

#104 • Du 22/11 au 05/12/2017 • GRATUIT

LORRAINE MAGAZINE

À L'OCCASION DES 25 ANS
DE LA RÉNOVATION DU MUSÉE

LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DES VOSGES PRÉSENTE

Trésors retrouvés

NOUVEAU PARCOURS

À PARTIR DU 25 NOVEMBRE 2017

PERMANENT BEAUX-ARTS

à Épinal

**MUSÉE DÉPARTEMENTAL
D'ART ANCIEN & CONTEMPORAIN**

1 place Lagarde - 88000 Épinal



LA VIE EN
VOSGES
le Département

museedepartemental.vosges.fr

Idées Cadeaux de Noël



« Pour Noël, j'ai le bonheur de partager avec vous la sélection d'idées cadeaux Culinarion. Des ustensiles et des accessoires qui m'inspirent par leur qualité, leur élégance et leur précision et qu'on a plaisir à offrir...ou à s'offrir, autour d'une table festive et conviviale. Joyeuses fêtes à vous ! »



A. DI CAGNO

Pour révéler le chef qui est en vous !



GUILLOTINE À SAUCISSON - SO APERO

Tranche tous types de saucissons. Hêtre et acier inoxydable.

49,90€



RACLETTE DUO - KELA

Comprend 2 poêlons antiadhésifs + 2 spatules. La pierre permet de cuire viandes, poissons ou légumes. 350W.

19,90€ au lieu de 35€

EXTRACTEUR À JUS

RIVIERA & BAR

Puissant et silencieux. Vitesse progressive de 36 à 45 T/min. 4 programmes adaptés pour réaliser jus avec ou sans pulpe, sorbets et smoothies. Vendu avec 3 tamis et 1 vis sans fin inox. 200 W. Garantie 2 ans.

349,90€ dont 0,30€ d'Éco-participation



POISSON MALIN

Pour ouvrir bouteilles, bocaux à confiture, bocaux sertis, boîtes de conserve à anneaux.

9,90€



RAGGIO

Collection MOULE SILICONE 3D - SILIKOMART. Permet de réaliser des gâteaux aux formes 3D originales. Existe en différentes formes Et tailles. 100% Silicone. Résiste de -60° À +230°C. Se nettoie au lave-vaisselle. Fabrication italienne.

18,90€



COFFRET 6 COUTEAUX À STEAK - LION SABATIER®

100% forgé, lame lisse en acier inoxydable.

54,90€ **PRIX SPÉCIAL**



COTTE DE MAILLE - NOVAC

Acier inoxydable. Ambidextre. Moufle en taille unique, Gant en différentes tailles.

GANT

99,90€

MOUFLE

79€



Culinarion
— PARTAGEONS NOS SECRETS —

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

culinarion.com (rubrique Nancy)

culinarion.nancy@orange.fr

Votre magasin vous accueille du mardi au samedi de 10h à 18h30

facebook/Culinarion Nancy

Prochaine parution
le 06 décembre

Retrouvez tous nos anciens
numéros sur 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

Journaliste Pauline Overney

Crédits photos Couverture :
© MDAAC - Épinal, cliché Claude
Philippot © tempsRéel, Dijon
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** Trésors enfouis... trésors retrouvés !
- 12** Entretien avec Suzanne Stemmer
- 13** Focus sur la programmation 2017-2018

SAINT-NICOLAS

- 14** « Le cœur de Saint-Nicolas bat à Nancy »



À DÉCOUVRIR

- 18** Folklore russe pour la Saint-Nicolas de Thillombois
- 20** Marché de Noël de Plombières-Les-Bains & Plombières Sur Son 31
- 22** Uckange vu par Adeline Bommart
- 23** Le Belcour, roi du cabaret transformiste
- 24** L'art d'associer les détenus
- 26** Saint-Nicolas s'habille de cristal
- 27** Faim d'Échanges : invitez chez vous un étudiant étranger à déjeuner !



À GASTRONOMIE

- 30** La tradition de Saint Nicolas se déguste chez Cadici
- 32** Le fromage en fête !
- 34** Gourmandises de Saint-Nicolas
- 35** La bière de Noël par l'Épicerie du Goût
- 36** Quiz : êtes-vous fondu(e) de chocolat ?
- 37** Saint-Nicolas chocolatée chez De Neuville
- 38** D'où vient la tradition des bières de Noël ?
- 39** Vite, c'est Noël chez V and B !

HABITAT & DÉCO

- 40** Sécuriser sa maison avec goût
- 42** Portes ouvertes à la déco
- 44** Les plinthes se réinventent
- 46** Jeux **48** Cinéma, Jeu-concours
- 49** Horoscope **50** Agenda

GARE à l'art

**VOUS OFFRE
UN CADEAU
À DÉCOUPER EN
PAGE 27 !**

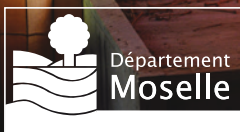
LE DÉPARTEMENT DE LA MOSELLE PRÉSENTE

NOËLS DE MOSELLE

DU 25 NOVEMBRE AU 7 JANVIER



**LE SENTIER
DES LANTERNES**



Réussir ensemble !



NOELSDEMOSELLE.FR



NOELSDEMOSELLE



MOSELLEPASSION

LE CHALET MOSELLE PASSION METZ – PLACE DE LA PRÉFECTURE

Entrez, c'est ouvert ! Sous la protection bienveillante du sapin des Noëls de Moselle, le Chalet Moselle Passion vous propose d'aller à la rencontre des artisans dont les spécialités et créations sont labellisées Produit Moselle Passion. Il y en aura pour tous les goûts : objets de décoration Global Art Design, chocolats de Fabrice Dumay et Patrick Vichard, macarons de Boulay, confitures de La Corbeille Lorraine. Vous pourrez également vous laisser séduire par les produits de la Savonnerie artisanale de Grostenquin, les objets de la Cristallerie Lehrer et les créations signées Guy Untereiner, les bijoux de la manufacture Bianchi, les créations originales de l'atelier Au Verre Luisant ou les bières artisanales de La Grenouille Assoiffée, les alcools de la Distillerie du Castor ou les jus de La cabane à jus.

📅 Du 25 novembre au 30 décembre 2017 – Place de la Préfecture à Metz • Semaine : 14h – 21h, Week-end (samedi et dimanche) : 10h – 21h (jusqu'à 22h le 2 décembre), 24 décembre : 10h – 18h, fermé le 25 décembre.



► Nouveauté 2017 La boule « Rotor » créée par Hellène Gaulier et Gwenolé Gasnier (Agence GG) pour le CIAV



UN NOËL À MEISENTHAL

Les Noëls de Moselle ne seraient pas les mêmes sans le site verrier de Meisenthal. Cette année, découvrez leur nouvelle création : ROTOR, « la boule qui roule des mécaniques ! » À l'approche de l'hiver démarre l'immuable compte à rebours. Ponctué de rituels familiaux (la lettre au Père Noël, l'achat d'un sapin, sa décoration, le choix du menu du réveillon...), il chemine jusqu'à la veillée ultime de Noël, objet de tous les désirs !

📅 ciav-meisenthal.fr
site-verrier-meisenthal.fr

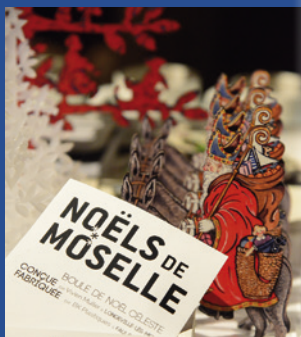


NOUVEAUTÉ 2017 !

DANS LE MOULIN DES THERMES « LA CAVERNE DE PLATONIUM »

Cette année le Sentier des Lanternes accueille la Chaire Photonique de CentraleSupélec. Structure unique en France dédiée à la « photonique » (science de la lumière), elle proposera aux spectateurs une transition spectaculaire et moderne entre les lanternes éclairant nos nuits magiques de Noël et un espace sombre conçu comme une lucarne sur notre futur technologique. Une adaptation unique de l'œuvre Platonium sera proposée dans le Moulin des Thermes. En clin d'œil à l'allégorie de la caverne de Platon, le spectateur sera plongé dans plusieurs espaces projetant des formes mystérieuses de lumière et animés par des structures lumineuses formées d'assemblages de tubes fluorescents.

📅 Du 25 novembre 2017 au 7 janvier 2018 • Du lundi au jeudi et le dimanche : 17h – 20h, le vendredi et le samedi : 17h – 21h, le samedi 2 décembre : 14h30 – 22h, le 24 décembre : 16h – 18h, le 25 décembre : 17h – 20h • Fermé le 31 décembre. Ouvert le 1er janvier de 17h – 20h

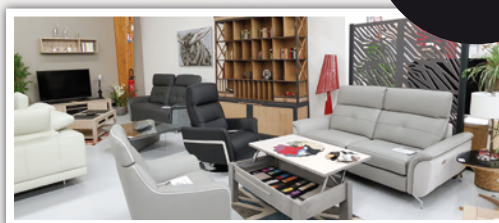


LES LUMIGNONS DU CŒUR Les lumignons « étoiles » ont fait scintiller les rues messines l'an dernier. Cette année, ce sont les lumignons « cœurs », qui viennent illuminer les Noëls de Moselle. Le lumignon « cœur » est proposé à la vente devant le Sentier (5€) au profit de plusieurs associations caritatives. Un geste de solidarité en cette période de fêtes.



MEUBLES Maison du Massif

UN DES **PLUS GRAND CHOIX DE**
MEUBLES MASSIFS EN LORRAINE



ÉGALEMENT RELOOKING
SUR MEUBLES & CUISINES

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



Également
Objets de décoration



Garantie 10 ans • Facilités de paiement • 28 ans d'expérience • Prix artisan

GPS 📍 54210 VILLE EN VERMOIS, Rue de St-Nicolas-de-Port

03 83 46 55 66

www.maison-du-massif.fr

– Lundi de 14h à 18h30 –

– Du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30 –



Édito

UN PATRIMOINE BIEN CONSERVÉ

Ils étaient enfouis. Précieusement conservés à l'abri des agressions extérieures. Mais aussi à l'abri de notre regard. Les réserves du Musée départemental d'art ancien et contemporain d'Épinal regorgeaient de trésors. Dans un tout nouveau parcours, des œuvres Beaux-Arts exceptionnelles ont été restaurées, nettoyées, ré-encadrées afin d'être exposées. En tout, une centaine d'œuvres inédites se dévoilent au public. Mettant en scène des périodes historiques, entre le 16^e et le début du 20^e siècle. Un patrimoine rare, unique et authentique, mis en valeur à juste titre, dans un Musée qui renferme une collection de peintures et de sculptures du niveau du musée du Louvre. Incontournable.

Un autre patrimoine, devenu la fierté de tous les Lorrains : la Saint-Nicolas. Pour cette nouvelle année de célébration, Nancy veut faire de sa Saint-Nicolas un rendez-vous unique en Europe en proposant 38 jours de festivités. Nouveau son et lumière, scénographie originale, grand défilé, spectacles en tout genre... Cette Saint-Nicolas sera grandiose. À la hauteur de l'ambition de Laurent Hénart, maire de la ville de Nancy, qui nous confiait il y a quelques semaines, son désir de voir inscrites, d'ici 2021, les fêtes de Saint-Nicolas au patrimoine mondial culturel et immatériel de l'UNESCO. Joyeuse Saint-Nicolas à tous ! ● **Pauline Overney**

CDN
NANCY
LORRAINE
LA MANUFACTURE



Spectacle présenté
en partenariat avec
Les Productions Label LN

JEU 7 DÉC À 20H
ESPACE CHAUDEAU - LUDRES

avec
LORÀNT DEUTSCH

ÇA VA ?
JEAN-CLAUDE GRUMBERG / DANIEL BENOIN
AVEC PIERRE CASSIGNARD, FRANÇOIS MARTHOURET, ÉRIC PRAT & LORÀNT DEUTSCH

« L'humour sans démagogie,
ça fait du bien. »
Gilles Costaz, Théâtral magazine

« Pierre Cassignard, François
Marthouret et Éric Prat
sont bluffants dans cet
enchaînement de saynètes,
de tête-à-tête cocasses
et sensibles. »
Margot Dasque, Nice-Matin

Tarifs : 41€ Cat 1 - 31€ Cat 2 - Durée : 1h30
LOCATIONS Label LN : www.label-ln.fr
Théâtre de La Manufacture 03 83 37 42 42
location@theatre-manufacture.fr



Avec le soutien du Conseil Départemental de Meurthe-et-Moselle et de la métropole du Grand Nancy



ÇA VA ?

