

#87 • Du 08/02 au 21/02/2017 • GRATUIT

LORRAINE

MAGAZINE

**ALEXANDRE POLMARD,
GOÛTEZ L'EXCELLENCE**

**DEVENEZ TOQUÉ
AU CERCLE CULINAIRE**

**DINER DANS UN LIEU
INSOLITE**

**LE CHOCOLAT
SUR SON 31**

Tous aux fourneaux !

NANCY, Quartier Saint-Nicolas

Choisir Les Jardins d'Arcadie, c'est gagner en qualité de vie !

OUVERTURE
MAI 2017



LES JARDINS
d'ARCADIE

vie sociale

bien-vivre



LOCATION D'APPARTEMENTS ADAPTÉS À LA VIE DES SENIORS

Convivialité, indépendance, sécurité...

Les Jardins d'Arcadie sont des résidences services seniors sans pareil, des lieux de vie agréables et animés où il fait bon vivre. Louer un appartement dans notre Résidence Services Seniors de Nancy, c'est vivre dans un **cadre sécurisé et adapté**, avec une équipe de professionnels dédiée, une présence **24h/24**. C'est aussi garder une **vie sociale active**, profiter de **services à la carte** (restauration, service à la personne), tout en maîtrisant votre budget !...
Autant dire la sérénité !

partage
liberté

**VISITEZ ET RÉSERVEZ
DÈS À PRÉSENT VOTRE
FUTUR APPARTEMENT**

0 800 347 947

Service & appel
gratuits

www.jardins-arcadie.fr

Bon pour une information gratuite et sans engagement

N'HÉSITEZ PAS À NOUS RETOURNER CE COUPON

sous enveloppe affranchie à : **Les jardins d'Arcadie - 40, rue Charles III - 54000 Nancy**

- ☐ Je souhaite être contacté(e) pour prévoir une visite privée de la Résidence seniors de Nancy
☐ Je souhaite recevoir sans engagement une documentation gratuite sur la Résidence de Nancy

Mr ☐ Mme ☐ Mlle ☐ Nom, Prénom Téléphone

Adresse Code postal Ville

Conformément à la loi Informatique et libertés du 6 janvier 78, vous possédez un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant.

LM0117

#87

Du 08/02 au 21/02/2017

Prochaine parution

le 22 février

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

lorrainemag.com

 facebook.com/LorraineMagazine

Lorraine Magazine
est une publication de SSCP
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 :

© yuliyagontar/123RF
Intérieur © DR

Distribution

Distri-mag • 06 77 06 97 06

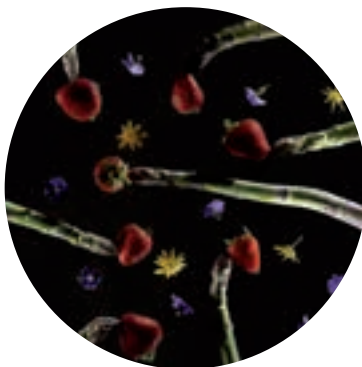
Pour nous écrire

Lorraine Magazine - SSCP
33 av. de la Meurthe
54320 Maxéville
lorrainemag.com/contact

Tirage : 30 000 exemplaires
Dépôt légal n°1741 • Imprimé par BLG
Toul sur papier PEFC. La reproduction
intégrale ou partielle de ce magazine est
interdite sauf accord écrit de Lorraine
Magazine.



• SOMMAIRE •



À LA UNE

- 7 Territoire & terroir
- 8 Deux nouveaux Bib Gourmands en Lorraine
- 9 L'Excelsior voit rose
- 10 « De la bonne bidoche ! »
- 12 Devenez Toqué !
- 13 Gourmandises rabelaisiennes
- 14 Diner dans un lieu époustouflant
- 15 Le chocolat sur son 31 !
- 16 Traiteur sans conservateur
- 17 Offrez le Capu
- 18 Cuisine de Lux



SAINT-VALENTIN

- 21 Love in Abbaye
- 22 Saint-Valentin, Nancy au fil du cœur
- 24 Votre Valentin(e) va adorer !



IMMO

- 26 Faire appel à un agent immobilier
- 28 Logement : de nouvelles obligations en 2017
- 30 Les dessous du prêt relais
- 32 La donation, un outil avantageux pour soutenir sa famille
- 34 Cinéma, Jeu-concours



Rejoignez-nous sur Facebook !
facebook.com/LorraineMagazine

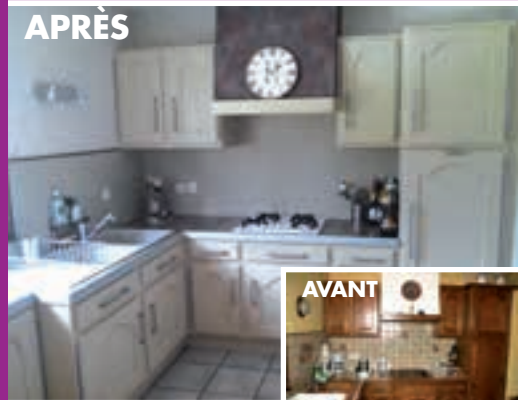
**NOUVEAU
MAGASIN...
NOUVELLE EXPO
À DÉCOUVRIR !!**

MEUBLES & CUISINES

- ✓ 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.



APRÈS



AVANT



APRÈS



AVANT



APRÈS

AVANT



Toujours à **VILLE EN VERMOIS (54210)**
(en face des matériaux Bloc & Job)

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

Atelier-Exposition



3.500M²

Édito

PATRIMOINE IMMATÉRIEL

« De tous les arts, l'art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme ». Et quel que soit le métier, dès lors que celui-ci est lié à la bouche, la raison de Pierre Dac à l'origine de cette citation, l'emporte.

Cela fait plus de 7 ans que les experts de l'Unesco ont estimé que le repas gastronomique à la française, avec ses rituels et sa présentation, remplissait les conditions pour rejoindre la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. C'était en novembre 2010 et la première fois que la gastronomie d'un pays accédait à ce statut.

Plus que le contenu de nos assiettes, le comité d'alors note que la gastronomie française relève d'une "pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes". Et Catherine Colonna, alors ambassadrice de France à l'Unesco d'ajouter que « Les Français aiment se retrouver, bien boire et bien manger et célébrer un bon moment de cette façon. C'est une partie de nos traditions et une tradition bien vivante ».

En Lorraine, ces traditions gastronomiques sont respectées et entre territoire et terroir, elles reflètent constamment des savoir-faire mais aussi l'amour de ceux qui la composent, à l'image des invités et manifestations qui vous sont présentées dans ce nouveau numéro.

Bon appétit ! ●

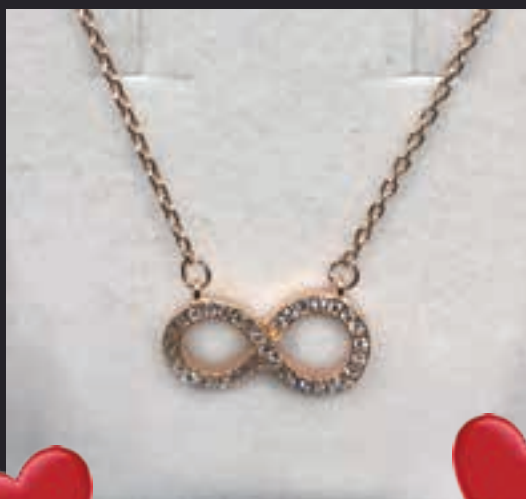
Bleu Turquoise

●●● Bijoux Fantaisie & Accessoires ●●●

NOUVELLES COLLECTIONS DE COFFRETS CADEAUX À PETITS PRIX !

Colliers Swarovski à partir de **23€50**

Exemple : Collier "Infini" cristal & acier
(rosé doré ou argenté) **19€50**



St Valentin

... SACS À MAIN • FOULARDS • PORTE CLÉS
LUDIQUES (NOUNOURS, CHAT, CHIEN, ETC.)

COLLECTION BIJOUX HOMME

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



• À LA UNE •

A table !

*Dans un audacieux et subtil mélange,
la gastronomie française est à la fête en Lorraine
où le patrimoine historique et culturel local la met
en exergue dans des écrans majestueux.
De l'assiette au musée, on cuisine partout
et c'est tant mieux.*



Territoire & terroir

Février se conjugue avec manger, dévorer, sublimer et la gastronomie lorraine est à la fête avec des nombreuses manifestations et opportunités de (re)découvrir un patrimoine culinaire français éclatant de passions.

En Lorraine, c'est toujours la fête de la gastronomie ! On n'aime manger, faire ripailles et la tradition des bons plats d'hiver. L'innovation est aussi au rendez-vous avec des recettes réinventées par nos chefs étoilés. De la quiche lorraine au pâté lorrain, des mirabelles au Gris de Toul, les clichés ont la dent dure pourtant de nombreux restaurateurs osent, se démarquent et secouent nos papilles.

