍 Marché couvert - Place Charles III - 54000 Nancy

Maison GRÉGOIRE

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



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

Pour Noël et Nouvel An,

La MAISON GRÉGOIRE a élaboré une carte traiteur :

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

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

MARCHÉ COUVERT-ALLÉE SUD-03.83.32.00.85

Sauveurs et Parfums d'Italie

Chez TONY

Restaurant Chez TONY

**CHARCUTERIES • FROMAGES • VINS
PÂTES FRAÎCHES • PANETTONE
TOUS LES PRODUITS ITALIENS AUTHENTIQUES**

MARCHÉ COUVERT - NANCY - 03 83 32 65 47

En route avec MAZDA

La marque japonaise vous invite à découvrir sa nouvelle concession à Nancy et ses véhicules à la conception et au design totalement repensés.

M comme MAZDA et son célèbre logo en forme d'ailes, traduisent à la fois les notions d'agilité et de vitesse mais aussi la capacité de Mazda à prendre son envol vers de nouveaux sommets. Des sommets haut de gamme pour des voitures Premium dont le renouveau de la gamme, depuis cinq ans, promet à la fameuse marque japonaise d'attirer à elle des clients friands de véhicules de grande fiabilité.

Si la marque japonaise avait disparu du paysage nancéien depuis cinq ans, elle s'est de nouveau installée au 418, de l'avenue de la Libération dans les ex-locaux de RICHARD AUTOMOBILES rénovés et réaménagés.

Et pour mieux accueillir ses fidèles clients comme les futurs acquéreurs, un espace de 450m² dédié exclusivement à la marque MAZDA a été repensé tant pour la vente que pour l'après-vente. Misant sur un éclairage moderne et un mobilier épuré ainsi qu'un espace Zen « Look & Style », l'équipe au volant de cette concession vous propose un contrat de confiance renouvelé.

Preuve en est notamment, qu'après 18 mois d'exercice, le bilan est très positif : près de 200 voitures ont été livrées et les indices de satisfaction client vente comme après-vente classe la concession de Nancy dans le top 20 national de la marque.



▲ De gauche à droite : Yannick Schafer (Attaché Commercial), Sébastien Person (Responsable S.A.V.), Aurélie Schafer (Secrétaire Commerciale), Laurent Dufour (Directeur), Thierry Rajérison (Mécanicien). © DR

Il faut dire que l'équipe composée de Yannick SCHAFFER, Aurélie SCHAFFER, Sébastien PERSON et dirigée par Laurent DUFOUR a été formée aux standards de la marque et que tous sont fortement motivés et impliqués pour vous faire vivre l'Expérience MAZDA.

Dans leur show-room réservé à la marque, apprêtez-vous à découvrir toute une gamme jeune et attractive au design dit « KODO ». Parce qu'une bonne conception doit émouvoir, au propre comme au figuré, pour arriver à ces nouvelles lignes dynamiques, les concepteurs et ingénieurs MAZDA ont étudié l'évolution de la cinétique naturelle pour

DÉCOUVREZ ET CHOISISSEZ VOTRE CROSS OVER MAZDA !

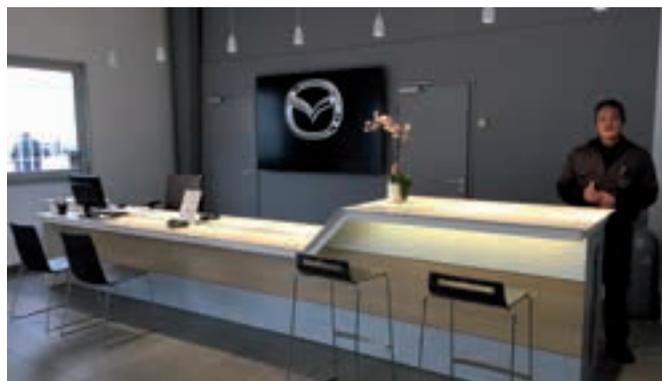


- Disponible en 2 ou 4 roues motrices
- Motorisation essence ou diesel
- Boîte mécanique ou automatique



NASA AUT

NANCY - 418 avenue de la L



▲ La nouvelle concession Mazda à Nancy © DR

aboutir au design KODO. Un concept à couper le souffle visant à reproduire l'âme du mouvement en associant avec talent, tout le dynamisme l'élégance et la fluidité des lignes inspirées des mouvements de la nature.