De **Jean-Claude Grumberg**
Mise en scène **Daniel Benoin**

Avec *Pierre Cassignard, François Marthouret, Éric Prat*
& la présence exceptionnelle de **Lorànt Deutsch**
Spectacle présenté en partenariat
avec Les Productions Label LN

Dans cette série de petites pièces, deux individus s'affrontent dans de savoureux dialogues déclenchés par la formule rituelle « Ça va ? » aussi faussement bienveillante que vide de sens. Hypocrisie des relations sociales ou tendre complicité de vieux amis ? Des conversations cocasses ou dramatiques enveloppant l'absurdité du monde et la solitude humaine dans un grand éclat de rire. Pour jouer les soixante rôles que comporte le spectacle, Daniel Benoin fait appel à trois comédiens de talent Pierre Cassignard, François Marthouret et Éric Prat. Invité pour cette représentation à l'Espace Chaudeau, Lorànt Deutsch vient compléter ce trio infernal pour tenter, une bonne fois pour toute, de venir à bout de ce satané *çavavirus*. ☛

➕ Jeudi 7 décembre 2017 à 20h - Espace Chaudeau de Ludres

Tarifs : Cat 1. 41 €, Cat 2. 31€ • Durée : 1h30

Locations auprès de Label LN : www.label-ln.fr

ou Théâtre de la Manufacture 03 83 37 42 42 - location@theatre-manufacture.fr

10 places à gagner (5x2) avec Lorraine Magazine
en répondant à la question : *quel est l'auteur de la pièce Ça va ?*
sur facebook/LorraineMagazine



• À LA UNE •

Trésors enfouis...

Une centaine d'œuvres inédites ont été sorties des réserves afin d'être exposées au Musée départemental d'art ancien et contemporain d'Épinal.



... trésors retrouvés !

À l'occasion des 25 ans de sa rénovation, le Musée départemental propose un nouveau parcours permanent, dédié à ses collections Beaux-Arts.

Le Musée départemental d'art ancien et contemporain d'Épinal a concrétisé un projet datant d'une dizaine d'années. Dès le 25 novembre, un nouveau parcours Beaux-Arts sera présenté au public. Ce changement de grande ampleur modifie profondément la visite puisqu'il s'agrandit d'une nouvelle salle de près de 400 m². Ainsi, les collections Beaux-Arts se déploient sur près de 860 m², soit le double de la superficie qui leur était attribuée depuis la réouverture du musée en 1992.

Dédié à la période allant du 16^e au début du 20^e siècle, le parcours présente près de 200 peintures et sculptures, et plus de 400 objets d'art. Il est organisé de façon chronologique et thématique sur l'ensemble du premier étage, afin de permettre au visiteur d'appréhender la richesse des collections. D'abord, les productions des écoles française, italienne et du Nord, autour de la Renaissance et du Maniérisme. Puis, le très riche 17^e siècle à travers trois salles où le visiteur découvrira successivement l'influence de l'Italie sur les peintres du Nord, Rembrandt et son entourage, la peinture lorraine au temps de De La Tour... Le parcours se poursuit avec le 18^e siècle, devant les sculptures et peintures évoquant portraits, paysages imaginaires et grands ensembles fondateurs de la collection (collection des princes de Salm, legs Oulmont). Le quatrième volet est consacré au 19^e siècle : toutes ces



collections sont inédites et ont été restaurées pour l'occasion. Puis, viennent les arts décoratifs permettant aux visiteurs de s'immerger dans la culture du 19^e et du début du 20^e siècles. Mobilier, objets du quotidien et supports de dévotion côtoient des peintures évoquant les Vosges du 19^e siècle, à la frontière entre objets du quotidien, art populaire et arts décoratifs. Enfin, la dernière section du parcours regroupe des œuvres inédites dans un riche ensemble de sculptures, de peintures et d'objets d'art notamment un important fonds en lien avec l'École de Nancy, sans oublier les toiles d'artistes majeurs tels que Vlaminck ou Marquet. Globalement, la scénographie est volontairement sobre, afin de laisser toute leur place aux œuvres pour inciter à la contemplation et à la découverte.

▲ Extérieur
du Musée
d'Art Ancien et
Contemporain
d'Épinal
© Cliché
J. Laurençon, CD88

▼ Claude Gellée dit Le Lorrain - *L'Embarquement de sainte Paule à Ostie*
© Dépôt du Musée du Louve au MDAAC, cliché Claude Philippot



FOCUS

Le Musée départemental d'art ancien et contemporain a procédé à son premier récolement (un inventaire global de ses collections) réalisé en coulisse pendant 10 ans sur plus de 33 000 objets. La photographe Fernande Petitdemange a posé son regard sur ces collections dans une exposition intitulée « De l'ombre à la lumière ». Ces vingt photographies argentiques en noir et blanc représentent la diversité des objets conservés au musée. Organisées en dytique ou en triptyque, elles offrent une lecture fascinante et poétique de ces objets sortis de leur contexte. 📅 Jusqu'au 18 décembre

LE NOUVEAU PARCOURS PERMANENT EN CHIFFRES

Près de **1 000** m² dédiés
aux collections 16^e - début 20^e siècles

Plus de **650** œuvres à découvrir

Plus de **100** œuvres sorties des réserves

65 œuvres restaurées

250 œuvres manipulées lors de l'accrochage

6 nouveaux éléments de médiation interactifs

▼ Accrochage © MDAAC Épinal - cliché S. Stemmer

▼ François Lemoyne, *Tête de jeune femme* © MDAAC, cliché Claude Philippot



RESTAURATION ET MÉDIATION

Cela faisait donc dix ans que certains trésors étaient conservés précieusement dans les réserves du musée. En tout, 65 œuvres ont pu être restaurées afin de pouvoir être présentées de manière permanente dans ce nouveau parcours. Dans certains cas, les opérations ont été menées avec le Centre de Recherche et de Restauration des Musées de France (C2RMF) à Paris et Versailles. Ces restaurations sont l'occasion d'examens poussés des œuvres, révélant les secrets de leur élaboration. La quasi-totalité des cadres des peintures a également été restaurée ou fabriquée en vue de la nouvelle présentation des œuvres. Et afin de préserver les œuvres les plus fragiles, une vitrine climatique a été intégrée pour les peintures sur bois des 16^e et 17^e siècles.

Fort de ce nouveau parcours, le Musée départemental a fait du renouvellement et du développement des outils de médiation une de ses priorités : « Nous avons déjà commencé l'année dernière avec des dispositifs à manipuler et cette année, nous mettons en place trois bornes numériques qui proposent des explications en français ou en anglais avec des sous-titrages pour les personnes malentendantes. Il y aura aussi une partie jeu pour chaque œuvre qui attire l'attention sur certains détails » explique Suzanne Stemmer, chargée des collections peintures et sculptures du Musée. Autre nouveauté : un panneau rétroéclairé qui détaillera la redécouverte de l'œuvre *Cimon et Ephigène* peinte par Dullaert, élève de Rembrandt. Le visiteur pourra aussi entrer de manière immersive dans le remarquable tableau *L'Embarquement de sainte Paule à Ostie*, de Claude Gellée, au moyen d'un son et lumière sur mesure : « L'explication arrivera en douche sonore et le vidéo projecteur pointera sur l'œuvre l'explication

qui est en train d'être commentée. Cela permet de s'immerger dans l'œuvre, d'en découvrir les lignes, les détails, les perspectives. Car c'est aussi cela qu'on essaie de faire dans les musées : apprendre à regarder autrement et à rentrer véritablement dans le tableau » poursuit Suzanne Stemmer. Le jeune public n'a pas été oublié : il pourra se livrer à un jeu de piste à travers les collections, grâce à des cartes de jeu présentant des détails d'œuvres l'invitant à partir à la recherche des œuvres originales. Enfin, des audioguides (français, anglais et allemand) seront disponibles début 2018 pour accompagner le visiteur dans la découverte de ces œuvres incontournables.

« RÉPONDRE AUX ATTENTES DES VISITEURS »

Montrer plus d'œuvres et les rendre accessibles au plus grand nombre : c'est aussi l'objectif du conseil départemental des Vosges qui a soutenu ce projet. « C'est l'occasion pour nous de revitaliser le parcours permanent du musée car nous présentons des collections Beaux-Arts internationales, la seule collection permanente d'art contemporain de l'Est de la France, une collection riche en archéologie de la Lorraine et des Vosges qui méritent d'attirer plus de visiteurs » souligne Suzanne Stemmer. « Nous essayons de répondre aux attentes des visiteurs avec un contenu interactif. Le musée est une sortie détente de nos jours, où l'on apprend différemment. Il faut que ce soit un endroit où l'on voit des choses qui nous interpellent, où l'on peut interagir notamment avec les enfants. »

Et pour attirer un maximum de public, le Musée départemental d'art ancien et contemporain propose un week-end inaugural totalement gratuit les 25 et 26 novembre ainsi qu'un programme riche et varié pour la saison 2017-2018. Un cycle de conférences autour du voyage, l'un des fils rouges de ce nouveau parcours, sera présenté ainsi que des ateliers pour adultes et enfants afin de découvrir sous un autre regard ces nouvelles œuvres. Différentes visites guidées permettront d'apprécier chaque collection du musée et plusieurs temps forts seront à ne pas manquer à l'image de la Saint-Nicolas ou des journées européennes des métiers d'art en avril prochain. ● **Pauline Overney**

✚ Musée départemental d'art ancien et contemporain
1 Place Lagarde à Épinal
Renseignements et tarifs : 03 29 82 20 33
ou museedepartemental.vosges.fr



WEEK-END INAUGURAL DU NOUVEAU PARCOURS

Ce week-end, coïncidant avec les 25 ans de la rénovation du musée, donne le coup d'envoi de la découverte du nouveau parcours ainsi que d'une programmation riche et variée. Les 25 et 26 novembre, de nombreuses animations seront en accès libre et gratuit.

SAMEDI 25 NOVEMBRE

- **« Tableaux », visites musicales et théâtrales (14h30 et 16h) :** L'ensemble Amalgammes invite le public à une promenade théâtrale et raisonnée dans les nouveaux espaces du parcours Beaux-Arts au travers de pièces musicales et d'images sonores.
- **Visite guidée du nouveau parcours « Trésors retrouvés » (17h).**

Dimanche 26 novembre

- **« Regards sur la peinture », visites contées et chorégraphiées (14h15, 15h15, 16h15 et 17h15) :** La compagnie Philodart propose une exploration des vibrations qui entourent certaines œuvres picturales du nouveau parcours. Tantôt s'attachant à l'histoire mythologique qui l'a inspirée, tantôt à un mouvement dicté par celui fossilisé dans le tableau... explorant par les mots, les récits, les impulsions de corps, les sonorités... un large éventail de dialogues entre ces tableaux et deux artistes vivants : Stéphanie Court (danseuse) et Guillaume Louis (conteur). Cette visite décalée propose un regard nouveau et dynamique sur des œuvres connues du public, et sur d'autres fraîchement restaurées.