Les inspecteurs masqués du guide Michelin ne s'y trompent pas et débusquent de bonnes saveurs revisitées par des chefs gourmands et inventifs se voyant attribués un encourageant Bib gourmand. Que ces derniers soient félicités !

La Lorraine peut être fière aussi des enfants qu'elle porte quand ceux-ci, comme un certain Alexandre Polmard, après un détour par New-York, fait le pari de s'installer à Nancy et vient clamer haut et fort qu'il faut



redorer le blason de ces métiers artisanaux, comme celui de boucher, qui offre de belles opportunités de carrière.

Le territoire est le terroir mais la réciproque existe. Aussi, plus qu'un retour aux traditions, c'est à un rendez-vous avec une production locale de qualité et à des valeurs humaines partagées, que tous les amoureux de la

cuisine française vous convient. Qu'ils soient cuistots, viticulteurs, pâtissiers, historiens ou photographes culinaires, tous subliment un certain art de vivre français, incomparable et que le monde entier nous envie ! ●

Théo Caulianska

◀ Composition
© Philippe Hahn





Deux nouveaux Bib Gourmands en Lorraine

Les bonnes petites tables du guide Michelin ou Bib Gourmands ont dévoilé leur palmarès 2017 avec deux petits nouveaux en Lorraine.

Les bonnes petites tables ou Bib Gourmands Michelin qui fêtent leurs 20 ans en 2017 font désormais état de 645 adresses dont 94 nouvelles. Parmi celles-ci, 5 nouveaux Bib ont été attribués dans le Grand Est. Pour rappel, le pari à tenir est une formule « Entrée, plat et dessert » de haute volée à 32 € maximum.

Dans le Grand Est donc, 5 nouveaux, dont trois en Alsace (Le cygne à Gundershoffen, Au vieux Moulin à La Petite-Pierre / Graufthal et le Winstub « A côté » à Sierentz) et deux en Lorraine qui sont vosgiens :

In Extrémis, 7 place de l'Atre à Epinal : Nicolas Grandclaude est revenu en mars 2016 à Epinal après avoir quitté les Vosges pendant 18 années. Dans son nouveau restaurant intimiste de 21 couverts, il se « joue des cuissons, des épices, alterne le chaud et le froid, conjugue la terre et la mer, au présent et au plus que parfait. Ma cuisine est inventive, émotionnelle, libre, audacieuse voire provocatrice. Toujours, elle privilégie le juste goût, avec un petit faible pour le végétal, les poissons et les crustacés ».

Le clos Heurtebise, 13 Chemin des Capucins à Remiremont : Valérie et Ludovic Léné ont ouvert en 2004 leur restaurant dans cette ancienne maison de caractère du milieu du XIX^e siècle. Ils proposent une cuisine gastronomique personnalisée, à base de produits frais (poisson de mer, grenouille en saison) et de préparation maison (foie gras de canard maison).

Les étoilés Michelin seront révélés le 9 février 2017. En 2016, la Lorraine comptait 14 restaurants étoilés au Guide Michelin. ●

L'Excelsior voit rose

Fleuron de l'École de Nancy, l'Excelsior est un lieu romantique par excellence. Pour la Saint-Valentin, la célèbre brasserie fera chavirer le cœur des amoureux comme des fleurs bleues.

► Plateau Royal pour une soirée de rêve !
© DR

Depuis plus de cent ans, cette vaste brasserie est l'un des symboles de Nancy. Lumière tamisée, cadre chaleureux mis en scène par les plus grands artistes du mouvement « Art Nouveau », cuisine d'excellence, tout confère à offrir aux visiteurs un moment inoubliable, une parenthèse enchantée. Pour la Saint-Valentin, le lieu abritera les amours éphémères ou éternelles le temps d'un repas.

L'AMOUR SUR UN PLATEAU

Les yeux dans les yeux, assis près de l'une des dix verrières de Jacques Grüber, les tourtereaux pourront se laisser emporter par un voyage culinaire sans aucune fausse note, du champagne pétillant aux crustacés et fruits de mer balayés d'une pointe de citron. Les aventuriers pourraient bien être tentés par un Plateau Royal, à partager à deux, sur place ou à emporter. Les surprises se multiplieront, surtout pour les porteurs de la carte Esprit Brasserie, qui bénéficieront de 30% de remise (uniquement sur le vente à emporter de fruits de mer).



✚ L'Excelsior, 50 rue Henri Poincaré à Nancy. Tél : 03 83 35 24 57.
Ouvert 7j/7 de 8h à 00h30, les dimanche et lundi jusqu'à 23h.
brasserie-excelsior.com



Menu de la Saint-Valentin

Amuse-Bouche

+ Entrée + Plat + Dessert **57€***

LES ENTRÉES

- Potage de petits légumes à la truffe et foie gras en croûte feuilletée
- Ou Marbré de foie gras de canard et céleri, chutney de pommes confites
- Ou Frivolités de saumon fumé norvégien au Raifort, bouquet de haricots verts frais
- Ou Plateau de dégustation de 6 huîtres
- (2 Spéciales Gillardeau n°3, 2 Fines de Claire n°2 et 2 Spéciales Excelsior n°3)
- Ou Vol au vent au ris de veau et champignons, sauce poulette
- Prix à la carte : 17.50 €

LES PLATS

- Filet de Bar poêlé, minestrone de légumes parfumé à l'huile d'olive
- Ou Pavé de veau rôti, gratin de macaronis à la truffe de Bourgogne
- Ou Choucroute de la mer aux 3 poissons, beurre blanc au champagne (Sandre, Saumon, Haddock, Saint-Jacques lardées)
- Ou Cœur de rumsteck Angus, purée au beurre de pommes de terre Ratte du Touquet
- Ou Magret de canard rôti, poêlée de légumes verts et jus réduit
- Prix à la carte : 32 €

LES DESSERTS

- Chiboust au citron vert, éclats de sablé breton, caramel au beurre salé
- Ou Vacherin traditionnel mangue - framboises
- Ou Douceur du Roi Stanislas : Baba Louise au rhum ambré
- Ou Fruits exotiques arrosés de champagne et son sorbet
- Ou Grand cru de chocolat Kalingo aux fraises et son capuccino
- Prix à la carte : 11.50 €

* Valable le dîner du Mardi 14 février 2017

Prix nets - Service compris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



« De la bonne bidoche ! »

Amoureux de son métier et innovateur dans l'âme, Alexandre Polmard, éleveur et boucher, ouvrira en avril prochain, rue Stanislas, une boucherie nouvelle génération.

Le MUST de la viande bovine débarque à Nancy ! Bien que située non loin de là, à Saint-Mihiel, la Maison Polmard n'avait pas encore pignon sur une rue nancéienne mais à Paris dans le 6^e arrondissement. Travaillant avec les plus grands restaurants en Espagne, Chine ou Thaïlande, Polmard sera désormais dans la cité ducale en avril.

Après d'importants travaux de rénovation d'une ancienne boutique rue Stanislas, Alexandre Polmard, 27 ans, aiguisera donc ses couteaux et prend le pari de surprendre et d'innover tout en élevant la boucherie au rang de la gastronomie dans un espace « classieux » aux couleurs noires et dorées.

Fin carnassier mais non moins amoureux de ses bêtes et plus que jamais attentif à leurs conditions d'élevage comme d'abattage (il pourrait rouvrir le premier abattoir privé juste à côté de sa ferme), le jeune chef d'entreprise tient haut le flambeau de la 6^{ième} génération d'une saga familiale débutée dans les années 1850. A ce jour, la ferme du Camp des Romains à St Mihiel, ce sont 120 hectares, près de 300 bêtes, deux fermiers et 14 personnes au service de l'entreprise Polmard.

Fier de vous installer à Nancy ?

J'ai Nancy dans le cœur, et je suis tombé amoureux de cet emplacement. Mon ambition est de proposer de la viande de qualité à l'heure où les clients ne savent plus ce qu'ils mangent.

C'est quoi la viande Polmard ?

Une sélection rigoureuse, génétique, quasi scientifique. Nous poursuivons des méthodes bien particulières où le conditionnement et le mode de préservation de la viande sont essentiels. L'une d'elles, c'est la maturation sous vide, étape la plus technique de la réalisation d'une viande de qualité, conférant une identité unique à sa viande. Là, les taux d'humidité et d'oxygène sont régulés, assurant une maîtrise totale de l'oxydation du persillé.

Comment travaillez-vous ?

Nous étudions la sélection génétique et génomique du bovin, son alimentation, le rôle du stress, la maturation puis la cuisson. C'est grâce à ces connaissances, que nous avons pu nous ouvrir au marché et qu'aujourd'hui les plus grands chefs étoilés du monde cuisinent notre viande.



◀ Maturation
© DR

Quelle différence avec la viande de supermarché ?