Au-delà de cette élégance, c'est aussi la technologie qui est au rendez-vous. MAZDA n'est pas un constructeur comme les autres et a su remettre en cause toutes les technologies conventionnelles en développant SKYACTIV TECHNOLOGY, 100% MAZDA. Des motorisations aux transmissions, jusqu'à la structure de caisse et au châssis, rien n'a été laissé au hasard pour arborer des lignes séduisantes et une aérodynamique efficace avec des motorisations thermiques assorties de transmissions mécaniques ou automatiques au choix du client. Une maîtrise de la motricité permettant de proposer le CX3, le CX5 et le break MAZDA 6 en 4 roues motrices. SKYACTIV TECHNOLOGY, c'est une technologie révolutionnaire, s'exprimant hors des sentiers battus. Une conception allégée de l'ensemble de la voiture, tout en délivrant des performances environnementales de premier plan, sans faire de compromis avec le plaisir de conduite.

En termes de connectivité, les voitures MAZDA mettent la sécurité au cœur de leur conception, dans une volonté de créer une symbiose parfaite grâce au système MZD Connect permettant au conducteur d'ajuster les paramètres de communication et de navigation du véhicule tout en assurant une conduite sûre et dynamique.

Enfin, chaque modèle bénéficie de l'EURO NCAP 5*. Parmi les best sellers MAZDA, citons les cross overs CX3 et CX5, les berlines dont la très statutaire MAZDA 6, la compacte MAZDA 3 et la petite dernière MAZDA 2 mais aussi le roadster le plus vendu au monde : le MX5. Une reconnaissance méritée plaçant MAZDA dans le TOP 5 de la fiabilité automobile mondiale.

Pour vous convaincre, rendez-vous à la nouvelle concession MAZDA de Nancy, qui remercie ses clients pour leur confiance et vous souhaite à toutes et à tous d'excellentes fêtes de fin d'année ! 🍷

📍 Nasa Automobiles
418 Avenue de la Libération 54000 Nancy
03 83 95 73 73

▲ Une réception au top ! © DR



OMOBILES
libération - 03.83.95.73.73



**Service après-vente
et pièces détachées ouvert**

• DÉCO •

Ambiance créative

*Noël approche et l'inspiration n'est pas au rendez-vous ?
ces pages sont pour vous !
Nature, romantique ou chic, il y a forcément
une déco qui vous ressemble.*

Conte : La Nuit avant Noël

Le 23 décembre 1823, un certain Clement Clark Moore fit paraître dans le quotidien new-yorkais *The Sentinel* le tout premier conte de Noël. En voici une petite adaptation...



C'était la nuit avant Noël. Tout était silencieux dans la petite maison où, à cette heure tardive, même le chat et la souris dormaient. Dans le salon, des paires de chaussettes de toutes les couleurs attendaient bien gentiment sur le manteau de la cheminée que le Père Noël vînt y déposer ses cadeaux. Tout le monde sommeillait à poings fermés, les uns rêvant de petites voitures, les autres de jolies poupées aux joues roses et de délicieux sucres d'orge.

Soudain, dans un fracas de tous les diables, un grand bruit se fit entendre au dehors. Boum, bada-boum, boum, boum ! Mais qui faisait donc tant de vacarme à cette heure de la nuit ?

Réveillé par ce remue-ménage, le petit garçon qui habitait là sauta de son lit et s'approcha de la fenêtre sur la pointe des pieds. Précautionneusement, il écarta délicatement les rideaux, ouvrit la fenêtre et poussa tout doucement les volets.