Et aussi : des ateliers de pratique artistique pour les enfants, en continu en continu aux horaires d'ouverture du musée pendant les deux jours (à partir de 5 ans).

Entretien avec Suzanne Stemmer

chargée des collections de peintures et sculptures du Musée Départemental d'Epinal

Comment s'est construit ce projet du nouveau parcours Beaux-Arts ?

C'est un projet qui est ancien. Lorsque nous avons déposé notre collection d'imagerie populaire au musée de l'Image d'Epinal, nous avions cette grande salle de près de 400 m² qui était vide. Elle avait besoin de travaux qui ont pris du temps. Il fallait aussi penser à un nouveau projet d'exposition : il a été décidé d'exposer plus d'œuvres Beaux-Arts car c'est le point fort du musée. Nous avons une collection de peintures et de sculptures qui est du niveau du musée du Louvre, c'est exceptionnel.



▲ En réserve © MDAAC Epinal - cliché S. Stemmer

Pouvez-vous nous parler des nouvelles œuvres exposées ?

Il y a plus d'une centaine d'œuvres qui sortent des réserves pour ce nouveau parcours. Dans la partie ancienne, nous retrouvons une belle œuvre de Puligo, un artiste italien de la Renaissance ainsi que plusieurs peintres de l'Ecole du Nord comme Van Clève ou Van Goyen, des noms présents dans les plus grands musées. Dans la partie du 18^e siècle, il y a une œuvre impressionnante intitulée Suzanne et les vieillards attribuée à Paolo Girolamo Piola. Concernant le 19^e siècle, toute la collection sort des réserves et quelques œuvres ont eu besoin d'une restauration importante. Nous retrouvons aussi Vlaminck, une collection sur l'Ecole de Nancy avec Prouvé... Pour ne citer que quelques noms !

Pourquoi cette collection si riche n'était pas exposée ?

Par manque de place ! Les musées ont toujours ce problème dans les salles permanentes. Ce sont elles qui déterminent ce que l'on représente. Notre métier, c'est donc de conserver les œuvres mais aussi de faire un choix pour les collections. Dans ce cas-là, nous présentons les œuvres majeures du point de vue de l'Histoire

de l'art, celles qui sont intéressantes et en bon état esthétiquement parlant. C'est pourquoi, pour ce nouveau parcours, nous en avons restauré beaucoup. Le but n'est pas de tout montrer mais d'exposer le meilleur, les œuvres les plus significatives, les plus représentatives d'une époque. Et même les parcours permanents changent. Certaines œuvres partent en prêt dans

d'autres musées, il faut donc les remplacer.

Combien de personnes ont travaillé sur ce projet ?

Il y a beaucoup de corps de métier ! Nous travaillons avec nos collègues du Département pour la mise en œuvre du chantier des bâtiments, la comptabilité, la communication... Au sein du musée, il y a en particulier l'équipe de régie qui est amenée à manipuler plus de 250 œuvres pour cette réorganisation et, ils ne sont que... trois : une régisseuse et deux agents techniques qui prennent les mesures, déplacent les tableaux, les ré-encadrent. C'est une petite équipe pour un projet d'ampleur, qui reçoit ponctuellement le renfort d'autres collègues du musée ! Concernant les cartels et la médiation, j'ai travaillé conjointement avec le conservateur du musée ainsi que la documentaliste et le service des publics.

Nous pourrions découvrir tout cela lors du week-end inaugural alors !

Bien sûr, les 25 et 26 novembre qui coïncident avec les 25 ans de la rénovation du musée. Ce week-end sera gratuit avec plusieurs temps forts : visites guidées, ateliers pour les enfants, des spectacles par des compagnies différentes autour du nouveau parcours... Nous espérons donner un autre regard sur ces nouveaux tableaux et sculptures pour que le public s'approprie ces œuvres qu'il n'a pas l'habitude de voir ! ● Propos recueillis par Pauline Overney

► Restauration de sculptures en marbres par les restauratrices spécialisées (Claire Dard et Adèle Cambon de Lavalette)
© MDAAC Epinal - cliché S. Pros



▲ Gonzales Coquès, *Portrait d'une famille*
© MDAAC Epinal - cliché C. Philippot



▲ Anonyme (Malines, Belgique), XVII^e,
La Cène © MDAAC Epinal - cliché B. Prud'homme

Focus sur la programmation 2017-2018

Autour de son nouveau parcours permanent, le Musée d'art ancien et contemporain propose une programmation culturelle pour toute la famille.

EN DÉCEMBRE

► **Musée en musique (2 décembre)** : concert déambulatoire. Les étudiants du Pôle Musique et Danse de l'ESAL (Ecole Supérieure d'Art de Lorraine) vous invitent à déambuler au musée, le temps d'un concert, au travers d'œuvres, d'ensembles instrumentaux et de styles les plus variés.

L'improvisation se glissera entre les pièces avec la complicité de Louis-Michel Marion (contrebasse), Violaine Gestalder (saxophone) et Aurore Gruel (danse).

► **Saint-Nicolas (les 2 et 3 décembre)** : conte « Un hiver au poil ! ». Le temps de ce week-end de festivités, la compagnie Lilawompa propose des contes chaleureux et en musique autour de Noël pour les enfants à partir de 4 ans. Ils seront animés par Claire Drach, conteuse, et Olga Petuhova-Lemoine, musicienne.

Un atelier de Noël permettra aux enfants de réaliser leur décoration de Noël en s'inspirant des collections du musée.

EN JANVIER

► **Nuit de la lecture (le 20 janvier)**. Dans le cadre de la 2^e édition de la Nuit de la lecture, le musée propose une soirée riche en animations, un moment de partage, de 18h à 22h, autour des mots pour petits et grands. Au programme : « Regards sur la peinture » par la compagnie Philodart qui propose des visites contées et chorégraphiées pour découvrir d'une autre façon certaines œuvres du musée. Et aussi

« art et fiction » : lectures de romans autour de la peinture. En partenariat avec la librairie « Au moulin des lettres » à Epinal, des auteurs sont invités à des lectures tout au long de la soirée.

EN FÉVRIER

► **Week-end « mon patrimoine » (les 3 et 4 février)**. Dans le cadre de son premier récolement et de l'informatisation de ses collections, le Musée départemental a constitué une importante base de données sur le patrimoine des communes du département. Ce week-end sera l'occasion de faire découvrir ou redécouvrir ce riche patrimoine. Pour l'occasion, un atelier Wikipédia sera animé par Jacqueline Louviot, référente Wikipédia pour les Vosges. Cet atelier vous donnera l'occasion de contribuer à la connaissance des œuvres et des objets originaux du département. La bibliothèque du musée sera exceptionnellement ouverte pour l'occasion.

EN MARS

► **Week-end de Pâques (31 mars et 1^{er} avril)**. Cette année encore, le lapin a dispersé ses œufs dans les espaces du musée. Samedi, venez participer en famille à des ateliers de décoration d'œufs et à des jeux. Dimanche, les enfants seront invités à un atelier gourmand concocté par l'artisan maître chocolatier Philippe Lamielle et à une chasse à l'œuf dans le jardin ou le musée. ●

✚ Toute la programmation : museedepartemental.vosges.fr

Saint-Nicolas à Nancy

*Du 24 novembre au 31 décembre,
la ville de Nancy se transforme et
accueille les fêtes de Saint-Nicolas, un
rendez-vous unique en Europe.*



« Le cœur de Saint-Nicolas bat à Nancy »

À l'instar de Strasbourg, capitale de Noël, Nancy est en passe de devenir la capitale de Saint-Nicolas. Que la fête commence !

C'est une tradition que les Lorrains vivent depuis leur plus tendre enfance. Tous les 6 décembre, Saint-Nicolas, le Saint Patron de la Lorraine, est fêté comme il se doit, dans la région, mais aussi dans l'Est de la France et dans de nombreux pays d'Europe. L'histoire raconte que le personnage est inspiré de Nicolas de Myre, né à Patara en Asie Mineure, entre 250 et 270 après J-C, et décédé le 6 décembre, en 345 ou en 352, dans la ville portuaire de Myre dont il était Evêque. Après sa mort, Saint-Nicolas a alimenté une multitude de légendes qui reflètent sa personnalité généreuse. Les épisodes de sa vie ont donné lieu à de nombreux patronages, les écoliers, les bateliers, les marins, les célibataires et les prisonniers, et beaucoup de légendes : les trois soldats, les trois filles, l'enfant esclave...

« Le grand festin » : la ville de Nancy met les petits plats dans les grands pour célébrer Saint-Nicolas avec cette thématique gourmande et festive, dans la tradition mais aussi dans la modernité. Coup d'envoi des animations le 24 novembre, avec l'illumination du grand sapin qui a trouvé bonne place aux côtés de Stanislas. Suivie d'une grande nouveauté : un son et lumière intitulé « Rendez-vous de Saint Nicolas » projeté sur la façade de l'Hôtel de Ville. Durant huit minutes, ce spectacle féérique vous fera revivre la légende de Saint-Nicolas au travers de ses personnages mythiques (le boucher, les trois enfants...). Profitez de ce moment enchanteur qui habillera la Place Stanislas lors de deux représentations en semaine et à 18h15, 19h15 et 20h15 les week-ends. Et ce, jusqu'au 7 janvier !

VILLAGES DE SAINT-NICOLAS

À Nancy, ne parlons plus de marché de Noël mais bien de « Villages de Saint-Nicolas ». En tout, quatre lieux emblématiques de la ville seront investis pour l'occasion. À commencer par la place

Charles III, pour le grand Village de Saint-Nicolas qui regroupe plus d'une soixantaine d'échoppes où idées cadeaux, surprises et gourmandises de saison s'offriront à vous. Le cœur du Village sera composé à 100% d'artisanat d'art et de spécialités lorraines. Et pour couronner le tout, le magnifique carrousel viendra combler les plus petits. Cette année, la place de la Carrière fera partie de la fête en attirant nombre de curieux avec ses chalets, sa grande roue de 33 mètres de haut et le mythique manège « Paris-Méditerranée » qui rappellera quelques souvenirs à certains d'entre nous. La Place Thiers sera également aux couleurs de la Saint-Nicolas



CONCERT GRATUIT DE LA SAINT-NICOLAS SALLE POIREL

Dimanche 3 décembre à 11h, l'Orchestre Symphonique et Lyrique de Nancy vous invite à un concert gratuit exceptionnel dans le cadre des festivités de la Saint-Nicolas. Eddy La Gooyatsh, accompagné par quelques musiciens nancéens, livrera un concert aux tonalités folk et pop, dans une atmosphère intimiste. ➕ Concert gratuit, entrée libre le jour même (dans la limite des places disponibles) ou possibilité de retirer des places au guichet de l'Opéra ou de la salle Poirel. Deux places maximum par personne.



avec l'installation d'une grande patinoire : avis à tous les amateurs de glisse !

Le grand week-end de Saint-Nicolas, incontournable, se déroulera cette année les 2 et 3 décembre prochains. Avec une programmation riche, variée et novatrice. Le samedi, place au célèbre défilé qui réunira les chars, réalisés tout au long de l'année par les 400 bénévoles de l'agglomération, aux compagnies de rue et aux fanfares d'ici et d'ailleurs, de la place Carnot jusqu'à la place Stanislas. Plus de 100 000 spectateurs sont attendus ! La Veille ville se métamorphose : la place Stanislas devient la place Saint-Nicolas, la place Héré abrite la grotte du Père Fouettard, la Place Vaudémont se transforme en quartier des bouchers, le parking Vau-

démont en colline aux grandes oreilles et enfin le village de la Marmaille s'installera place de la Carrière. En tout, 400 artistes animeront ces lieux, représentants une soixantaine de compagnies. Ils donneront près de 75 spectacles en tout genre, répartis sur ces deux jours féériques, pour vous faire vivre au plus près la légende de Saint-Nicolas.