Quand vous achetez chez Métro, Bigard ou Charal, vous pouvez bien tomber ou non. Bien souvent, la viande n'a pas été travaillée, elle n'est pas sublimée. Chez nous, les clients viennent chercher avant tout à se faire plaisir et de la régularité. Le plaisir du palais, des saveurs et une jutosité en bouche, c'est exceptionnel. Le plaisir du partage, d'une bonne bidoche entre potes, c'est incomparable et c'est cela que nous voulons offrir. De plus, nous n'avons aucun intermédiaire, on produit tout de A à Z, de la ferme à la boucherie.

A quoi ressemblera votre boucherie ?

Niveau déco, surprise ! Nous avons néanmoins voulu casser les codes de la boucherie traditionnelle pour redonner envie de consommer de la viande. Le visuel sera là bien sûr pour séduire mais ce qui compte c'est le produit dans l'assiette. Rendre les clients attentifs à notre discours, comprendre pourquoi il faut 3 ans et demi de travail précis pour un bon bifteck, c'est essentiel !

Une partie restaurant est prévue ?

C'est plutôt une formule de table d'hôtes avec 30 couverts pour venir entre potes autour d'une grande table pour partager une belle viande et un bon vin. Pas de nappe blanche repassée mais des choses simples, sans prétention avec de bonnes frites maison, du gratin de panais...

Mettez-nous l'eau à la bouche...

Pour l'ouverture à Nancy, dégustez le sublime tartare de bœuf à base de citron vert, choux romanesco râpé, vinaigre et moutarde de Reims, conçu par Arnaud Lallement, chef trois étoiles à Reims. Nous aurons aussi l'andouille de bœuf moins agressif en bouche que l'andouillette de porc. En collaboration avec les Frères Marchand, nous créons un steak haché à base de fromage et n'oublions pas notre steak haché au foie gras et à la confiture de figue. ● **Propos recueillis par Théo**

Caulianska





◀ Cercles
culinaires
© Olivier Marie /
goutsdouest.fr

Devenez Toqué !

L'apprentissage par le geste, la B.A.ba de la cuisine en 3 cours de 4h et découvrir de manière conviviale des recettes simples ou gastronomiques, cela vous tente ? Alors, prenez place autour du Cercle culinaire !

Lancée dès 1994 par la collective des Produits Laitiers en Bretagne, cette expérience à la fois pédagogique et concrète, tire son idée des « KooKook Culinar Centrum » hollandais. Aujourd'hui présents sur tout le territoire, les cercles culinaires de France proposent des cours de cuisine de qualité en collaboration avec 150 écoles hôtelières agréées et 150 professeurs de cuisine associés. L'idée est de promouvoir la transmission d'un savoir culinaire auprès du grand public et faire valoir l'art de vivre « à la française », la nutrition et le goût.



◀ Cercles
culinaires
© Olivier Marie /
goutsdouest.fr

A Nancy, ces rencontres ont lieu au Lycée hôtelier Stanislas de Villers-lès-Nancy, en partenariat avec le GRETA Lorraine Centre. De 40 à 75€ la séance de 3h à 5h en fonction des ateliers, le vendredi soir ou le samedi matin, ces cours proposent des recettes salées ou sucrées, pour les fêtes ou la cuisine du quotidien. Des cours d'œnologie et des ateliers pour les 8/12 ans sont aussi prévus.

Que vous soyez débutant ou

confirmé, ces cours (12 personnes maxi) s'adressent à tous et le matériel est fourni (ustensiles, ingrédients, fiches recettes, tablier). C'est participatif, efficace et permet d'épater les amis à la maison. ●

➕ Infos et inscriptions :

cercleculinaire.com

Des formules « Bons cadeaux » sont disponibles.

Gourmandises rabelaisiennes



Les Tables de Rabelais, l'art de Vivre à Metz » sont une marque déposée depuis 2006 et la signature gastronomique du terroir de Metz et environs. Elles sont un clin d'œil à l'esprit rabelaisien, noble héritage messin puisque Rabelais vécût 2 années à Metz.

Fort de cet héritage, « Les Tables de Rabelais » rassemblent autour de l'Office de Tourisme, des restaurateurs, métiers de bouche, viticulteurs, brasseurs et producteurs émérites cultivant les saveurs et partageant les valeurs généreuses d'un certain Art de Vivre à la française mêlé de subtiles influences sans frontières.

Cette opération veut promouvoir les spécificités du terroir et la diversité des savoir-faire de ceux qui les



▲ Gourmandises
© DR

produisent, les transforment et les subliment. Bien entendu, elles évoluent au fil des saisons et des produits du pays (truffe, asperges, mirabelle, fraise, raisin, cochonnailles...) en harmonie avec les festivités annuelles (fêtes de la Mirabelle, fêtes de la vigne, Saint-Nicolas, traditions de l'Avent...).

Particularité notable, « Les Tables de Rabelais » ont aussi un volet patrimonial, à travers un itinéraire des saveurs et une programmation de visites thématiques avec dégustations proposées par l'Office de Tourisme. Ainsi, l'histoire, l'architecture et la littérature font partie intégrante d'un voyage à la fois gustatif et culturel. ●

✚ Infos : tourisme-metz.com






**LA NOUVELLE
CARTE EST
ARRIVÉE !**

Succombez aux Suggestions... De Valentin

Un cocktail pour se détendre...
Champagne In Love
7,50€
♥♥♥♥

Une Entrée pour exciter les papilles...
Désir de Tartare de Saumon à la Mangue et Coriandre
sur lit de salade de pommes de terre
7,90€
♥♥♥♥

Un Plat pour attaquer le concret...
Tendresse de Magret de Canard,
sauce au Gingembre confit
accompagnée de pommes de terre rôties
17,90€
♥♥♥♥

Un Dessert, pour finir tout en douceur...
Délicieuse coupe de Fraises
enrobées de Chocolat et accompagnées de Chantilly
7,50€
♥♥♥♥

NANCY 03 83 47 44 64

7 JOURS/7 FACE AU PORT STE CATHERINE

À 2 PAS DU KINÉPOLIS



► Au théâtre de Bussang
© JF-Hamard

Diner dans un lieu époustouflant



► Au Musée à Metz
© JF-Hamard

Avez-vous déjà dîné dans une friche industrielle, un musée, une centrale électrique ou encore dans un château magnifique ou au cœur d'un vignoble de renom ? Vous pensez que cela est irréalisable et pourtant, depuis 2010, une petite entreprise a pris le pari fou de vous faire voyager à la fois à travers des lieux incroyables mais aussi grâce à des mets succulents concoctés par des chefs.

A l'origine, c'est le Pays d'Épinal Cœur des Vosges, qui dans

le cadre de sa candidature au label Pays d'Art et d'Histoire (obtenu depuis) a créé des balades découvertes du patrimoine. De fil en aiguille, les organisateurs ont eu l'idée insolite d'y ajouter des dîners gastronomiques couplés aux arts de la table du grand Est. Avec une vocation de réinsertion en créant quelques emplois (des serveurs notamment) et une pincée de culture (concerts live, expos), la formule a conquis un public toujours plus nombreux et friands de s'installer à une

bonne table tout en découvrant un site patrimonial.

Ouverts à tous, ces « Diners insolites » proposent différentes solutions, du brunch au pique-nique avec spectacle (35€) jusqu'à L'étoilé et l'Exceptionnel (105€). A noter que les prochains dîners insolites auront lieu aux dates suivantes : du 3 au 5 mars à la Sous-Préfecture de Wissembourg, au 10 au 12 mars à l'Arsenal à Metz, les 16 et 17 mars au Cafés Reck à Strasbourg, du 24 au 26 mars au Norske Skog à Golbey, les 31 mars et 12 avril à la centrale électrique EDF à Kembs, du 14 au 16 avril au Monoprix à Villers-les-Nancy etc. ●

✚ Infos : dinersinsolites.com



Le chocolat sur son 31 !

Parmi les événements gastronomiques, il en est un qui pourrait vous faire fondre de plaisir : le 6^e salon Chocolat et Gourmandises du 9 au 12 février au parc des expositions de Metz Métropole en présence de Serge Granger, meilleur ouvrier chocolatier de France. Quand on sait que les Français ont consommé environ 399 700 tonnes de chocolat en 2015 pour un budget annuel moyen de 268€, cela donne une idée du succès potentiel de ce salon où sont attendus près de 30 000 visiteurs.

Quatre jours "sucrés" pour découvrir la gourmandise sous toutes ses formes (chocolat, macarons, cannellés, guimauves, nougats, champagnes et autres douceurs) avec plus de 60 exposants chocolatiers-créeurs, pâtisseries et biscuitiers.

Le programme d'animation est copieux : démonstrations de savoir-faire, concours ouverts aux professionnels et aux juniors dont « La Cabosse Roger Jung » permettant aux meilleurs chocolatiers de se qualifier pour le « World Chocolate Master » au travers de pièces artistiques sur

le thème des comédies musicales ! Pour la première fois, un événement est réservé aux amateurs avec le concours du meilleur éclair au chocolat, tenu en la présence de Sandrine Schweitzer, candidate finaliste de l'émission « Le meilleur pâtissier ».