Dans le jardin, un spectacle extraordinaire l'attendait, baigné dans le halo lumineux d'une Lune qui brillait cette nuit-là presque aussi fort que le Soleil en plein jour. Là, dans cette lumière magique, apparut dans le ciel un tout petit traîneau tiré par huit minuscules rennes que guidait un petit bonhomme vêtu de rouge. Aucun doute : à la seconde où il aperçut ce drôle d'attelage, le petit garçon devina aussitôt qu'il s'agissait du Père Noël, venu livrer, en cette nuit de décembre, sa fabuleuse cargaison de jouets. Au fur et à mesure que le bonhomme magique s'approchait et grossissait, le petit garçon entendait plus distinctement les ordres qu'il hurlait à ses coursiers : « Allez, Fougueux, criait-il ! Allez, Danseur, Fringant et Renarde ! En avant, Comète ! Cupidon, va plus vite, bon sang ! Tonnerre, Éclair, allons, allons ! Au-dessus des porches, par-delà les murs ! Allez !

Allez, plus vite encore ! » Et, à ces mots, bravant tous les obstacles, les animaux filaient telles des comètes au-dessus des toits de la ville endormie, tirant sans relâchement le lourd traîneau chargé de milliers de cadeaux.

Soudain, au-dessus de sa tête, de l'autre côté du plafond, le petit garçon entendit d'étranges bruits de sabots, comme si un troupeau de fougueux chevaux venait de se poser sur son toit. C'était eux, le Père Noël et son équipage, qui avaient atterri chez lui. À cette idée, le cœur du petit garçon se mit à battre la chamade dans sa poitrine et redoubla de vitesse quand il entendit un grand raffut provenant de la cheminée du salon. Ça y est, le Père Noël était là, dans la maison, prêt à déposer les cadeaux de toute la famille. Poussé par la curiosité, le petit garçon sortit dans le couloir à pas de souris et se dirigea silencieusement vers la pièce d'où provenait le bruit. Là, par la porte entrebâillée, il aperçut enfin le Père Noël, l'habit tout couvert de suie et les joues rougies par le froid, qui déposait de jolis paquets colorés en sifflant un air de fête. À cette vision magique, le petit garçon se frotta les yeux pour vérifier qu'il ne rêvait pas : mais aucun doute, avec sa grande barbe blanche, ses yeux malicieux, son ventre rebondi et son chapeau de lutin, c'était bien le Père Noël en personne qui se tenait devant lui !

En un éclair, le bonhomme magique, plus rapide que son ombre, déposa le dernier cadeau de la maison et disparut par la cheminée dans un nuage de fumée. Émerveillé par la scène à laquelle il venait d'assister, le petit garçon retourna dans sa chambre le cœur empli de joie. Et quand il s'approcha de la fenêtre pour refermer les volets, il entendit, déjà lointaine, la grosse voix du Père Noël qui chantonnait : « Joyeux Noël à tous et à tous bonne nuit ! » ... ◆

Table de fête pour réveillon chic

Le passage à la nouvelle année, ça se fête. Marquez le coup en décorant votre table pour le réveillon du Nouvel An avec goût et originalité !



MISEZ SUR LE CUIVRE

Le cuivre retrouve ses lettres de noblesse et habille les tables avec raffinement. Tantôt industriel, tantôt design, associé au blanc, le cuivre apporte chaleur et modernité à la déco. Le petit plus de cette salle à manger ? Les plateaux suspendus au-dessus de la table sur lesquels sont placées des bougies... Le résultat est à la fois classe et original !



BLACK AND WHITE RÉVEILLÉE PAR DES TOUCHES DORÉES

Le Nouvel An, c'est chic ! Pour une déco de table raffinée, opter pour le noir et blanc semble donc être une bonne idée. Pour raviver votre table, ajoutez-y quelques touches de doré çà et là, à l'aide d'éléments décoratifs aux motifs festifs, et le tour est joué !