LA BELGIQUE, INVITÉE D'HONNEUR

Au nord, pas très loin de chez nous, un autre pays met Saint-Nicolas à l'honneur. La Belgique sera l'invitée de la ville de Nancy pour cette édition exceptionnelle. Ce sont les Liégeois qui représenteront leur pays et qui feront l'honneur de venir célébrer le Saint Patron avec les Nancéens. Des stands de spécialités belges seront accueillis comme il se doit au Village de Saint-Nicolas. Des ateliers de fabrication de la véritable gaufre de Liège, des parcours gastronomiques, des conférences sur l'histoire de la frite ou du café liégeois vous permettront de vous immerger dans les traditions belges. Lors du grand concert du 2 décembre sur la place Stanislas, la fanfare liégeoise **Sans tambour ni trompette** rejoindra l'emblématique *Fanfare des enfants du boucher*, pour célébrer ensemble une amitié franco-belge (Nancy est jumelée avec Liège) autour d'un même symbole : Saint-Nicolas, notre Saint Patron à tous.

■ **Pauline Overney**



LES COURSES DE SAINT-NICOLAS

Courir : une tradition bien ancrée pour les fêtes de la Saint-Nicolas à Nancy. La course des écoliers, le championnat départemental des collèves et des lycées, la course des étudiants : tout le monde trouvera course à ses jambes ! Mais les plus emblématiques restent le 10 km et la course des familles, organisées par le Nancy Athlétisme Métropole, le 26 novembre prochain.

Toutes les arrivées se feront Place Stanislas où l'esprit du Saint Patron des Lorrains félicitera les coureurs courageux !

➕ Infos et inscriptions : 03 57 29 89 85 ou 10kmsaintnicolas-nam.fr

➕ Du 24 novembre au 31 décembre

Informations et programmation complète : saint-nicolas.nancy.fr



Les de
Têtes

Saint Nicolas

NANCY

DU 24 NOV. 2017 AU 7 JAN. 2018

INVITÉE D'HONNEUR LA BELGIQUE

NANCY

WEEK-END DE SAINT NICOLAS
LES 2 & 3 DÉC. 2017

UN RENDEZ-VOUS
UNIQUE EN EUROPE

SAINT-NICOLAS.NANCY.FR

N culture à
Nancy

Les Vitrines
Tous les commerçants complètes

CAISSE D'ÉPARGNE
LORRAINE CHAMPAGNE-ARDENNE

Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

métropole
Grand Nancy

OFFICE DE
TOURISME
NANCY TOURISME ET ÉVÉNEMENTS



3 grand est

stan



demathieu bard

JCDecaux



Folklore russe pour la Saint- Nicolas de Thillombois

La Russie est à l'honneur de la 18^e édition de la Saint-Nicolas au Château de Thillombois, organisée par l'association Connaissance de la Meuse.

• À DÉCOUVRIR •

Avant de passer distribuer bonbons et cadeaux le 6 décembre à tous les enfants, Saint-Nicolas, venu directement de Russie, fera une escale à Thillombois et restera tout le week-end des 25 et 26 novembre, au château, pour participer aux festivités. La journée du samedi sera exclusivement dédiée aux enfants. Un après-midi gourmand et conté avec, au programme pour les enfants de 4 à 6 ans : un atelier pâtisserie où ils cuisineront des objets en pâte de biscuits et repartiront avec leurs réalisations dans une boîte qu'ils auront décoré. Mais aussi une animation « Contes de Saint-Nicolas, de neige et d'hiver », où l'esprit des fêtes fait se rencontrer les animaux, les lutins et les enfants ! Pour les plus grands, de 7 à 12 ans, le même atelier pâtisserie est proposé ainsi qu'un atelier « Livre de contes » : Madame Falikosche



a perdu toutes les images de son livre géant et a semé sa poudre magique... Les enfants doivent l'aider à retrouver ses dessins et à reconstruire son histoire ! Et pour couronner cet après-midi riche en surprises, Saint-Nicolas viendra, en personne, prendre le goûter avec les enfants !

SPECTACLES ET GRAND FEU D'ARTIFICES !

Le lendemain, la Russie sera à l'honneur à Thillombois. Pour fêter Saint-Nicolas comme il se doit, Connaissance de la Meuse a organisé un programme festif qui ravira petits et grands. Tout au long de la journée, un marché d'artisans de Saint-Nicolas et une exposition d'icônes seront organisés dans les salons. Création de tableaux, gravures sur verre, créations de bijoux, de sac à mains, de chapeaux, tournures sur bois... Il y en aura pour tous les goûts ! De 14h à 17h, les enfants pourront participer à des ateliers récréatifs de création d'objets.

Côté spectacles, une démonstration de danses russes (à 15 et 17h), présentée par l'Académie de danse Armelle Gabriel de Commercy vous permettra de découvrir la culture de ce beau pays.



Joli Folklore en perspective ! Un spectacle de cirque sera également présenté par le Persé Circus de Verdun à 14h et à 16h. Et, bien sûr, Saint-Nicolas offrira des friandises à tous les enfants sages et se prêtera volontiers au jeu des photos ! Enfin, à 17h45 tapantes, un grand spectacle pyrotechnique avec effets de lumières dans le parc du château vous attend pour ponctuer cette nouvelle Saint-Nicolas en beauté ! ✨ **Pauline Overney**

✚ Renseignements : 03 29 84 50 00 ou cdm@cdm55.fr

chateau-thillombois.com

Réservations aux ateliers pâtisserie obligatoires.

VISION NOUVELLE OPTIQUE

SPÉCIAL ANNIVERSAIRE

100 € de remise
pour l'achat d'un nouvel équipement
jusqu'au 5 décembre



Zac du Breuil • Rue Robert Schuman
Messein • 09 81 67 16 23



Marché de Noël de Plombières-les-Bains & Plombières sur Son 31

MARCHÉ DE NOËL DE PLOMBIÈRES-LES-BAINS

Le Marché de Noël opte pour la sérénité. Avec un programme qui séduit petits et grands, c'est dans une ambiance chaleureuse et rare en cette période de l'année si agitée, que le chaland peut profiter de la variété des produits proposés dans la centaine de chalets, stands et vitrines de Noël qui jalonnent le cœur historique : artisanat d'art authentique, gastronomie et épicerie fine, décorations et souvenirs typiques de notre région, ou encore pièces de couture uniques, c'est un choix fascinant d'idées de cadeaux pour faire et se faire plaisir.

Une ambiance et un charme à nul autre pareil : convivial et chaleureux !



UN PEU D'HISTOIRE

Sous l'impulsion de l'association « La Maison Pour Tous », les 1^{res} prémices du Marché de Noël voyaient le jour à Plombières-les-Bains : concours de crèches en 1985, marché de Noël artisanal les 3 jours avant Noël en 1988, l'idée était là mais il manquait un "élément moteur".

C'est en 1997 que « La Maison Pour Tous » s'associe à la toute jeune association « Plombières Animation Tourisme » dirigée par Philippe AIZIER, et décident avec les associations locales, les écoles, les artisans et les commerçants de la ville, de créer un véritable Marché de Noël, à l'instar des marchés alsaciens. Le Marché de Noël de Plombières-les-Bains en costume d'autrefois était né.

Très vite, de nombreux bénévoles se sont lancés dans l'aventure pour réussir ce fabuleux projet. De la construction à l'installation des chalets, de la confection à la mise en place des décors, de la création des costumes au développement d'animations, ... tout était créé par les « petites mains » Plombinoises.

C'est avec peu de moyens et beaucoup de volonté et de sincérité que chacun a souhaité apporter sa pierre à l'édifice.

Pour cette raison, on peut dire que le Marché de Noël de Plombières-les-Bains est l'œuvre de toute une ville et de tous ses habitants. De là naît cette

PLOMBIÈRES-LES-BAINS *Marché de Noël 2017*



MARCHÉ DE NOËL : du 02 au 24 décembre
Ouvert les samedis et les dimanches de 11h à 19h30
(Fermeture à 17h le dimanche 24 décembre)

PLOMBIÈRES SUR SON 31 : du 26 au 30 décembre
Ouvert tous les jours de 14h à 19h30





ambiance chaleureuse, conviviale et familiale qui en fait sa renommée depuis plus de 20 ans. Et voilà sans doute la clef de ce succès croissant.

Dès la première année le marché de Noël fut victime de son succès, les rues étaient bondées et les médias en font rapidement l'écho.

Au fil des ans, cette manifestation s'est distinguée par sa décoration originale et par la diversité et la qualité des produits proposés par les exposants toujours plus nombreux. Au vu de l'ampleur croissante de l'évènement, l'association « Le Marché de Noël » est née en 2002 pour la gestion des décors, des costumes et des défilés.

L'organisation générale est chapotée par la Ville de Plombières-les-Bains, qui soutient les initiatives des associations, des commerçants et artisans, les initiatives personnelles ou collectives.

Moins de 20 chalets en 1997, le Marché de Noël en propose aujourd'hui plus de 100 aux exposants et aux associations. Ce chiffre qui restera stable de par la configuration de la ville. Si elle offre un cadre unique qui donne son cachet à la manifestation, elle ne permet pas un développement au-delà. Ce qui pourrait alors apparaître comme une contrainte, est une gageure pour les protagonistes du Marché de Noël : ils se surpassent chaque année pour offrir aux visiteurs une ambiance traditionnelle et sans cesse renouvelée.

ET AUJOURD'HUI ?

En 2017, l'aventure continue avec toujours cette même envie et cette même ardeur des habitants, et aussi des exposants qui s'associent à la préparation de la manifestation. Chacun aide le Marché de Noël à se structurer et à mûrir, tout en gardant son âme d'enfant tant appréciée des visiteurs.

Du 26 au 30 décembre, la magie se prolonge avec "Plombières sur son 31". Loin du tumulte des grandes surfaces, les étals proposent des produits et des services pour préparer le réveillon de la Saint-Sylvestre dans la tranquillité. Tous les ingrédients sont réunis pour finir l'année en douceur, dans une ambiance festive et bon enfant ! 🌟



PLOMBIÈRES SUR SON 31

Envie de préparer la Saint-Sylvestre dans la pure tradition et de façon festive ? Plombières sur son 31 est fait pour ça ! C'est plus de 50 exposants autour des métiers de la mode, de la décoration, de la gastronomie et de l'épicerie fine qui seront présents dans une ambiance pétillante pour accompagner le passage vers une nouvelle année réussie.

PLOMBIÈRES SUR SON 31

26/12 Concours de pâtisserie

27/12 Défilé de mode avec la participation des Miss Vosges et Lorraine 2017

28/12 Démonstration de massages et Conférence bien-être

29/12 Barman show

30/12 Jour des enfants avec le clown « Magic Silly »

TOUS LES JOURS
Les chalets du Marché de Noël restent ouverts du 26 au 30 décembre 2017
Tombola avec de nombreux lots

Du 26 au 30/12
De 14h à 19h30
[WWW.PLOMBIERESLESBAINS.FR](http://www.plombiereslesbains.fr)

2017

Logos: Casino, Magnum, de Buyer, etc.



Uckange vu par Adeline Bommart

La photographe Adeline Bommart est à l'honneur au Musée du fer dans une exposition intitulée « Retour à Uckange ».