Enfin, le salon verra l'élection de la « Reine Chocolat Metz » le jeudi 9 février tandis que les visiteurs pourront assister à des défilés de robes, chapeaux et coiffures en chocolat tous les jours à 11h, 15h et 17h. ●

➤ Infos : tourisme-metz.com





Pour une St Valentin inoubliable

Le Belcour



DINER SPECTACLE

VENDREDI
17 FÉVRIER 20H
49,90€

SAMEDI
18 FÉVRIER 12H
49,90€

DÉJEUNER SPECTACLE

SAMEDI
18 FÉVRIER 20H
62€

DINER SPECTACLE

PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE !

5 rue de Turenne 88200 St Nabor
www.lebelcour-restaurant.com - 03 29 62 49 97



◀ Eva Polmard
© DR

Traiteur sans conservateur

Des plats cuisinés, emballés sous vide, dans une présentation épurée, voici qui dénote sur le marché central de Nancy aux habitudes plus colorées. L'effet de surprise est garanti tant le stand MEDEVA ouvert depuis le 26 janvier dernier est étonnant de sobriété avec ses deux couleurs principales : le noir et l'orange. A 22 ans, Eva Polmard vient en effet de se lancer dans l'aventure commerciale en proposant aux nancéiens une nouvelle formule de plats faits maison. Sœur d'Alexandre qui ouvrira sa boucherie nouvelle génération en avril prochain rue Stanislas à Nancy (voir p10), Eva a un parcours atypique : « *J'ai quitté l'école en 1^{ère}, car l'Education Nationale ne me donnait plus envie et je n'arrivais pas à m'épanouir. J'ai créé ma société à 19 ans car pour moi, l'évidence c'était la cuisine et les bons produits, un milieu dans lequel je baigne depuis toute petite* ». Qui ne tente rien, n'a rien et la voici donc qui prospecte pour établir son enseigne MEDEVA dans

le paysage nancéen. Elle dépose un dossier à la mairie (propriétaire du marché central) et obtient un accord pour entrer dans le sésail et s'installe dans une petite échoppe.

Elle proposera ainsi toute au long de l'année et en fonction des saisons, une gamme de 80 recettes traiteur de plats cuisinés et sans conservateur. Une donnée essentielle mais dont elle garantit que ces petits plats peuvent être conservés jusqu'à 42 jours sous vide !

D'une cuisson longue et à basse température (la meilleure), les recettes vendues entre 2€ (pour les accompagnements) à 10,50€ (pour un plat principal) ouvrent l'éventail des goûts : potée lorraine, poularde aux morilles, sauce au vin, caille farcie, pintade aux girolles, cabillaud au curry vert... Autant de propositions bien garnies et alléchantes à compléter d'un dessert made in Eva ! ●





Offrez le Capu

Au Cœur de Nancy et à deux pas de la place Stanislas, Le Capu est la table 'Rendez-vous' des gastronomes en quête de cuisine vérité.

Inspiré des classiques et riche de ses talents, Hervé Fourrière sait comme nul autre s'adapter à vos envies. Il maîtrise à la perfection une cuisine toute personnelle, enjouée et précise. De beaux produits, souvent de la mer, aux cuissons parfaites, jus courts et saveurs parfaitement posées tout en compromis afin de vous séduire. Vous souhaitez faire plaisir et offrir un cadeau original ? La Capu Box, pourrait bien être le cadeau préféré des gastronomes. Cette élégante pochette contient une invitation pour deux personnes à un repas au Capu !

Depuis plusieurs années, le Capu se distingue notamment par son incontournable brunch du dimanche. Dans une ambiance décontractée et familiale, le restaurant propose une large palette de saveurs. Viennoiseries, salades, verrines, saumon, huîtres, foie gras, puis un plat chaud pour suivre et un grand buffet de fromages et de desserts, la meilleure façon de commencer son dimanche ou de prolonger son week-end dans

un cadre chic, sobre qui met à l'honneur autant la tradition que la créativité de son chef. ●

➕ Plus d'infos sur lecapu.com

Le Capu

31 rue Gambetta - Nancy

Tél. 03 83 35 26 98



RECETTE



Le Capu

Hervé et Laurence Fourrière

A. 31 rue Gambetta 54000 Nancy

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

Pavé de Cabillaud & Bœuf Séché Polmard

Recette pour 4 personnes

Ingédients

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

Préparation

Cuire les pavés de cabillaud à la vapeur.

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

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

Laisser égoutter les épinards.

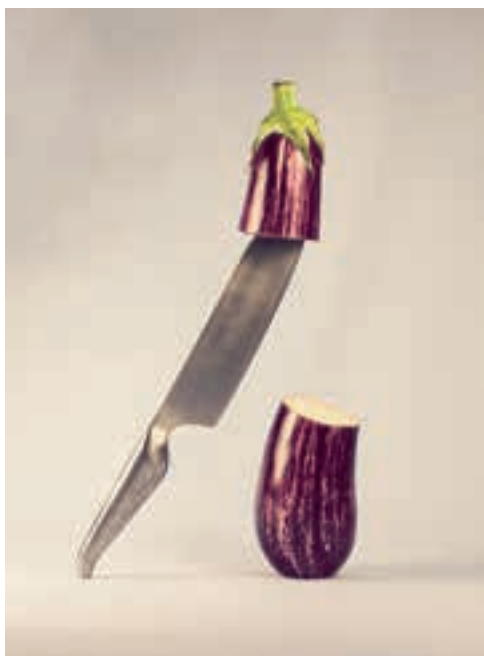
Dresser au centre de l'assiette la tombée d'épinards et citron confit, poser délicatement le pavé de cabillaud et parsemer de copeaux très fins de bœuf séché de la boucherie Polmard.

BON APPETIT !



Cuisine de Lux

Diana Pallas est espagnole, vit à Metz et pratique le stop-motion avec des légumes. Philippe Hahn est alsacien, photographe culinaire autodidacte et sublime des plats de chefs. Avec eux, la cuisine devient œuvre d'art.



► Aubergine
© Diana Pallas



◄ Ananas
© Diana Pallas

SO sensibles, ils exercent leur métier dans le lux permanent (la lumière bien-sûr) fut-il numérique. Indépendants, Diana Pallas et Philippe Hahn œuvrent dans le même domaine, celui de la photographie culinaire professionnelle.

Pour elle, 30 ans, originaire d'Espagne, c'est grâce à un diplôme en Communication Audiovisuelle de l'Université polytechnique de Valencia et un BTS en Photographie qu'elle travaille. Suivant son ami ébéniste de métier, elle s'installe à Metz et développe son activité ici en free-lance. Elle adore le pâté lorrain, parle le français avec un charmant accent mais surtout croque la vie comme les

légumes et fruits qu'elle met en scène avec gaité et couleurs vives. « J'aime la bonne cuisine et préparer de bons petits plats, aussi la photographie culinaire me permet d'allier mes deux passions. J'ai appris des techniques grâce à Internet mais j'essaye de me démarquer car beaucoup de personnes créent des blogs sur ce thème ». Elle y parvient d'une belle manière puisque des clients américains ou d'Asie du Sud-Est la contacte pour son talent. Parallèlement, elle développe l'idée de films en stop-motion. « C'est une formule qui plaît de plus en plus. Une fois le storyboard défini comme au cinéma, je travaille image par image pour parvenir à une animation



◄ Diana Pallas
© DR

de 30 à 40 secondes. C'est un travail long et de précision. Je choisis les plus beaux ingrédients sur le marché, les plus attirants à l'œil et le travail de la lumière fera le reste. Mon métier est rendre par l'image, ces produits délicieux et désirables ». Avec un zeste d'humour et d'optimisme, ce qui fait la force du travail de Diana.

► Artichaud
© Philippe Hahn



► Chèvre et
figue
© Philippe Hahn



◀ Philippe
Hahn
© DR

A LA POINTE TECHNIQUE

Philippe Hahn est lui aussi autodidacte et son appétit immo-
déré pour la technique comme
pour la création sont les clés
de sa réussite. Ex-commercial
et employé d'une agence de
marketing, travaillant dans le
graphisme et issu de la géné-
ration Pixel nourrie aux logi-
ciels de traitement d'images,
il s'est néanmoins formé à la
photographie grâce aux tuto-
riels sur Internet mais surtout
tout au long de rencontres avec
des professionnels. « *La langue
anglaise que j'ai pratiquée lors
d'années de fac a été salvatrice
car nombre de logiciels sont
en anglais et il est plus facile
d'apprendre au contact de pho-
tographes étrangers* ». Au fur et
à mesure, il s'intéresse de près

aux technologies permettant de
développer ses talents. « *Ce qui
fera toujours la différence avec
des amateurs et un smartphone,
c'est la qualité des équipements
et la gestion de la lumière. J'ai
beaucoup investi dans du maté-
riel mais le résultat est là* ».