UNE JOLIE TABLE QUI RECYCLE LA DÉCO DE NOËL

Qui a dit qu'une fois Noël passé, les décorations devaient retourner dans les placards jusqu'à l'année suivante ? Pas nous ! Pour le Nouvel An, il est judicieux de recycler sa déco de Noël en disposant quelques éléments sur la table. Ainsi, les boules de Noël de votre sapin retrouvent une seconde vie ! Le petit plus déco de cette table de réveillon ? Les branches de romarin placées à la place de chaque invité ! ♦



SINGER®

Le spécialiste
de la machine à coudre

RÉPARATIONS TOUTES MARQUES

Nouvelle brodeuse :

- 250 points
- 200 motifs



Spécial Noël
-15%

sur tout le magasin !

MACHINES SPÉCIAL FÊTES
À PARTIR DE 150€



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

L'art nouveau pour tous

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

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

MISE AU POINT

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

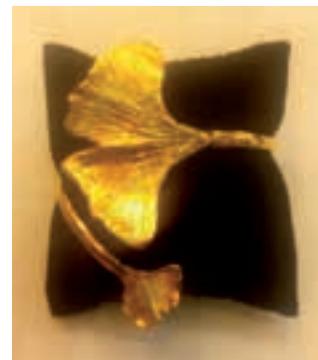
DU CHOIX !

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

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



▲ Nouveauté 2016



Aujourd'hui 1900

-20%

**SUR L'ARTICLE
DE VOTRE CHOIX**

NANCY

L'Esprit d'une Époque !



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

⇒ Créations personnalisées

⇒ Restauration de luminaires



HORAIRES SPÉCIAUX FÊTES : Ouvert le mardi 27 DÉCEMBRE de 10h à 18h45 non-stop !

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

**29 rue du S^gt Blandan - Nancy (Face Musée de l'École de Nancy - Parking Thermal)
Tél./Fax 03 83 90 73 68 • www.laflor1900.fr**

Des tutos pour votre table de fête

Au même titre que le sapin de Noël, la décoration de la table fait partie intégrante de la féerie de Noël. Pour faire de vos fêtes de fin d'année un moment magique, on vous a dégoté quelques idées pour décorer votre table de fêtes...



Un village de Noël dans un mason jar

Puisque la décoration de la table fait partie de la féerie de Noël, pensez aussi à l'illuminer à l'aide de jolies bougies hyper déco. Vous pourrez les réaliser à l'aide de mason jar (bocal en verre), comme ce modèle réalisé avec du carton noir et de la neige artificielle. Pour cela, prenez la mesure du contour de votre pot puis tracez un petit village sur le carton noir. Découpez le ensuite et collez le sur votre pot. Ne vous reste plus qu'à saupoudrer l'intérieur de neige artificielle et d'y insérer la bougie. Magique !

Tuto via : *Trucs et bricolages*



Des bougies très déco

Quand elles ne sont pas sur les arbres, les pommes de pin s'invitent dans nos décorations de fête comme ici avec ces jolies bougies naturelles et authentiques. Pour les réaliser rien de plus simple, vous devrez tout simplement découper le haut de chacune des pommes de pin afin d'y intégrer des petites bougies. Sinon vous pouvez aussi utiliser des huitres que vous collerez de telle sorte qu'elles forment un bougeoir.

Tuto via : *BJD Haus Design*



Des pommes de pin suspendues

Des pommes de pin et du tissu, voici la liste des accessoires dont vous avez besoin pour décorer joliment les rebords de votre table et lui donner un look festif. Simplissime, cela ne vous prendra que quelques minutes pour les réaliser !

Tuto via : *Marti Laura & Pinecone shoppe*



Des bocaux de Noël

Voilà une idée simple et peu onéreuse pour réaliser une table de fêtes digne des plus beaux contes de Noël. Sur un bocal, dessinez tout simplement de jolis flocons très graphiques à l'aide de liquide correcteur. Vous pourrez ensuite, à loisir, disposer de petits animaux et de la neige artificielle. Effet garanti !