Jusqu'au 8 janvier, le Musée du fer propose une jolie exposition temporaire consacrée à la photographe Adeline Bommart. Elle pose son regard photographique sur le passé industriel lorrain avec cette exposition « Retour à Uckange », composée de 30 clichés grand format pour la plupart inédits. Adeline Bommart a parcouru la

Moselle à la recherche de vestiges industriels. À Uckange et Hayange, la photographe immortalise les hauts fourneaux à l'arrêt. Ses photographies sont pourtant pleines de vie, magnifiant ce patrimoine cher à l'Histoire de la Lorraine. Ses clichés attireront les amateurs d'urbex (le fait de parcourir et de photographier des maisons abandonnées, des usines désaffectées lors d'une exploration urbaine) mais aussi à tous les nostalgiques du passé et de l'Histoire de la région.

PHOTOGRAPHE TALENTUEUSE

Diplômée de l'Ecole Nationale des Arts Décoratifs de Paris, Adeline Bommart est une photographe talentueuse et travaille pendant plusieurs années avec les agences de presse prestigieuses Associated Press et Reuters. Après avoir parcouru l'Afrique de l'Ouest et Centrale, elle revient à Paris et publie dans de nombreux journaux français de renoms.

En 2003, elle participe à une commande sur la mémoire de l'Île Seguin qui marquera le retour à un travail personnel sur les paysages urbains, les sites industriels abandonnés ou en activité, les paysages en mutation, les lieux en devenir. Aujourd'hui, Adeline Bommart expose régulièrement à l'étranger et en France, comme ici, au Musée du fer, où elle présente cette superbe collection sur l'un des lieux les plus chargés d'histoire de Lorraine. Pauline Overney

Jusqu'au 8 janvier • Renseignements : 03 83 15 27 70

Horaires : du lundi au vendredi de 14h à 18h, week-end et jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le mardi.



Le Belcour, roi du cabaret transformiste

Les artistes du restaurant Le Belcour à Saint Nabord, préparent un nouveau spectacle, après un « Viva Paris » qui a conquis des salles entières pendant plus de deux ans. Messieurs Rocchi et Pierron, qui ont repris l'établissement il y a douze ans pour proposer des repas spectacles cabarets transformistes, annoncent d'ores et déjà une nouvelle revue intitulée « Frénésie » en 2018, avec 90% de nouveauté et une équipe en partie renouvelée. Cinq artistes vont œuvrer à vous faire rêver dans un univers de plumes et de paillettes, de rires, d'émotions et de transformations !

REPAS SPECTACLES

Tout le charme de cet établissement se retrouve dans le service en salle, la cuisine et la scène, qui reste professionnel, bon enfant et convivial. « J'ai vu de beaux spec-



tacle à Paris », confie Christine, venue passer un après-midi avec son association et son compagnon, « *mais ici c'est différent, il y a tout, un beau spectacle, une ambiance, et les plats sont raffinés, c'est très sympa !* »

Situé entre Epinal et Remiremont, au bord de la voie rapide N57, Le Belcour propose tout au long de l'année des formules du jour dans un esprit traditionnel et, sur demande, des repas spectacles. Une bonne adresse que les touristes viennent découvrir en nombre lors de leur passage dans la région. Le spectacle « Viva Paris » se jouera jusqu'à fin décembre avec deux soirées exceptionnelles pour le réveillon de Noël et Nouvel an, réservez vite ! 🌟

📍 Restaurant Le Belcour • 5, rue de Turenne 88200 Saint-Nabord

Réservations : 03 29 62 49 97

lebelcour-restaurant.com

Restaurant *Le Belcour* Repas Spectacle Transformiste depuis + de 10 ans



À PARTIR
DE 50€
LE REPAS
SPECTACLE
TARIF GROUPE
NOUS CONSULTER

RÉVEILLON
DE NOËL
à 65€

RÉVEILLON
DU NOUVEL AN
à 139,50€

NOUVEAU SPECTACLE POUR 2018 :
FRENESIE

Site internet : lebelcour-restaurant.com • Tél. 03.29.62.49.97

5, rue de Turenne 88200 ST NABORD / VOSGES

L'art d'associer les détenus

La médiathèque de Toul propose l'exposition « La peau de l'ours #1 / Autoportrait d'un ours en cage #2 » jusqu'au 30 décembre prochain.

C'est la découverte en 2013 de milliers d'ours en peluche abandonnés dans le « grenier-mémoire » du Bâtiment B du Centre de Détention de Toul qu'est né « la Peau de l'ours #1 » : un laboratoire mené en détention à la croisée des pratiques culturelles, ouvert à de multiples digressions et hybridations artistiques, à l'initiative de Françoise Klein, comédienne et metteur en scène.

« Autoportrait d'un ours en cage #2 » est une proposition faite aux personnes détenues quant à la notion d'identité et d'enfermement. Elle engage l'ensemble du laboratoire mais principalement le photographe Claude Philip-pot, qui a accompagné dans son acte artistique chaque participant dans sa cellule.

SOIRÉE PROJECTION-DÉBAT

La médiathèque de Toul propose en complément une soirée projection-débat de courts-métrages le 5 décembre à 18h. Au programme : « Entrouverts », réalisé par Kim Massee avec la participation de Noa Jackson, Zak Nawel, Jean Basque, Michel Duroth, quatre détenus du Centre de Détention de Toul. Cette création est l'aboutissement d'un atelier cinéma conduit depuis plusieurs années. Une rencontre avec le réalisateur accompagnera la projection. Découvrez également « 13 novembre », un clip réalisé par l'association Beat It et huit personnes détenues. Ce projet s'est traduit par un atelier d'écriture et de musique assistée par ordinateur qui a abouti à la création de 7 morceaux, dont « 13 novembre ». Enfin, un court-métrage réalisé par Emilie Salquebre, « Jardin extraordinaire » sera aussi projeté. La vidéaste, accompagnée de dix personnes détenues a réalisé un projet participatif d'associations et d'établissement du champ social et handicap, pour la création d'un « jardin extraordinaire ». Un Pro-



jet faisant appel à notre imagination et montrant que la nature peut être extravagante et étonnante. 🌟 **Pauline Overney**

+ Renseignements et inscription à la projection-débat :
03 83 65 83 83

HOME LIFTING



Posez votre question sur le design à Mr Margulies

Q. Qu'est-ce que le « DESIGN HOLISTIQUE » ?
René Z.

R. Le Design Holistique est l'Art et la Science d'approcher le design d'un élément d'une perspective générale (holistique). Par exemple, si vous voulez remplacer votre cuisine, il ne s'agit pas seulement de déterminer vos goûts des formes et des couleurs. Il faut d'abord comprendre votre mode de vie et la manière dont vous « vivez » dans votre cuisine, vos habitudes acquises à cause de (ou malgré) sa structure actuelle. Il faut concevoir un espace qui vous permettra de ne plus vous adapter à votre cuisine, mais qu'elle s'ajuste à vos besoins et désirs. Le Design Holistique, c'est de concevoir chaque élément en tenant compte de de son environnement, de vous, et de votre mode de vie.

Sam MARGULIES

Tel. 06 13 79 47 79

atmospheredesign@hotmail.com

www.home-lifting.com

Bo'
Salons

15 JOURS EN FÊTE !

REPRISE JUSQU'À 1500 €

De votre ancien **salon** ou **salle à manger***

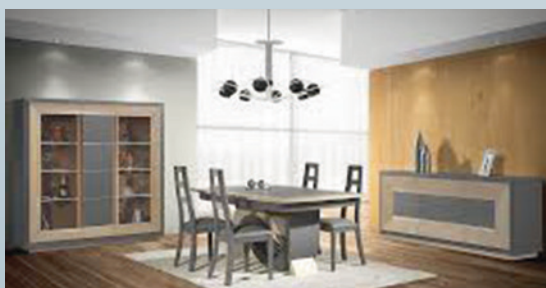
NOUVEAU : Service Home Lifting

Pour en savoir plus, consulter notre site www.home-lifting.fr

SALONS



SALLÉS À MANGER



* Selon barème en magasin

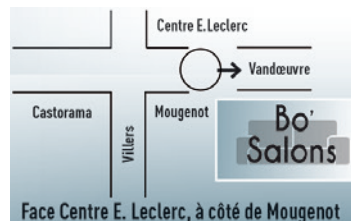
1 rue Bernard Palissy - **VANDOEUVRE-LÈS-NANCY**

www.bosalons.fr - 09 83 90 11 59



HORAIRES : Lundi 14^h/18^{h30} • Du mardi au vendredi : 10^h/12^h et 14^h/18^{h30}

• Samedi : 10^h/12^h et de 14^h/19^h



Saint-Nicolas s'habille de cristal

Depuis plusieurs années, le Centre européen de recherches et de formation aux arts verriers – Cerfav s'associe à des artistes et artisans locaux pour créer des Saint-Nicolas originaux. Cette année, c'est au tour de l'illustrateur nancéen Jochen Gerner de proposer son œuvre. Un Saint-Nicolas-madeleine, en pâte de cristal, dans son écrin de bois. « Jochen Gerner a créé la sculpture mais aussi le packaging » souligne Anne Pluymaekers, responsable de la médiation. Ces Saint-Nicolas, réalisés par les artisans du CERFAV, sont produits en une série limitée de 36 exemplaires, signés par l'artiste, disponibles à l'Office de Tourisme de Nancy, à la boutique Aujourd'hui 1900, à l'Abbaye des Prémontrés de Pont-à-Mousson ou encore à Saint-Nicolas-de-Port.

SOUFFLER SA BOULE DE NOËL

En parallèle, une exposition « Nicolas-Madeleine » se tiendra à la Galerie | Atelier du Cerfav jusqu'au 28 janvier. L'occasion de découvrir le travail de création et de

fabrication de cette œuvre unique. « Cela amorce une grande exposition autour de Saint-Nicolas venue d'une collection privée qui montre la variété iconographique autour de Saint-Nicolas avec de la céramique, du bois, des sculptures du 17^e et 18^e siècles... »

Et puisque Saint-Nicolas annonce les fêtes de Noël, le CERFAV vous propose une initiation « souffle ta boule de Noël » où vous pourrez devenir l'assistant d'un maître verrier pour confectionner la boule de Noël qui vous ressemble ! Une expérience unique qui plaira autant aux enfants qu'aux grands !



Pauline Overney

+ Renseignements et réservations : 03 83 50 18 43


easy computer

La Clinique de l'Informatique

Centre de Service agréé Apple - Epson
Service après-vente toutes marques MAC,
PC, imprimantes & traceurs sous tous
formats.

Vos imac, macbook sont en panne ?
Nos techniciens maîtrisent l'ensemble des
composantes Apple pour trouver la panne
et la réparer.

**Assistance téléphonique/
télémaintenance**

contactez-nous, nos techniciens peuvent
résoudre à distance votre problème en
quelques minutes.

143 Rue Sergent Blandan 54000 Nancy
☎ 03 83 27 57 33 🌐 easy-computer.fr

L'imagination est un don Offrez un cadeau intelligent !



Pour l'achat d'un Mac, Iphone, Ipad...
"pour 1 Euro de plus" Repartez avec un SANDISK
(Le SANDISK libère l'espace sur votre iPhone et sauvegarde vos photos et vidéos)

Gare à l'Art fête Noël

Après une année d'interruption, Gare à l'Art est de retour pour deux rendez-vous incontournables. Les week-ends du 2 et 3 décembre et du 16 et 17 décembre, 25 artisans d'art de la région Grand Est investiront la superbe galerie Thermal pour vous proposer leurs créations originales. L'occasion idéale de trouver des perles rares pour vos cadeaux de Noël ! Des créateurs verriers mais aussi de céramique, de textile, de cuir, de porcelaine, de bijoux, de luminaires seront présents. Qualité et diversité des produits sont les mots d'ordre de cette nouvelle édition de Gare à l'Art qui permet de découvrir une large palette des métiers d'art.



créateurs professionnels et passionnés. Tout au long des deux week-ends, Cocottes Mascottes proposera sa cuisine, ses boissons chaudes et ses pâtisseries faites maison autour d'un salon de thé.