Tout d'abord tourné vers les
photos d'architecture intérieure,
Philippe rencontre de nombreux
chefs cuisiniers, en Suisse et en
Allemagne principalement, qui
attirés par la qualité de son tra-
vail, lui commandent des images
de leurs recettes. Son œil créatif,
son goût du cadre et du beau
mais aussi sa composition de
la lumière et une technicité à la
pointe, lui permettent d'être un
professionnel reconnu.

Ses clichés culinaires sont cha-
leureux, très graphiques, éton-

nants de couleurs vives tandis
que les envolées de certains
produits presque poétiques
pour ne pas dire lyriques. « *Il
faut être patient mais aussi
bricoleur parfois pour réaliser
des photos décalées, donnant
l'illusion du mouvement. Mais
si je suis un homme heureux
aujourd'hui, c'est grâce à la pho-
tographie et à la satisfaction de
certains chefs découvrant leurs
plats sublimes sur pellicule* ».

Du citron à l'ananas, du pavé de
Sandre à la pièce de bœuf, de la
poêlée de légumes à la salade
de fruits, ces deux artistes
rendent par leur travail un
hommage indéniable à la cui-
sine moderne. ● **Théo Caulianska**

➕ Plus d'infos et de photos :
dipallas.com et philippehahn.com

• ST VALENTIN •

*Considérée comme la fête des amoureux,
la Saint-Valentin est également la fête
de l'amitié dans certains pays
comme les États-Unis.*





Love in Abbaye

Dans une atmosphère hors du commun, au cœur de la somptueuse église abbatiale, venez partager un dîner gastronomique en couple ou entre amis et prolongez la soirée en passant la nuit à l'hôtel *** de l'Abbaye.

La Saint-Valentin frappe à la porte de votre cœur et pourrait bien vous transporter jusqu'à l'Abbaye des Prémontrés à Pont-à-Mousson.

En effet, n'est-ce pas romantique de passer une nuit magique dans une abbaye du 18^e siècle, au cœur d'une architecture monastique de Lorraine où les vieilles pierres pourraient-vous conter tant d'histoires ? Car au-delà du monument historique, se trouve un charmant hôtel 3 étoiles de 71 chambres où règnent calme, sérénité et une atmosphère hors du commun.

L'Abbaye des Prémontrés dispose de chambres historiques confortablement aménagées dans les anciennes cellules monacales, offrant une vue unique sur le cloître entièrement réaménagé en "Jardin des Senteurs" ou bien sur le parc bordé par la Moselle. Des chambres plus contemporaines et pourvues d'une kitchenette tout équipée, sont aussi disponibles et donnant sur la jolie cour carrée. Toutes 3 étoiles, elles allient confort et modernité dans un cadre exceptionnel. Pour la Saint-Valentin, le forfait nuit + 2 petits déjeuners est à 95€ contre environ 125€ en temps normal.

En séjournant à l'Abbaye, vous pourrez vous imprégner de la magie du lieu et accéder gratuitement à l'ensemble du lieu renfermant des trésors d'architectures classique et baroque tels que ses trois escaliers majestueux (rond, ovale et carré), ses galeries par lesquelles on accède aux salles historiques dont la remarquable salle du Chauffoir, ou encore son église abbatiale Sainte-Marie-Majeure, première « église-halle » de style classique en Lorraine.



◀ Un cadre
enchanteur !
© DR

A noter que tout au long de l'année, le Centre Culturel de l'Abbaye des Prémontrés présente des expositions thématiques et d'art contemporain ouvertes gratuitement à ses hôtes.

Enfin, pour la Saint-Valentin, un dîner dansant est organisé avec un menu créé par Marcotullio Traiteur (87€ par personne). Attention, les réservations pour ce dîner sont possibles jusqu'au 9 février. Dépêchez-vous ! ♥

✚ Infos et réservations : anneclaire@abbayepremontres.com
ou 03 83 81 67 17

Saint-Valentin, Nancy au fil du cœur

Envie de sortir des sentiers battus pour la Saint-Valentin ? De faire un peu plus original que les sempiternels chocolats-roses rouges ? Bonne nouvelle, vous n'aurez même pas besoin de vous creuser l'esprit pour trouver ! Nous avons sélectionné deux idées qui devraient charmer et surprendre votre Valentin(e) au cœur de Nancy.



Quand Laure a dû organiser l'enterrement de vie de jeune fille d'une de ses amies, elle ne s'imaginait pas que cela allait changer sa vie. « Je pensais manquer de temps et d'énergie pour tout prévoir et puis ces deux jours passés entre amies à guider la fiancée et ses amies de fêtes de villages en fêtes de villages en ponctuant le week-end de souvenirs et de petits cadeaux a été un très bon moment. » L'enthousiasme de ses amies lui donne l'idée de proposer des escapades alliant activités locales, cadeaux et surprises. Très vite, Laure quitte son emploi dans l'industrie pour se consacrer aux bonheurs des autres. En mai dernier, elle devient curionome. « La Curionomie, c'est l'art de s'émerveiller, de se retrouver, de lâcher prise et de découvrir Nancy différemment lors d'un moment à part, pensé uniquement pour vous ». Pour sa première Saint-Valentin, Laure propose différentes escapades de 2h à 6h à savourer à deux. Impossible d'en dévoiler plus car l'un des maîtres-mots de la Curiono-

mie est le mystère. « Chaque escapade est unique et imaginée en fonction des goûts et des projets des chacun. Je discute beaucoup pour bien cerner les envies et je les transforme en pochette surprise à ouvrir le jour J. Cette pochette surprise sera votre guide pendant l'escapade. A l'intérieur : une carte vous invite à découvrir des lieux et activités que vous ne connaissez pas forcément ou des endroits habituellement fermés au public, ainsi que des petits cadeaux utiles ou juste jolis. » Si Laure a tout préparé, le jour de l'escapade elle ne vous sert pas de guide « des cartes de guidages sont prévues dans la pochette et au fil du parcours. Cette formule permet de vivre l'expérience en toute intimité, surtout pour un couple, et de préserver l'étonnement des participants. Je suis bien sûr joignable en cas de pépin mais généralement les curionotes n'ont pas besoin de moi. » Comptez trois semaines de préparation pour une escapade réussie. Un peu tard pour prévoir votre soirée du 14 février mais parfaitement dans

les temps pour offrir une carte cadeau à l'être aimé – avec, pourquoi pas, des chocolats et un bouquet de roses...

INTRIGUES AMOUREUSES EN VILLE-VIEILLE

Cupidon est également la star des nouvelles visites proposée par Marine et Florent, les créateurs de La Madeleine. Ces deux jeunes guides conférenciers, lorrains d'adoption, proposent de (re)découvrir Nancy de manière originales grâce à des visites thématiques. « C'est la première Saint-Valentin de La Madeleine, sourit Florent, et comme pour nos autres visites thématiques – autour de la gastronomie, des lieux insolites ou des affaires – nous avons envie de raconter les passions dont la cité ducal fut témoin. Les intrigues de cour, les traditions populaires, les amours légères ou interdites. Les murs de Nancy ont bien des choses à raconter ! » Là encore, le parcours est ponctué de surprises et d'anecdotes peu connues que Florent



et Marine sont allés dénicher dans les vieux livres de la bibliothèque. La visite se fera essentiellement en ville-vieille et fera palpiter des histoires d'amour historiques comme celle du duc Nicolas-François de fuir l'occupant français déguisés en paysans en 1634. Après cette balade vous ne regarderez plus les hôtels particuliers nancéiens de la même façon...

« Et comme il n'y a pas d'amour plus délicieux que la gourmandise, cette visite s'achèvera par une dégustation de chocolats de la Maison Caffet, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et Champion du Monde des Métiers du Dessert, conclut Florent. » Amour, culture et chocolat si c'était ça la recette d'une Saint-Valentin réussie ? ♥

➕ Plus d'infos sur curionomie.fr

Et sur lamadeleine-visites.com

Visites « Histoire(s) d'Amour » les 11, 14 et 18 février. Durée de la visite 1h30, tarif : 15€. Réservation obligatoire sur le site internet.





la cachette

un théâtre pour les enfants

présente les spectacles de la

COMPAGNIE

3 chardons

pour les enfants de 2 à 8 ans

chaque dimanche et chaque jour des vacances scolaires,
à 10h30 et 16h

RENSEIGNEMENTS - CALENDRIER - RÉSERVATION
www.lacachette.fr - tél : 03 72 47 04 54



LA CACHETTE

DOMAINE DE L'ASNÉE - 11 rue de Laxou - VILLERS LÈS NANCY

PARKING GRATUIT SUR PLACE

la place : 8 € à partir de 2 ans, sans majoration pour les adultes

Votre Valentin(e) va adorer !



Vous manquez d'inspiration pour la Saint-Valentin ? Cadeau romantique, sportif ou insolite... Il ne vous reste plus qu'à faire votre choix !