Tuto via : *Rock designs*



Une déco très gourmande !

Quand les paillettes rencontrent les fruits cela donne de jolies décorations scintillantes et très gourmandes à installer sur le décor de table de Noël. Si vous aussi vous souhaitez recréer une ambiance féérique sur votre table de fêtes badigeonnez vos fruits avec du vernis colle puis parsemez les de paillettes dorées ou argentées.

Tuto via : *Shiny Pin*

Hello Rudophe !

Rudolphe, le petit renne du Père Noël s'invite à votre table. Prenez des bouchons en liège. Coupez deux bouchons de manière à réaliser les pattes puis collez-les à un troisième qui fera office de corps. Pour la tête, on prend enfin un bouchon que l'on colle au corps. De la corde, une mini boule de Noël et voilà ! *Plus d'infos sur ce DIY : Welke - Tuto via : Magicarton* ◆



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

Horoscope chinois

Le zodiaque chinois se compose de 12 signes représentant 12 animaux.
Un signe zodiacal chinois dure un an. Chaque signe se répète ainsi tous les 12 ans.



LE RAT Année de naissance :

1912 1924 1936 1948 1960 1972
1984 1996 2008 2020

LE BŒUF OU BUFFLE Année de naissance :

1913 1925 1937 1949
1961 1973 1985 1997 2009 2021

LE TIGRE Année de naissance :

1914 1926 1938 1950 1962 1974
1986 1998 2010 2022

LE LAPIN OU CHAT Année de naissance :

1915 1927 1939 1951
1963 1975 1987 1999 2011 2023

LE DRAGON Année de naissance :

1916 1928 1940 1952 1964 1976
1988 2000 2012 2024

LE SERPENT Année de naissance :

1917 1929 1941 1953 1965 1977
1989 2001 2013 2025

LE CHEVAL Année de naissance :

1918 1930 1942 1954 1966 1978
1990 2002 2014 2026

LA CHÈVRE Année de naissance :

1919 1931 1943 1955 1967 1979
1991 2003 2015 2027

LE SINGE Année de naissance :

1920 1932 1944 1956 1968 1980
1992 2004 2016 2028

LE COQ Année de naissance :

1921 1933 1945 1957 1969 1981
1993 2005 2017 2029

LE CHIEN Année de naissance :

1922 1934 1946 1958 1970 1982
1994 2006 2018 2030

LE COCHON Année de naissance :

1923 1935 1947 1959 1971 1983
1995 2007 2019 2031

RAT

Réussite Vos activités se densifieront tout au long de cette année du Coq. Vous prendrez les meilleures initiatives pour rééquilibrer votre budget.

Cœur Votre vie sentimentale s'annonce plus intense que l'an dernier. Les changements que vous avez mis en place commencent à porter leurs fruits.

Santé Vous saurez gérer votre énergie et mieux maîtriser vos émotions.

BUFFLE (BŒUF)

Réussite Vous déborderez d'imagination et vous n'aurez aucun souci pour concrétiser vos nombreux projets.

Cœur Durant cette année du Coq, vous irez au-devant des autres. Votre conjoint vous comblera de bonheur par sa seule présence et un simple sourire.

Santé Vous prendrez le temps de faire du sport tout au long de l'année...

TIGRE

Réussite C'est votre créativité et votre esprit d'entreprise qui seront à l'honneur cette année.

Cœur Vous pencherez résolument vers la sérénité dans le domaine sentimental. Pourtant,

c'est une année pleine de rebondissements qui vous attend...

Forme Vous manquerez d'entraînement pour tout ce qui touche à la dépense musculaire.

LIÈVRE (CHAT)

Réussite Côté professionnel, vous devrez vous attendre à de nombreux changements. Des résultats financiers plutôt satisfaisants vous permettront de voir les choses positivement.

Cœur Vous vous montrerez assez égoïste dans votre vie sentimentale mais vous bénéficierez de bons influx planétaires.