Les créateurs de la boutique Helmut et Pétula, membre du col-

lectif Métiers d'art Métropole, vous invitent également à un autre rendez-vous : la maison des créateurs, les 9 et 10 décembre au Palais du Gouverneur à Nancy. Ils feront partis des 50 exposants de ce salon et proposeront leurs créations phares telles que les coquelicots délicats de Bernard Defer ou les illustrations colorées de l'Atelier de Noémi. Cette année, Noël est placé sous le signe de l'artisanat d'art !

COLLECTIF MÉTIERS D'ART MÉTROPOLE

Avec le soutien de la ville de Nancy et de la région Grand Est, ce salon est organisé par le Collectif Métiers d'art Métropole créé en mars dernier par des artisans

[Galerie Thermal rue du Sergent Blandan](#)

[De 10h à 19h les deux week-ends](#)

[Renseignements : 06 03 52 37 03](#)

St Nicolas de Port, capitale historique de saint Nicolas !

FESTIVITÉS DE LA
saint Nicolas
SAMEDI 9 DÉCEMBRE 2017

14H - 19H > Marché de la saint Nicolas avec animations
16H30 > Défilé Traditionnel des chars et groupes musicaux

17H45 > Allocution de saint Nicolas
20H30 > 772e Procession ancestrale aux flambeaux dans la Basilique

Concours Écrire à saint Nicolas du 20 nov. au 6 déc. : Envoyez vos dessins et lettres à :
Saint Nicolas - 54210 ST NICOLAS DE PORT
Nombreux lots à gagner !

St Nicolas de Port, Capitale Historique de Saint Nicolas

A St Nicolas de Port, les festivités de la Saint Nicolas ont forcément un goût particulier ! Cette année, la ville voit les choses en grand avec un programme alléchant. Le 6 décembre, le Saint Patron en personne invite les enfants à venir lui rendre visite dans sa maison pour un moment convivial. Ne le dites à personne, mais il a plein de bonbons pour les enfants sages ! Le 9 décembre, Saint Nicolas sera de retour dans sa Capitale Historique et rejoindra sa basilique où sont abritées ses précieuses reliques. Au programme : un marché composé de 30 stands d'objets, de jouets, de produits locaux et artisanaux, des spectacles féériques sur échasses, le grand défilé traditionnel des chars et la célèbre procession ancestrale aux flambeaux dans la Basilique ! En attendant, vous pouvez toujours écrire à Saint Nicolas (adresse : Saint Nicolas - 54210 ST NICOLAS DE PORT) et les plus belles lettres se verront remettre une récompense des mains du Saint Patron en personne !

FAIM D'ÉCHANGES : invitez chez vous un étudiant étranger à déjeuner !

Le Crous Lorraine, la Métropole du Grand Nancy, la Ville de Nancy et l'association Erasmus Student Network organisent la quinzième édition de l'opération Faim d'échanges.

L'une des missions du Crous Lorraine réside dans l'accueil des étudiants internationaux. Venus d'horizons divers pour poursuivre leurs études dans la région Lorraine, les différents services sont mis à leur disposition afin de favoriser leur intégration. Aussi, c'est pour asseoir complètement cette mission d'accueil, que le Crous Lorraine a décidé de créer l'opération « Faim d'échanges » en 2003.

FAIM D'ÉCHANGES, QU'EST-CE QUE C'EST ?

C'est un rendez-vous convivial qui propose une rencontre, autour d'un repas chez l'habitant, pour un étudiant international venu suivre ses études à Nancy. Faim d'échanges est l'événement incontournable pour les étudiants internationaux qui souhaitent tisser des liens avec les habitants de Nancy et de l'agglomération.

Pour les Nancéiens et Grands Nancéiens, l'objectif est non seulement d'accueillir ces étudiants venus d'ailleurs, de tous horizons, nouvellement arrivés ou déjà en études, mais également de leur présenter la culture lorraine sous toutes ses formes. Au-delà de la convivialité d'un repas, cette initiative du Crous Lorraine permet de satisfaire les curiosités intellectuelles, d'échanger culturellement, de découvrir des traditions, et de parler d'actualité.

UNE RENCONTRE, UN REPAS, DES LIENS DURABLES !

Depuis 2003, la philosophie de Faim d'échanges n'a pas dévié de ses objectifs, tout en parvenant à fidéliser les Nancéiens à ce rendez-vous annuel. Force est de constater que l'engouement des participants n'a cessé de croître au fil des années, notamment grâce aux relais privilégiés que sont les Conseils citoyens, ou encore les associations tournées vers l'accueil des étudiants internationaux. Aussi, il est important de souligner le fait que Faim d'échanges ne dure pas uniquement le temps d'un repas. En effet, d'années en années, des liens



solides se créent et bon nombre de participants des précédentes éditions gardent le contact avec leurs invités partis poursuivre leurs études dans d'autres pays ou retrouver leur terre natale. Ces étudiants peuvent ensuite se positionner comme les ambassadeurs de la région Lorraine dès leur retour chez eux, et ainsi aiguiller vers Nancy les futurs étudiants, ce qui représente un formidable vecteur pour la renommée internationale de son université, et pour le rayonnement de la ville. 🌟

✚ Inscriptions sur crous-lorraine.fr rubrique « International » jusqu'au 8 décembre inclus.

AU MENU DE LA 15^E ÉDITION DE FAIM D'ÉCHANGES :

► Vendredi 15 décembre 2017

Soirée d'accueil dans le Grand Salon de l'Hôtel de Ville de Nancy

► Dimanche 17 décembre 2017

Repas chez l'habitant

Crous
Lorraine

INSCRIPTION DU 6 NOVEMBRE AU 8 DÉCEMBRE
REGISTRATION FROM NOVEMBER 6TH TO DECEMBER 8TH

**Invitez chez vous
un étudiant étranger à déjeuner**

FAIM **d'échanges**

*Foreign students
have a homestay meal*

**VENDREDI 15
ET DIMANCHE 17
DÉCEMBRE 2017**

Pour s'inscrire :
crous-lorraine.fr
03 83 91 88 57



• GASTRONOMIE •



La tradition de Saint Nicolas se déguste chez Cadici

Le pâtissier de la ville-vieille savoure l'arrivée de la Saint Nicolas en proposant ses spécialités sucrées et salées. Le pain d'épices est à l'honneur avec cette touche de modernité qui fait la réputation de la maison.

Attaché aux traditions de sa région, Paul Cadici a une affection particulière pour celle de la Saint Nicolas et son doux parfum d'enfance. Un parfum épicé qui flotte dans la jolie boutique de la Grande Rue plusieurs semaines avant le jour J. Pour son pain d'épices, produit emblématique de la Saint Nicolas, Paul Cadici ne déroge pas à la règle *« la recette traditionnelle est inchangée depuis un siècle. La pâte maîtresse est composée de farine et de miel 100% Lorrain sélectionnés par mes soins et d'un mélange d'épices. La cuisson et le séchage se font aussi chaque jour dans le respect des procédés ancestraux. »* Le décor de ces pains d'épices sont posés au cornet, selon un savoir faire encore pratiqué par une poignée de passionnés.

La gourmandise est aussi au rendez-vous avec les petits moulages en chocolat, qu'il soit noir ou au lait. Finesse des saveurs, respect du produit, la maison Cadici propose toute une déclinaison de



▲ Le magasin
et autres
délices
© DR

gourmandises pour célébrer le Saint Patron des Lorrains.

UN NOUVEAU CAKE JAPONAIS AUX SAVEURS D'HIVER

Amoureux de la tradition, Paul Cadici a un œil tourné vers la modernité. Dans les vitrines de la plus ancienne pâtisserie nancéienne, les créations maison s'affichent sans complexes et séduisent les papilles des passants. La star de ces gourmandises est un cake japonais, moelleux et beau à croquer. Le secret : une cuisson basse température en deux temps dans un moule créé sur mesure pour la Maison Cadici et des ingrédients triés sur le volet. « Nous utilisons une pâte d'amande haute de gamme qui donne un parfum discret, une texture moelleuse et permet de conserver le gâteau une semaine au frais sans qu'il ne se dessèche. » Une quinzaine de recettes différentes se déclinent au gré des saisons et pour les Fêtes 2016, le délicat biscuit s'offre un nouveau parfum : pommes poêlées au miel de Lorraine et cannelle.

Déjà disponibles chez Cadici : les fameuses fèves à l'effigie de

Saint Nicolas, des fèves « made in Lorraine » créées par la famille Nex installée à Domrémy. « Ce sont les derniers à travailler entièrement de façon artisanale et cela correspond bien à la philosophie de la maison. A la pièce ou en coffret, nous les proposons dès le mois de décembre, pour les collectionneurs ou simplement pour ceux qui veulent s'offrir un petit bout de tradition », souligne Paul Cadici.

EPICERIE DE LUXE ET PRODUITS D'EXCEPTION

Pour que la fête soit complète, le pâtissier de la ville-vieille sait partager son goût des bonnes choses et ses découvertes gourmandes. La boutique prend des allures d'épicerie de luxe pendant la période qui va de la Saint Nicolas à l'Epiphanie. Elle propose ainsi le Caviar de Neuvic, un produit made in France venu du cœur de la vallée de la Dordogne en Aquitaine. A découvrir aussi, l'huile d'olive Château d'Estoublon, une huile d'exception AOP Baux-de-Provence présentée dans des flacons dignes de la haute-couture. De beaux produits, dans des emballages de fêtes, cadeaux idéaux pour des petits gestes tendres et gourmands. ★



✚ Maison Cadici
82, Grande rue 54000 Nancy
Tél. 03 83 32 01 74



Le fromage en fête !

Vous avez envie de vous détendre en famille ou entre amis à l'occasion des prochaines fêtes de fin d'année ? Apprécies par tous, les grands classiques de l'hiver à base de fromage fondu ont tout bon.



Que ce soit devant la cheminée ou autour d'un appareil dédié, la raclette peut se la jouer tradi ou opter pour une tenue de fête. Le must ? Proposez un assortiment varié de fromages pour que chaque convive trouve son bonheur : fromage à raclette bien sûr, mais aussi morbier, reblochon, munster, maroilles, brézain, camembert et même fromages bleus, à accompagner de pommes de terre et d'œufs de caille à faire cuire dans les poêlons.

Façons « Bronzés » font du ski, optez pour une fondue montagnarde. Les montagnards la préparent avec du comté, du beaufort, de l'emmental et du



**CHARCUTERIE
FROMAGES
CRÈMERIE
FOIE GRAS
CONSERVES
& ÉPICERIE FINE
MIELS
GÂTEAUX SUCRÉS & SALÉS
VINS DU JURA
BIÈRE & LIMONADE
ARTISANALE
SPIRITUEUX**

Découvrez la Franche-Comté à Nancy !



**NOUVEAU
À NANCY**



POUR LES FÊTES
Réservez vos plateaux de fromages & charcuteries



LA PETITE ÉPICERIE FINE COMTOISE
86/88 Grande Rue Nancy - Vieille Ville
06.87.07.76.66 • lapetiteepiceriefinecomtoise.fr

OFFREZ UN PANIER GARNI !



vin blanc, mais rien de vous empêche de varier les styles, en proposant par exemple une fondue normande (camembert, pont-l'évêque, livarot et calvados). Pour servir, proposez du pain rassis coupé en petits cubes, des légumes cuits à la vapeur et des cornichons. Le premier qui fait tomber son pain a un gage !