EN VERSION SAFARI

Saint-Valentin Sauvage au Zoo d'Amnéville

Evadez-vous le temps d'une journée : nature, romantisme et gourmandise seront au rendez-vous. Le Zoo d'Amnéville vous ouvre exceptionnellement ses portes pour faire de cette Saint Valentin 2017 un moment d'exception. Un programme inédit et élégant :

De 15h à 17h : Après avoir fait le tour du parc à votre rythme, vivez des sensations fortes ; pour cet événement particulier, nous vous ouvrons les portes des coulisses de nos chers amis sauvages. Embrassez-vous devant nos adorables chouettes, riez avec nos otaries espiègles et frissonnez avec nos loups arctiques.

De 17h30 à 19h : Après avoir revêtu vos habits de lumières, rendez-vous dans la Galerie des Orangs Outangs. Un photographe professionnel viendra immortaliser ce moment hors du temps pendant votre cocktail qui valsera au rythme des bulles de notre élixir d'amour.

A partir de 19h : Elaboré par un traiteur de renom, le dîner sera servi dans un cadre intimiste et romantique. Lumière tamisée, ambiance chaleureuse et dîner en tête à tête pour un pur moment d'échange avec l'être aimé. ❤

✚ Tarif : 300€ par couple

Réservation : pedagogie@zoo-amneville.com



EN ACCORD AVEC LA NATURE

Envie d'un cadeau original 100% Nature ?

Une nuit avec petit déjeuner inclus, perchés en haut d'un arbre dans la Forêt Vosgienne, avec le confort en plus car les cabanes sont utilisables toute l'année, été comme hiver, car bien isolées et chauffées ! Si vous souhaitez inclure des prestations complémentaires et personnaliser votre cadeau (Sauna, Dîner Terroir dans la cabane, Dîner Gastronomique, Fleurs, Massages ou autres...), vous pourrez les sélectionner lors de votre achat ! Les bons cadeaux sont valables un an. ❤

✚ Exemple de prix pour une nuitée et petit déjeuner pour 2 personnes : Coffret cadeau à partir de 149€ (1 nuit + petit-déjeuner)

Nids des Vosges - Tél : 06 32 93 65 74

nidsdesvosges.com



ADRÉNALINE GARANTIE

Offrez des Expériences Uniques avec la Bol d'Air Box

Surprenez ceux que vous aimez avec des activités qui leur ressemblent ! Bol d'Air, c'est 130 couchages, un vaste choix de solutions d'hébergement de confort pour les couples, les familles et les groupes. Offrez un séjour inoubliable dans les Vosges, le temps d'un week-end ou pour la semaine ! De multiples combinaisons sont possibles, avec un maximum de choix d'activités pour faire le plein de sensations : Entrées au Parc Aventure, parcours dans les arbres, saut de 5 et 7 mètres dans un matelas rempli d'air, sentiers découverte et pieds-nus le long d'une rivière, parapente, saut à l'élastique...

Le Fantasticable à plus de 100 km/h : Pour survoler la vallée de la Bresse avec une tyrolienne géante de 1350 m pour une sensation 100% liberté.

Et aussi : les parcours des aventuriers et sportifs, le royaume des enfants, des activités d'hiver... ♥

✚ Plus d'infos sur : bol-d-air.fr

EN MODE DÉTENTE À LA VILLA POMPÉI

C'est le lieu idéal pour se détendre, s'évader et déstresser... Pour votre Valentine et votre Valentin, la Villa Pompéi propose l'offre 1001 NUITS d'exception à 199 €. ▶ Un instant privilégié dans une cabine 1001 nuits avec salon privé ▶ 2 Entrées de 2h à l'Agora Thermale avec serviette & peignoir inclus pour 2 ▶ 2 modelages du corps de 30 minutes en cabine 1001 NUITS ▶ 1 cadeau spécial Saint-Valentin ▶ Une bouteille de champagne offerte (20cl). ♥

✚ Réservez au 03 87 70 99 43. L'offre est valable 2 ans à partir de la date d'achat. Le contenu est réalisable à partir du 11 février 2017. • villapompei.com



CRÉATION & FABRICATION

MOBILIER D'ART & CONTEMPORAIN

CRÉATION DE PORTES & MIROIRS

IMPRESSION NUMÉRIQUE

VERRES ARTISANAUX

SUR MESURE

Atelier showroom

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

MIROITERIE



PETITJEAN

Depuis 1860

Parc d'activités Nancy Porte Sud
15 allée des peupliers 54180 HOUEMONT
03 83 55 20 33
www.miroiterie-petitjean.fr

• IMMO •

Vendre son bien

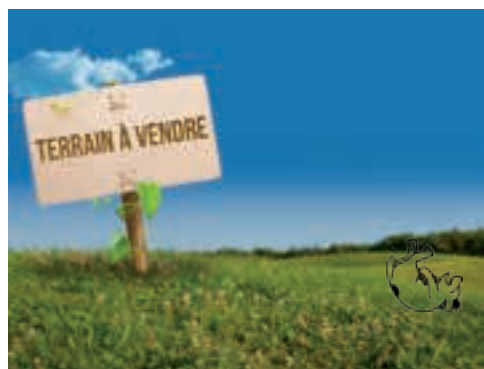
Faire appel à un agent immobilier

Exception faite des grandes villes, notamment de Paris, où les transactions entre particuliers sont très nombreuses, la majorité des ventes sont réalisées par l'intermédiaire d'un agent immobilier.

Le rôle de l'agent immobilier consiste à conseiller son client dans le projet de vente d'un bien immobilier. Bien implanté dans son secteur, l'agent immobilier possède une excellente connaissance du marché immobilier ce qui lui permet d'évaluer votre bien au juste prix car son but est de vendre le plus rapidement possible et au meilleur prix. Après la signature d'un mandat de vente, il va mettre tout en œuvre afin de votre bien soit visible sur les différents sites immobiliers et réseaux sociaux, rédiger votre annonce afin de définir de façon précise et objective le potentiel de votre bien.

LE MANDAT

Pour confier la vente à un agent immobilier, vous devez au préalable signer un mandat. Ce mandat doit être obligatoirement écrit et mentionner tous les éléments du contrat : durée du mandat et conditions de résiliation, prix de vente du bien, montant des honoraires et désignation de celui qui doit les payer, etc.



Vous pouvez confier à un agent immobilier plusieurs types de mandats. Il peut arriver qu'un agent immobilier détienne un mandat à la fois du vendeur et de l'acheteur. Dans ce cas, il peut percevoir deux commissions, de la part des deux parties.

LE MANDAT SIMPLE

Vous pouvez confier la vente à plusieurs agences immobilières et vous réserver le droit de chercher vous-même un acheteur. Il s'agit alors d'un mandat simple. L'agent immobilier percevra sa commission si la vente est conclue avec l'acquéreur qu'il vous a présenté.

LE MANDAT EXCLUSIF

Comme son nom l'indique, le mandat exclusif confié à un seul et unique agent immobilier le

soin de trouver un acquéreur. Vous ne pouvez donc pas trouver un acheteur par vos propres soins ou conclure la transaction par l'intermédiaire d'un autre professionnel, quel qu'il soit. Certes, cela peut présenter un inconvénient pour vous dans la mesure où votre marge de manœuvre est limitée. Mais cet inconvénient doit être nuancé pour plusieurs raisons...

Vous pouvez aussi aller plus loin et négocier un mandat exclusif « simple ». Dans ce cas, vous n'aurez pas à payer de commission si vous trouvez un acquéreur par vos propres moyens. Mais vous ne pourrez absolument pas confier l'affaire à un autre professionnel.

Il faut savoir que d'une manière générale, l'agent immobilier qui bénéficie d'un mandat exclu-

sif sera davantage enclin à investir du temps et de l'argent pour vous trouver un acheteur. La plupart du temps, l'agent immobilier qui signe un mandat exclusif s'engage sur un certain nombre d'actions (panneau, petites annonces, compte rendu de visite, etc.). Ce qui constitue une garantie d'efficacité pour vous. De plus, cela permet d'établir une véritable relation de confiance avec votre agent. Il pourra même avec votre accord, faire visiter votre bien pendant votre absence, ce qui est beaucoup plus difficile à gérer quand votre bien se retrouve en vente dans plusieurs agences. Enfin, sachez que le mandat exclusif est limité dans le temps. ♦

OPTIMHOME
IMMOBILIER

Vous méritez l'exclusivité

JEAN-GUY DE BAZELAIRE

**Vous avez un bien à vendre ?
Confiez-le à un Expert !**

ESTIMATION GRATUITE

06.74.36.24.77

 debazelaire.optimhome.com

jg.debazelaire@optimhome.com



Logement : de nouvelles obligations en 2017

Cette nouvelle année augure de multiples changements de législation pour la location, la vente ou encore la gestion d'une copropriété. Tour d'horizon des mesures qui vont entrer en vigueur.