Santé Votre moral excellent vous aidera à surmonter tout type de difficulté !

DRAGON

Réussite Cette année, de profonds changements vous attendent. Votre attitude plus libre fera naître de nouveaux questionnements autour de vous...

Cœur Votre vie amoureuse va s'adoucir considérablement. En effet, vous allez spontanément vous mettre à l'écoute des autres. Célibataire, vous serez plus enjoué !

Santé Écoutez votre corps, il saura vous indiquer ses véritables besoins.

SERPENT

Réussite Au travail, vous serez persuadé que vous êtes le meilleur et vous poursuivrez votre petit bonhomme de chemin sans vous préoccuper des autres.

Cœur Votre vie amoureuse sera terne et sans éclat en début d'année, mais ça ne durera pas ! L'été pourrait être satisfaisant à tous les égards.

Santé Quelques activités sportives vous permettront de canaliser votre grande énergie.

CHEVAL

Réussite Votre activité professionnelle sera indispensable à votre épanouissement mais votre soif de vivre vous rendra moins raisonnable.

Cœur L'ambiance sentimentale sera bien soutenue par les astres dès février. Votre pouvoir d'attraction ouvrira la porte aux conquêtes les plus inattendues.

Santé Votre énergie sera excellente, vous serez à la fois plus optimiste et plus raisonnable.

BOUC (CHÈVRE)

Réussite Certaines satisfactions donneront un nouvel élan à votre carrière.

Cœur Les amours renaîtront avec le printemps et de bonnes nou-



velles pourraient égayer votre ciel amoureux. Cette année, vous mettrez toute votre énergie à avancer avec l'intelligence qui vous caractérise.

Santé Vous aurez besoin de dépenser votre énergie et vous vous adonnerez à un sport à la mode !

SINGE

Réussite Vous aurez les idées claires sur votre avenir professionnel et sur les initiatives que vous devrez prendre pour favoriser l'évolution de votre situation.

Cœur L'amour sera un moteur

essentiel à votre développement personnel, que vous soyez en couple ou pas.

Santé Tendinites, foulures ne seront jamais bien loin. Gare aux excès de toutes sortes.

COQ

Réussite Les efforts ne vous feront pas peur cette année. Côté finances, tout ne sera pas rose et vous devrez être vigilant.

Cœur Votre apparence s'harmonisera avec votre cœur et vous n'aurez guère envie de bluffer pour séduire !

Santé Vous ne manquerez pas de

dynamisme, mais vous connaîtrez quelques coups de pompe.

CHIEN

Réussite Votre confiance en vous et votre présence d'esprit vous aideront considérablement tout au long de cette année.

Cœur Vous chercherez à renforcer vos liens, ou à en créer de nouveaux, plus authentiques. La fin de l'année devrait être synonyme de changements bénéfiques.

Santé Vous vous sentirez bien dans votre peau.

COCHON

Réussite Le rythme de vos activités professionnelles sera ralenti par rapport à l'an dernier. Vous aurez le sang-froid indispensable à une saine gestion de vos finances.

Cœur Vous gagnerez en maîtrise et surprendrez votre partenaire. Céliataire, les rencontres seront insolites et vous sortirez de votre train-train quotidien !

Santé Sortez de votre routine, votre tonus moral s'en trouvera favorisé. ♦

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

*Des constructions
dans l'air du temps !*

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



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

ECR vous apporte toutes les garanties constructeur
Z.A. du Douaire St-Aignan 54360 Blainville-sur-l'Eau

☎ 03 83 75 08 35 - ecr54.fr



Souvenir

- **Sortie** 21/12/16 • **Durée** 1h30 • **Film** Français
- **Genre** Comédie dramatique • **Réalisé par** Bavo Defurne • **Avec** Isabelle Huppert, Kévin Azais, Johan Leysen • **Synopsis** Une chanteuse oubliée, qui a autrefois participé à l'Eurovision, rencontre un jeune boxeur qui la présente à ses amis et décide de l'aider comme il peut pour qu'elle retrouve une carrière. Liliane le laisse faire, amusée.