Inspirée de la traditionnelle pela des Aravis et mise au goût du jour dans les années 80 par le Syndicat interprofessionnel du reblochon, la tartiflette se prépare à l'avance et gratine tranquillement au four pendant moins d'une demi-heure. Si vous avez envie de légèreté, remplacez les pommes de terre par des endives braisées. À servir avec une salade verte à l'huile de noix pour une touche raffinée.

Présenté dans sa boîte en épice, le Mont d'OR est la star de la table. Ce fromage appelé aussi Vacherin du Haut Doubs, a la particularité d'être un fromage saisonnier, vendu de la mi-septembre à la mi-mai. Sa pâte, onctueuse et fondante, peut être dégustée à la petite cuillère. Mis au four, arrosé de vin blanc du Jura et relevé avec un peu d'ail, la « boîte chaude » constitue un repas simple et délicieux. Refermez la boîte, enveloppez-la dans du papier d'aluminium et faites fondre le fromage pendant 20 minutes dans le four préchauffé à 180° C. Présentez avec des pommes vapeur et des charcuteries variées. Laissez vos convives se servir à la cuillère, c'est simple délicieux ! ★

100patates

NANCY

03 83 47 44 64

Plat du jour
à partir de
10€50

Découvrez
les nouvelles
suggestions du chef !

HUPSA



ONGLET DE VEAU MARINÉ



BOUCHÉE À LA REINE



CHOUCROUTE



GRATIN DE SPAETZLE



TARTE AUX POMMES



7 JOURS/7
FACE AU PORT STE CATHERINE
À 2 PAS DU KINÉPOLIS
FACE AUX JARDINS D'EAU



7€15* LA PLACE

*SANS OBLIGATION DE MENU SPÉCIFIQUE

Gourmandises de Saint-Nicolas

Protecteur de tous les enfants, Saint Nicolas il est célébré chaque 6 Décembre et rend visite aux plus petits dans la nuit du 5 au 6 pour leur laisser des friandises s'ils ont été sages. Cannelle, badiane, miel, orange, dans les boutiques, les restaurants et les maisons lorraines, les effluves gourmandes du fameux pain d'épices annoncent le retour de saint Nicolas ! Prémisses de l'événement, les premiers pains d'épices à l'effigie du saint homme garnissent les vitrines dès novembre. Que ce soit par sa forme, ses ingrédients ou ses étiquettes, le pain d'épices ne cesse de se réinventer et de surprendre, pour le plus grand plaisir de tous.

En cuisine, durant cette période, on s'attèle à la confection de biscuits sablés et pains d'épices à déguster avec un bon chocolat chaud maison. Il serait temps de vous mettre aux fourneaux pour éviter les coups de fouet du célèbre compagnon de Saint-Nicolas, le bien-nommé Père Fouettard !



Petits pains d'épices

Ingrédients pour 10 pièces

*5 cl d'eau de vie • 1 sachet de levure chimique • 320g de sucre glace (pour le glaçage) • 2 blancs d'œuf • Un peu de muscade • 1/2 c à c d'anis en poudre • 200g de sucre • 250g de miel d'acacia • 1/2 c à s de cannelle • 1 clou de girofle • 500g de farine.

Préparation (lisez bien la recette avant de démarrer)

- 1► Mélanger tous les ingrédients secs.
- 2► Faire fondre le miel aux micro-ondes 30 secondes environ.
- 3► Ajouter le miel au mélange précédent avec un petit verre d'eau de vie (ou d'eau).
- 4► Bien pétrir le mélange et laisser reposer 1 à 2 heures à température ambiante, en couvrant d'un torchon.
- 5► Préchauffer le four à 180°C
- 6► Etaler la pâte au rouleau (1 cm d'épaisseur) en forme de rectangle ou découper des formes à l'emporte-pièce.
- 7► Disposer les formes sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson. Mettre au four 10 à 15 min à 180 °C (th 6). Le pain d'épices doit rester moelleux au milieu.
- 8► Sortir les gâteaux du four et les faire refroidir sur une grille.
- 9► Préparer le glaçage en mélangeant au fouet les blancs d'œuf et le sucre glace.
- 10► Recouvrir les petits pains d'épice du glaçage dès la sortie du four lorsqu'ils sont encore chauds.

Conseil : Les pains d'épices se conservent plusieurs semaines dans une boîte en métal. ★

LE CAPU VOUS DÉVOILE SA NOUVELLE FORMULE!

FORMULE
Classe Croûte
Le Capu

*Du Mardi midi au Samedi midi
de 12h à 14h*

TOUT L'UNIVERS DU CAPU DISTILLÉ AVEC AMOUR
DANS UN MENU «LUNCH BREAK»
POUR ACTIFS DÉBORDÉS ET GOURMETS ATTENTIFS...

Le Capu

18€

*Entrée + Plat + Dessert
Servis en même temps!*

Le Capucin Gourmand
Hervé et Laurence Fourrière
31 rue Gambetta - 54000 Nancy - France
T. +33 (0)3 83 35 26 98 - F. +33 (0)3 83 35 99 29 - M. info@lecapu.com

La bière de Noël par l'Épicerie du Goût

Le marché gourmand de la Saint Nicolas reprend ses quartiers Place Vaudémont dès le 24 novembre. Des délices 100 % Lorrains y seront à l'honneur grâce à l'Épicerie du goût. Cette grande épicerie fine, nichée en bordure de la vieille ville, offre depuis début 2010 le meilleur du terroir lorrain. « Forte de son succès l'année dernière, notre bière chaude sera de retour ! » s'enthousiasme Marie de Metz-Noblat, gérante de l'épicerie. « La bière proposée est la Duchesse de Lorraine qui contient du sassafras. On l'améliore avec quelques épices de Noël. Le fait de chauffer donne une bière désamérisée, très légère. »

BIÈRE AU SAPIN

Bonne vivante, Marie de Metz-Noblat s'y connaît en bière. Et pour cause, elle est présidente du « Club des buveuses de bière à talons aiguilles de Lorraine ». Il n'est donc pas étonnant de retrouver plus de 90 références de bières dans sa boutique, « dont 95% sont Lorraines ». Parmi les nouveautés de Noël, la gérante conseille « L'HivernAle », une ambrée aux notes d'écorces d'orange, de pain d'épices et de... sapin ! À déguster avec quelques morceaux de Motte Lorraine, un fromage de caractère frotté à l'alcool de Mirabelle. L'épicerie du goût propose des coffrets cadeaux, de 3 ou 6 bières et même des demi-mètres ! Et pour patienter jusqu'à Noël, un calendrier de l'Avent 100% personnalisable et 100% Lorrain ! Et pour les indécis, Marie de Metz-Noblat saura vous conseiller avec sympathie et bonne humeur. ★

➤ 4 place Vaudémont

Renseignements : 03 83 20 28 21 ou epicerie-du-gout.fr



Bénédicte & Marie
de METZ NOBLAT

**l'épicerie
du goût**

depuis 2010



**Entrez dans un lieu où
tradition et produits du terroir
riment avec passion !**

1500 produits gourmands ou pas...
Coups de coeur des terroirs de France
Spécialités lorraines
Vaisselle, textile, objets



Bénédicte et Marie de Metz Noblat vous accueillent

4 place Vaudémont 54000 NANCY
www.epicerie-du-gout.fr (Boutique en ligne)

Du mardi au samedi : 10h – 13h / 15h30 – 20h
Samedi : 14h30 – 20h
Dimanche : 11h – 18h (de fin novembre à Noël)

Réalisation : Triptik Com - www.triptikcom.fr

Quiz : êtes-vous fondu(e) de chocolat ?

Le mot chocolat vient du terme nahuatl xocolatl qui, dans le Mexique des conquistadors, signifiait « nourriture des dieux ». Les Aztèques utilisaient la fève de cacao pour en faire une boisson chaude à base d'eau, d'épices et de maïs. Même si le chocolat fut longtemps décrié, il revient sur le devant de la scène diététique pour notre plus grand bonheur. Mais, connaissez-vous vraiment cette délicieuse friandise ? Répondez par vrai ou par faux et vous le saurez.



- 1 Les flavonoïdes contenus dans le cacao luttent contre le mauvais cholestérol.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 2 Le chocolat blanc renferme beaucoup de flavonoïdes.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 3 La fève de cacao pousse sur un cacaolier.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 4 Le fruit de cet arbre s'appelle la cabosse.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 5 Une cacaoturie est une plantation de cacaoyers.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 6 La cabosse peut contenir de 30 à 40 fèves de cacao.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 7 Le cacao fut introduit en Europe par les Italiens.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 8 Le chocolat noir est très riche en magnésium.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 9 On dit que le chocolat noir est un antidépresseur parce qu'il stimule la sécrétion d'endorphine.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 10 Aujourd'hui, c'est la Côte d'Ivoire qui est le premier producteur de cacao.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 11 L'usine qui fabrique le chocolat s'appelle une chocolatière.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 12 La matière grasse de la fève de cacao peut être utilisée pour fabriquer du rouge à lèvres et des suppositoires.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 13 Le chocolat contient des vitamines B3 et C.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 14 En 1519, l'empereur aztèque Moctezuma accueille Cortez en lui offrant des fèves de cacao.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 15 Le cacaoyer a été découvert en Amérique puis exporté en Afrique près de la Guinée par le Portugais Jose Ferreira en 1822.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 16 La Saint-Valentin est la fête pendant laquelle on consomme le plus de chocolat.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 17 Les fleurs de l'arbre à cacao apparaissent sur la cabosse.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 18 Le chocolat à croquer fut inventé par les Hollandais.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 19 Le froid renforce la saveur du chocolat.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 20 C'est Anne d'Autriche qui fit découvrir le chocolat à la cour en 1825.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 21 Une tablette de 100 g de chocolat correspond à 500 calories.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 22 L'essence de chocolat entre dans la composition du célèbre parfum Angel de Thierry Muggler.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 23 Les Aztèques associaient le chocolat à la déesse de l'amour.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 24 Le chocolat fond à une température de 36°C.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.
- 25 Un Français consomme en moyenne 5,6 kg de chocolat par an.
a> ☐ Vrai. b> ☐ Faux.

RETROUVEZ LES BONNES RÉPONSES sur notre site LORRAINEMAG.COM (rubrique "Gastronomie")

Saint-Nicolas chocolatée chez De Neuville

La chocolaterie De Neuville, située au centre commercial Cora Houdemont ainsi que rue Saint-Jean à Nancy, a revêtit son habit de fête et vous offre une gamme remplie de gourmandises pour les fêtes de Saint-Nicolas. Pour ravir petits et grands, De Neuville propose des moulages en Saint-Nicolas, en chocolat au lait ou noir en

trois tailles différentes (de 4.80 à 12.60 euros). Pour les plus gourmands, laissez-vous tenter par les Saint-Nicolas garnis d'un assortiment de fritures, papillotes et autres chocolats fourrés praliné et ganache.

PAIN D'ÉPICES, TRUFFES ET MARRONS GLACÉS

Tradition oblige, des pains d'épices de fabrication artisanale sont aussi en vente, en forme de Saint-Nicolas ou d'ânes ! Mais pour les férus de chocolat, goûtez aux délicieuses truffes véritables De Neuville avec leur ganache à la texture fondante, enrobées d'une fine coque de chocolat délicatement

poudrées d'un cacao intense. Ces truffes marquent l'arrivée d'une fin d'année festive placée sous le signe de la gourmandise, tout comme les succulents marrons glacés de Naples et de Turin.