Défi de la transition énergétique oblige, l'année 2017 place l'évolution de la législation immobilière sous le signe de la rénovation et de l'efficacité énergétique. La plupart des nouvelles mesures visent donc à mieux informer les particuliers et à les inciter à améliorer les performances de leur logement.

UNE INFORMATION RENFORCÉE

Si le dossier de la promesse de vente était déjà bien fourni, il s'épaissit encore au 1^{er} janvier pour les biens en copropriété. Le vendeur doit ainsi ajouter le diagnostic technique global (DTG), s'il a été réalisé dans la rési-

dence, de même qu'une fiche synthétique de la copropriété lorsqu'elle comprend plus de deux cents lots.

En outre, toute construction neuve dont le permis de construire a été déposé après le 1^{er} janvier devra dorénavant intégrer un carnet numérique de suivi et d'entretien du logement. Ce document vise à donner aux ménages toutes les informations nécessaires à la bonne utilisation de leur domicile et à les aider dans leur démarche de rénovation.

Du côté des locations, le propriétaire devra remettre au locataire deux nouveaux diagnostics relatifs à l'état des installations d'électricité et de gaz, pour tout

bail signé à compter du 1^{er} juillet 2017 dans un immeuble datant d'avant 1975. Pour les bâtiments plus récents, l'obligation n'entrera en vigueur qu'en 2018.

LA COPROPRIÉTÉ TRANSPARENTE

Un registre national d'immatriculation des syndicats de copropriétaires a été mis en place le 31 décembre 2016 afin de faciliter la connaissance des pouvoirs publics sur l'état des copropriétés en France. Pour l'heure, seuls sont tenus de s'y inscrire les syndicats comportant plus de deux cents lots. Les immeubles plus petits ont un délai supplémentaire. Par ailleurs, afin d'informer les copropriétaires

sur la situation générale du bâtiment, l'assemblée générale peut désormais décider de faire réaliser un diagnostic technique global qui comportera une analyse de l'état apparent des parties communes, un diagnostic de performance énergétique, un état de la situation du syndicat des copropriétaires et une analyse des améliorations possibles concernant la gestion technique et patrimoniale de l'immeuble. Enfin, le syndicat d'une copropriété neuve construite il y a moins de cinq ans doit dorénavant constituer un fonds de travaux alimenté par une cotisation annuelle obligatoire versée par les copropriétaires, afin de faire face à certaines dépenses à venir. ♦

Des avancées sociales

La toute récente loi Égalité et citoyenneté consacre plusieurs mesures au logement social :

- des loyers plus souples : les bailleurs sociaux sont autorisés à pratiquer des loyers différents en fonction des secteurs et au sein des immeubles. Ils peuvent ainsi baisser le tarif pour accepter un ménage très modeste et l'augmenter ailleurs pour compenser.
- une priorité d'accès : les organismes HLM doivent réserver 25 % des attributions de logements sociaux situés en dehors des quartiers prioritaires aux 25 % de ménages demandeurs les plus pauvres.
- l'expulsion : les locataires dont les revenus atteignent 150 % du plafond de ressources doivent quitter le logement social dans les dix-huit mois.
- loi SRU renforcée : les pénalités financières des communes en déficit de logements sociaux sont rehaussées. ♦



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

*Des constructions
dans l'air du temps !*

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



ECR
MAISONS ECR

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

ECR vous apporte toutes les garanties constructeur
Z.A. du Douaire St-Aignan 54360 Blainville-sur-l'Eau
☎ 03 83 75 08 35 - ecr54.fr

Les dessous du prêt relais

Revendre son logement pour s'offrir plus grand demande une sacrée organisation financière. Pour simplifier la donne, beaucoup de propriétaires recourent alors au prêt relais. On vous dit tout sur les avantages et inconvénients de cet outil de financement.



Après avoir acheté un premier bien plutôt modeste, de nombreux couples repartent en quête de mètres carrés supplémentaires pour agrandir la famille. Sauf que devenir « secundo-accédant » suppose d'avoir revendu son précédent logement, le tout dans un timing difficile à gérer.

JONGLER AVEC LES OPÉRATIONS

Dans un scénario idéal, vous avez mis en vente votre maison et trouvé un acheteur, tandis qu'en parallèle vous avez vous-même eu un coup de cœur pour un nid douillet. Les deux transactions étant menées de front, il n'y a donc aucun problème de financement puisque le produit de la vente arrive à point nommé pour régler le nouvel achat. Le tout, bien sûr, en coordonnant les dates d'emménagement de chacun. Hormis un coup de chance insolent, il est toutefois rare de parvenir à une telle synchronisation !

L'option la plus prudente est en réalité de céder son habitation avant d'en convoiter une autre. Là encore, la coquette somme résultant de cette transaction permettra de vous offrir votre nouveau chez vous lorsque vous l'aurez trouvé. Bémol : si la perle rare se fait attendre, il faudra sans doute redevenir locataire pour un temps, avec le déménagement et les frais supplémentaires que cela implique.

UNE AVANCE APPRÉCIABLE

Pour éviter de passer par une location transitoire, bon nombre de propriétaires choisissent l'alternative du prêt relais. Ce crédit immobilier permet ainsi de financer la nouvelle demeure grâce à une avance versée sur le prix de vente estimé de votre bien. Cette option est particulièrement utile pour les couples qui souhaitent déménager alors qu'ils ont toujours l'emprunt de leur logement sur le dos. Les ménages utilisent donc un prêt relais pour solder le capital restant dû et constituer un apport pour changer de toit. Le plus souvent, il faut toutefois jumeler cette opération avec un crédit amortissable classique à long terme pour compléter l'enveloppe du futur home sweet home. Une fois la vente réalisée, l'argent récolté permet alors de mettre un terme au prêt relais et de rembourser par anticipation une partie du nouvel emprunt.

C'est dans cette optique que ce crédit transitoire est souscrit pour une période courte, limitée à quelques mois et à un maximum de deux ans. De même, son montant correspond à un pourcentage compris entre 50 et 80 % de la valeur estimée du bien, déduction faite du capital restant dû sur l'emprunt en cours.

L'ÉPÉE DE DAMOCLÈS

Côté remboursement, vous pouvez opter pour un prêt relais incluant une franchise partielle. Dans ce cas, vous payez chaque mois les intérêts et primes d'assurance. Autre option, la franchise totale permet d'alléger votre charge mensuelle en repoussant le remboursement de ces frais jusqu'à la clôture du crédit. Revers de la médaille : le coût total est en revanche plus élevé puisque les intérêts se capitalisent et s'ajoutent au capital emprunté. Mieux vaut donc solder le prêt au plus tôt pour éviter de voir la facture exploser. Et c'est bien ça le problème !

Le crédit relais peut être un formidable coup de pouce ou un piège redoutable en fonction du temps qu'il va vous falloir pour céder votre ancien logement. Car vente ou pas vente, la banque pourra exiger le remboursement complet au terme du délai imparti ! À défaut d'obtenir un sursis supplémentaire en consentant une baisse de prix ou la réalisation de travaux afin de séduire un acheteur, vous vous exposez alors à un recouvrement contentieux, à un fichage bancaire, voire à la saisie de l'habitation et même parfois des deux, l'ancienne et la nouvelle ! Malgré le peu de données en la matière, quelque 75 000 foyers auraient été incapables de rembourser leur prêt relais en 2012, d'après l'Association française des usagers des banques. ♦

Conseils

Le prêt relais ne doit pas être sous-crit à la légère. Si l'option vous tente, voici quelques conseils pour réussir cette opération :

- ▶ Ne surévaluez pas votre bien : pour être vendu vite, votre logement doit être estimé à son juste prix. Pour cela, consultez plusieurs spécialistes immobiliers et recourez au besoin à une expertise indépendante.
- ▶ Soyez réactif : mettez votre bien en vente dès que possible et soyez attentif aux réactions. Si elles sont négatives ou s'il y a peu de candidats, n'hésitez pas à demander conseil à une agence immobilière de façon à améliorer la présentation du bien, à diffuser l'annonce ou à ajuster le prix.
- ▶ Mobilisez tout le soutien possible : certaines banques ont des accords avec des réseaux d'agences immobilières et peuvent donc vous aider à vendre votre habitation. ♦



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

La donation, un outil avantageux pour soutenir sa famille

Grâce à une fiscalité allégée, la donation est un produit financier très utile pour épauler ses enfants ou ses petits-enfants dans les moments importants de la vie. On vous donne la marche à suivre.

Difficile aujourd'hui de se lancer dans la vie sans un petit, voire même un gros, coup de pouce ! Pour payer des études supérieures onéreuses, monter sa société ou devenir propriétaire, une aide financière des parents ou des grands-parents est donc toujours la bienvenue. Voici comment en profiter.

QU'EST-CE QU'UNE DONATION ?