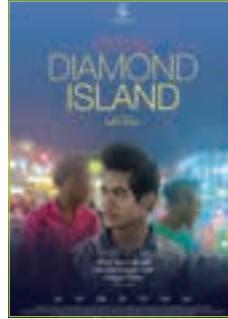
Le Ruisseau, le pré vert et le doux visage

- **Sortie** 21/12/16 • **Durée** 1h55 • **Film** Égyptien
- **Genre** Comédie • **Réalisé par** Yousry Nasrallah
- **Avec** Laila Eloui, Mena Shalaby, Bassem Samra
- **Synopsis** Yehia est chef cuisinier. Avec son fils Refaat, passionné de recettes et de saveurs, et son cadet Galal, coureur de jupons, ils préparent des banquets pour des cérémonies de fête.



Passengers

- **Sortie** 28/12/16 • **Durée** 1h58 • **Film** Américain
- **Genre** Science fiction • **Réalisé par** Morten Tyldum • **Avec** Jennifer Lawrence, Chris Pratt, Michael Sheen • **Synopsis** Alors que 5 000 passagers endormis pour longtemps voyagent dans l'espace vers une nouvelle planète, deux d'entre eux sont accidentellement tirés de leur sommeil artificiel 90 ans trop tôt...



Diamond Island

- **Sortie** 28/12/16 • **Durée** 1h41 • **Film** Franco-Cambodgien
- **Genre** Drame • **Réalisé par** Davy Chou • **Avec** Sobon Nuon, Cheanick Nov, Madeza Chhem • **Synopsis** Diamond Island est une île transformée par des promoteurs immobiliers pour en faire le symbole du Cambodge du futur. Bora, comme de nombreux jeunes originaires des campagnes, quitte son village natal pour travailler sur ce vaste chantier.



Coup de ♥ de la quinzaine

Paterson

- **Sortie** 21/12/16 • **Durée** 1h58 • **Film** Américain
- **Genre** Comédie • **Réalisé par** Jim Jarmusch • **Avec** Adam Driver, Golshifteh Farahani, Kara Hayward

- **Synopsis** Paterson vit à Paterson, New Jersey, cette ville des poètes - de William Carlos Williams à Allen Ginsberg - aujourd'hui en décrépitude. Chauffeur de bus d'une trentaine d'années, il mène une vie réglée aux côtés de Laura, qui multiplie projets et expériences avec enthousiasme et de Marvin, bouledogue anglais.



En partenariat avec l'UGC Ciné Cité de Ludres

GAGNEZ VOS PLACES* pour l'avant-première du film :
« PASSENGERS »

Mardi 27 décembre • 20h à Ludres

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

*Les gagnants seront sélectionnés parmi les bonnes réponses et avertis par email. **Jouez sur lorrainemag.com**



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

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

RAYON BIO

OFFRE DÉCOUVERTE
-10%
SUR TOUT
LE MAGASIN*



RAYON BIO à LAXOU



Besoin de produits
SANS GLUTEN ?
NE CHERCHEZ PLUS

**4500
RÉFÉRENCES**



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 2017!!*

En 2017 j'adopte la bio attitude !

- ✓ Je mange bio
- ✓ Je consomme des produits frais
- ✓ Je respecte l'environnement
- ✓ Je fais du sport
- ✓ Je vais chez Rayon Bio pour acheter des produits bio et naturels
- ✓ Je demande ma carte de fidélité pour gagner des points



RAYON BIO
ACCEPTÉ
LES TITRES
RESTAURANT



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

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

9 avril 2017
Gérardmer

Vosges

48^e

*Fête des
Jonquilles*

Organisation : Société des Fêtes
11 A. rue de Lorraine 88400 Gérardmer

Informations et réservations

www.societe-des-fetes-gerardmer.org
contact@societe-des-fetes-gerardmer.org
Tél. 03 29 63 12 89