On parle de donation lorsque le don est réalisé par acte notarié. Cette formalité est d'ailleurs obligatoire pour transmettre un bien immobilier ou effectuer une donation spécifique telle que celle faite par contrat de mariage, au dernier vivant ou encore dans le cadre d'une donation-partage. À l'inverse, on parle de don manuel ou de présent d'usage lorsqu'une somme d'argent ou un objet est offert en privé, sans que l'administration n'en ait connaissance. C'est pourquoi la loi impose que ces cadeaux soient d'une valeur modérée. D'autant plus que, si le présent d'usage, c'est-à-dire celui réalisé à l'occasion d'un événement spécial (anniversaire, mariage...), échappe à



toute taxe, le don manuel peut, lui, être imposé s'il est révélé lors d'un contrôle fiscal par exemple.

QUI PEUT RÉALISER UNE DONATION ?

Toute personne saine d'esprit, possédant la capacité juridique de disposer de ses biens et ayant plus de 16 ans peut effectuer une donation. Toutefois, des conditions supplémentaires s'ajoutent dans certains cas pour pouvoir bénéficier d'exonérations fiscales.

QUE PEUT-ON DONNER ?

Qu'il s'agisse de biens immobiliers comme une maison ou un terrain, de biens mobiliers tels qu'une voiture ou des tableaux, ou encore d'une importante somme d'argent, l'essentiel est que vous en soyez déjà propriétaire. Il n'est pas question de

donner un bien dont vous hériteriez plus tard.

Cette donation ne doit pas non plus empiéter sur la réserve héréditaire dévolue à vos descendants, c'est-à-dire la part de votre patrimoine qui doit obligatoirement leur revenir. La loi française interdit ainsi de déshériter ses enfants. C'est le notaire qui se charge d'évaluer le montant dont peut disposer librement le donateur.

QUELLE EST LA FISCALITÉ LIÉE À LA DONATION ?

Elle dépend de l'objet du don et du bénéficiaire. Si vous avez moins de 80 ans, vous pouvez par exemple donner à votre enfant, petit-enfant ou arrière-petit-enfant majeur, une somme d'argent pouvant atteindre jusqu'à 31 865 €, sans que ce dernier n'ait à payer de droits dessus. Il faudra en revanche attendre quinze ans pour qu'un autre don à cette même personne profite à nouveau de l'exonération.

Par ailleurs, l'administration fiscale applique certains abattements pour calculer les droits de mutation dont sont redevables les bénéficiaires d'une donation. Sont ici concernés les dons de

sommes d'argent supérieures à 31 865 €, de même que les dons de biens meubles, immeubles ou encore des titres ou valeurs mobilières. Chaque parent peut alors donner jusqu'à 100 000 € par enfant sans rien payer. L'abattement se monte à 31 865 € pour un petit-enfant et à 5 310 € pour un arrière-petit-enfant. Le conjoint ou le partenaire de Pacs peut lui recevoir 80 724 €. Dans tous les cas, un abattement supplémentaire de 159 325 € s'ajoute si le bénéficiaire est handicapé. Si la valeur du don dépasse les seuils prévus, le surplus est alors imposé selon un barème progressif.

PEUT-ON RÉVOQUER UNE DONATION ?

Oui, mais seulement dans des cas extrêmes si le bénéficiaire attente à votre vie, commet des délits ou sévices graves à votre encontre ou refuse de vous fournir un secours alimentaire. De même, si vous avez donné un bien avec la condition expresse de ne pas le vendre, vous pouvez demander la révocation de la donation si le bénéficiaire ne respecte pas son engagement. ♦

Julie Polizzi

Donation et succession

► une avance d'héritage : si vous faites une donation dite « simple » à l'un de vos deux enfants, sachez qu'il en sera tenu compte au moment de votre succession. Le bénéficiaire aura alors droit à la même part que votre autre enfant mais il recevra moins que lui puisqu'on considérera qu'il en a déjà reçu une partie. Point noir : la valeur du bien donné sera réévaluée dans le cadre de la succession.

► un outil adapté : il est donc conseillé d'effectuer une donation-partage pour faciliter sa future succession en partageant, par avance, son patrimoine entre ses enfants. Les avantages ? Vous profitez de la même fiscalité avantageuse mais n'effectuez qu'un acte au lieu de plusieurs. Sans compter que la valeur du bien donné est fixée au jour de la donation. ♦

Art & Fenêtres

PROLONGATION
JUSQU'AU 15 FÉVRIER

15 JOURS À
-15%
SUR TOUTE LA GAMME

PG 30% AIE

VISIBLEMENT L'ENSEIGNE préférée DES FRANÇAIS

Art & Fenêtres MENUISERIES SC 54
147 AV. DE STRASBOURG - NANCY - TÉL. 03 83 38 97 72
menuiserie-sc-54@orange.fr • Stéphane Schvartz : 06 15 14 02 66



American Honey

• **Sortie** 08/02/17 • **Durée** 2h43 • **Film** Américain
 • **Genre** Comédie dramatique • **Réalisé par** Andrea Arnold • **Avec** Sasha Lane, Shia LaBeouf, Riley Keough • **Synopsis** Star, une adolescente, quitte sa famille dysfonctionnelle et rejoint une équipe de vente d'abonnements de magazines, qui parcourt le midwest américain en faisant du porte à porte.
Prix du Jury au Festival de Cannes



Nous nous marierons

• **Sortie** 08/02/17 • **Durée** 1h16 • **Film** Français
 • **Genre** Drame • **Réalisé par** Dan Uzan
 • **Avec** Karim El Hayani, Faten Kesraoui, Sylvia Berge • **Synopsis** Karim aimerait épouser Faten, une jeune mère célibataire. Depuis sa séparation, elle vit chez son frère aîné en attendant de concrétiser son union avec Karim. Ils ont tous deux pour grand projet de se marier et vivre ensemble.



Rock n Roll

• **Sortie** 15/02/17 • **Durée** 2h03 • **Film** Français
 • **Genre** Comédie • **Réalisé par** Guillaume Canet
 • **Avec** Guillaume Canet, Marion Cotillard, Gilles Lellouche • **Synopsis** Sa vie de famille avec Marion, son fils, sa maison de campagne, ses chevaux, lui donnent une image ringarde et plus vraiment sexy... Guillaume a compris qu'il y a urgence à tout changer...



David Lynch: The Art Life

• **Sortie** 15/02/17 • **Durée** 1h30 • **Film** Américain
 • **Genre** Documentaire • **Réalisé par** Jon Nguyen, Rick Barnes (XVII), Olivia Neergaard-Holm
 • **Avec** David Lynch • **Synopsis** David Lynch nous entraîne dans un voyage intime rythmé par le récit hypnotique qu'il fait de ses jeunes années. Le film lève le voile sur les zones inexplorées d'un univers de création totale.



Coup de ♥ de la quinzaine

Silence

• **Sortie** 08/02/17 • **Durée** 2h41
 • **Film** Américain • **Genre** Historique
 • **Réalisé par** Martin Scorsese • **Avec** Andrew Garfield, Adam Driver, Liam Neeson

• **Synopsis** XVII^e siècle, deux prêtres jésuites se rendent au Japon pour retrouver leur mentor, le père Ferreira, disparu alors qu'il tentait de répandre les enseignements du catholicisme. Au terme d'un dangereux voyage, ils découvrent un pays où le christianisme est décrété illégal et ses fidèles persécutés. Ils devront mener dans la clandestinité cette quête périlleuse qui confrontera leur foi aux pires épreuves.



En partenariat avec l'UGC Ciné Cité de Ludres
GAGNEZ VOS PLACES* pour l'avant-première du film :
« ALIBI.COM »

Mardi 14 février • 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 • Lunéville • 03 83 73 14 55 • hotel-les-pages.fr



5, Rue Saint Julien • Nancy • 03 83 32 37 73 • clubalpinnancy.com



ÉTUDIANTS, ENSEIGNANTS,
ENTREPRISES
(STAGIAIRES, SALARIÉS)

**PORTES
OUVERTES**

**SAMEDI
4 MARS**

DE 9H À 17H*
SANS INTERRUPTION



- ▶ Wifi gratuit
- ▶ Proche Tram, commerces, services
- ▶ 243 studios de 27, 37 ou 45m²
- ▶ Parking et résidence sécurisés



*Résidence apheen
150-152 Av. du G^{al} Leclerc Vandœuvre-lès-Nancy
infos/rés. : apheen@apheen.fr

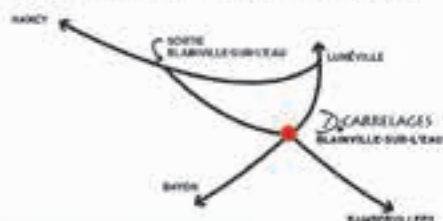
03 83 25 26 26 / apheen.fr

la déco qui parle de moi !



Show-room
de 200 m²

- Carrelages
- Faïences
- Mobilier de salle de bains
- Dalles et pavés



D. CARRELAGES

Zone Artisanale du Douaire Saint Aignan
8, rue Denis Papin 54360 Blainville-sur-l'Eau
03 83 42 23 65 - d.carrelages@orange.fr

une marque de personnalité