De fabrication 100% française, les chocolats De Neuville sont certifiés pure beurre de cacao. Thierry Seyrolle, maître chocolatier De Neuville, élabore tous les ans de nouvelles créations pour combler vos papilles ! ★

✚ Renseignements : 03 83 41 86 74

Du lundi au jeudi de 9h à 20h et jusqu'à 20h30 les vendredis et samedis.

SURPRENEZ NOËL



deNeuville
Chocolat français

37, rue Saint-Jean
NANCY

Ctre Cial CORA
HOUEMONT

D'où vient la tradition des bières de Noël ?

Plus fortes en alcool, souvent ambrées ou brunes, douces et épicées, ces brassins sont l'occasion de découvrir la bière autrement.

A l'origine, le mois de novembre marque pour les brasseurs la fin des récoltes de malt et de houblon de l'année. Jusqu'à la révolution brassicole du début du XX^e siècle, les brasseurs artisanaux étaient légion. Pour pouvoir stocker dignement leurs récoltes de matières premières, il fallait qu'ils vident les récoltes restantes de l'an passé. Mais en brasserie rien ne se perd tout se transforme. Les brasseurs utilisaient ces restes de récoltes passées pour faire un dernier brassin. Plus chargé en malt et en houblon que leur cuvée habituelle, ces bières étaient donc le plus souvent ambrées à brunes, et plus fortes en alcool. Les ingrédients n'étant pas de prime fraîcheur les brasseurs ajoutaient des épices et du sucre pour arranger le goût de ce qui deviendra la bière de Noël. Ce brassin spécial était ensuite offert aux employés de la brasserie et à ses meilleurs clients.

Aujourd'hui la tradition n'a bien sûr plus lieu d'être. L'évolution et l'industrialisation de la brasserie ont supprimé les contraintes de récoltes et de stockage qui faisaient la raison d'être de cette boisson de fête. Pourtant nombre de brasseurs sortent en décembre une bière de Noël qui bien souvent retrouve les caractéristiques de bières ambrées à brunes, fortes, douces et épicées. Les bières de fêtes sont une occasion de goûter des bières différentes, souvent plus riches et donc parfaites pour l'hiver. En France, les brasseurs jouent la carte de l'origina-



lité : Volcelest, en Vallée de Chevreuse, nous propose une blonde à la coriandre et aux écorces d'orange. De son côté la brasserie nantaise Trompe Souris a préféré aromatiser sa bière blonde au pain d'épices. En Allemagne et en Hollande, ce sont les Winter bock qui ravissent les palais en quête de chaleur. Elles sont le plus souvent ambrées ou brunes aux notes maltées de caramel, de pain grillé ou de fumé. Aux Etats-Unis et aux

Canada, on retrouve des Christmas beers de tous types : des ambrées qui rappellent leur cousines belges mais aussi des bières plus amères, atypiques pour des bières de Noël européennes mais bien dans la veine de ce qui rencontre un fort succès de ce côté-ci de l'atlantique : les bières houblonnées.

LES AUTRES BIÈRES DE FÊTE

A côté des cuvées de Noël ou d'hiver "traditionnelles", à l'approche des fêtes les brasseurs en profitent pour sortir de leurs caves des cuvées exceptionnelles, millésimées, vieilles en fûts de chêne, de vin rouge, de whisky ou embouteillées selon la méthode champenoise : bref des bières à ouvrir pour les grandes occasions ! Quel que soit votre manière de fêter la fin d'année, vous trouverez toujours une magnifique bière pour célébrer cet évènement comme il se doit. ★

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Little Delirium

Café • Restaurant • Burgers

NOUVEAU tous les samedis midis et les soirs dès 19h :
4 burgers au choix + frites Maison + une bière pression ▶ 13,50€

13/15 BD JOFFRE • 54000 NANCY • 03 83 20 76 44
10h > 02h • Happy hours de 17h à 22h



Vite, c'est Noël chez V and B !

Votre Magasin V and B Nancy Sud, 50% cave, 50% bar, se met aux couleurs des fêtes de fin d'année ! Découvrez une multitude de coffrets de Noël en bières et spiritueux 100% personnalisables. Parmi les 350 références de bières, essentiellement belges et allemandes et une sélection de près de 200 sorties de whiskies et spiritueux, vous composerez le coffret qui correspond à vos envies ! Pour ceux qui ont envie d'être surpris, laissez-vous tenter par le calendrier de l'Avent 100% bières. Une bonne occasion de découvrir une brasserie différente, chaque jour, pour patienter jusqu'à Noël ! Attention, les quantités sont limitées et les calendriers de l'Avent sont victimes de leur succès, il n'y en aura pas pour tout le monde !

SOIRÉE NOËL LE 15 DÉCEMBRE

À vos agendas : Julien et Alexandre, propriétaires du V and B Nancy Sud, vous convient à une **grande soirée Noël le 15 décembre** prochain. Dégustations et promotions en magasin pour l'occasion ! Jusqu'à 22h45, venez profiter d'une ambiance chaleureuse aux saveurs des bières de Noël à la



pression (Chouffe, Bush de Noël...). Et toujours : un grand choix des meilleures bières en bouteille et bonne humeur au rendez-vous ! La partie cave restera ouverte pour l'occasion afin de vous procurer vos coffrets cadeaux ou simplement pour vous faire plaisir ! ★

✚ V and B – entre Gifi et Autour du bébé – 12 rue d'Albertville 54500

Vandœuvre • Renseignements : 03 83 57 12 66 ou nancysud@vandb.fr

Ouverture : Lundi de 15h à 20h, du mardi au jeudi de 10h à 13h et de 14h30 à 20h, vendredi et samedi de 10h à 20h



*Prononcez [Vi] and [Bi] !

**50% Cave, 50% Bar,
100% V and B**

Soirée Noël le 15 décembre avec des cadeaux



350 vins ★ 200 spiritueux ★ 350 bières

V and B VANDŒUVRE LES NANCY

Entre GIFI et LAPEYRE - 12 Rue d'Albertville 54500 VANDŒUVRE LES NANCY Tél: 0383571266

Facebook : V and B Nancy Sud

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



Sécuriser sa maison avec goût

Des dispositifs discrets et efficaces permettent de renforcer la sécurité de votre maison sans lui donner l'apparence d'un bunker.

Dans l'immense majorité des cas, c'est tout simplement par la porte d'entrée que le cambrioleur pénètre chez ses victimes. Pour limiter les risques, une serrure multipoints, c'est-à-dire disposant de plusieurs points d'ancrage, est recommandée. Si la serrure trois points fait office de standard minimum, d'autres modèles à cinq points offrent une protection renforcée. Dans un cas comme dans l'autre, c'est le label qui compte. Le Centre national de prévention et de protection (CNPP), organisme reconnu par les compagnies d'assurances, délivre ainsi la certification A2P qui classe les serrures en trois niveaux de résistance à l'effraction, en leur attribuant un nombre croissant d'étoiles. Une serrure « une étoile » est censée résister 5 minutes à un délinquant, contre 10 minutes pour deux étoiles et 15 minutes pour trois étoiles.

Pour une efficacité optimum, il ne faut pas non plus négliger la solidité de la porte elle-même. En la matière, l'aluminium et l'acier s'imposent comme les matériaux les plus robustes sur le long terme, tandis que le PVC rompt plus facilement. Parce que le cachet du bois est inimitable, il est aussi possible de conserver son charme extérieur, tout en renforçant sa surface intérieure par une plaque d'acier. Outre l'équipement de sécurité minimal qui équipe n'importe quelle porte d'entrée du commerce, des accessoires comme des cornières anti-pinces, un renfort de paumelles ou une barre de sécurité peuvent être utiles. Les portes blindées restent toutefois les plus

HABITAT & DÉCO

sûres ! Elles aussi certifiées par la marque A2P, elles sont classées en trois niveaux de résistance allant de pair avec ceux des serrures : BP1 pour une porte équipée d'une serrure une étoile, BP2 pour deux étoiles et BP3 pour trois étoiles. Côté design, on est bien loin de l'aspect de la porte de prison grâce à un look moderne et accueillant, intégrant parfois même des surfaces vitrées renforcées.

DES FENÊTRES À TOUTE ÉPREUVE

Quitte à sécuriser sa porte d'entrée, il ne faudrait pas oublier ces autres points sensibles que sont les fenêtres !

Concernant le choix du vitrage, le verre feuilleté de sécurité, dit « antieffraction », offre la meilleure protection grâce à des films transparents en PVB qui rendent la vitre très résistante et peuvent même assurer une isolation acoustique.

C'est toutefois la pose de volets de protection qui reste la plus courante. Les systèmes roulants promettent un bon niveau de sécurité en intégrant des systèmes anti-soulèvement, anti-crochetage et anti-arrachement. Mais même les volets



à ouverture manuelle peuvent rendre la tâche d'un cambrioleur compliquée lorsqu'ils sont équipés d'accessoires comme une tête de bergère à sceller ou une barre de sécurité. Plus fort encore, certains volets aux battants d'apparence pourtant traditionnelle sont en fait blindés ! ♦



Art & Fenêtres

VOLETS ROULANTS



INSTALLATEUR CONSEIL



PROFALUX

Protection extérieure et confort intérieur

- ✓ **FABRIQUÉ EN FRANCE**
- ✓ **ÉLIGIBLE AU CRÉDIT D'IMPÔT**
- ✓ **CERTIFIÉ PAR LE CSTB**
- ✓ **PLUS PETIT CAISSON DU MARCHÉ**
- ✓ **LARGE GAMME**
- ✓ **SOLAIRE, MOUSTIQUAIRE, STORE**
- ✓ **CHOIX DE COULEUR**



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**

Portes ouvertes à la déco

Simplifier le passage d'une pièce à l'autre : la fonction d'une porte semble toute simple ! Pourquoi ne pas considérer cet élément indispensable comme un meuble à part entière, qui apporte style et originalité à votre intérieur ?



Matières, couleurs, formes... : le choix d'une porte résulte d'un ensemble de paramètres qui se combinent à l'infini. Le modèle le plus courant est la porte à battant. Il peut être plan ou rainuré, plein ou avec hublot et toute sorte de décoration. Plus onéreuses, les portes coulissantes permettent un gain de place. La largeur standard de 73 cm est supplantée par des mesures de 93 cm, souvent préconisées par les architectes d'intérieur pour accentuer l'impression d'espace et donner plus de luminosité.

MATIÈRES ET COULEURS

Le vantail vitré à petits carreaux a longtemps habillé les maisons. Ce plaquage rustique est désormais détrôné par la technique du verre trempé, qui renforce la solidité. Givré, poli ou teinté, ce matériau a l'avantage de laisser passer la lumière tout en assurant l'isolation phonique. La marque italienne Casali est réputée pour ses surfaces en verre, gravées, incisées ou dessinées qui réinterprètent des œuvres d'art. Pour des ambiances résolument originales, la pierre ou le métal comme le bronze brossé font

OUVERTURES
FERMETURES

ÉQUIPEMENT
EXTÉRIEUR

AMÉNAGEMENT
INTÉRIEUR

FENÊTRES - VOLETS - PORTES D'ENTRÉE - PORTES DE GARAGE - PORTAILS - STORES

Et tellement + encore...

13 Avenue du Général Leclerc
54200 Dommartin les Toul
03 83 64 63 15
Isolation.habitat@sfr.fr • www.lexpertfenetre.fr



leur apparition dans les magasins spécialisés. La laque est aussi très tendance : ce revêtement lisse et brillant, permet une multitude de couleurs. La porte devient ainsi une composante majeure de la décoration intérieure. Il est même possible d'appliquer deux tons, un par face. Très en vogue, la peinture ardoise recouvre toute la surface de la porte pour se métamorphoser en tableau de chambre d'enfant ou en pense-bête dans la cuisine.

LES PORTES COULISSANTES

Les ouvertures de granges ou d'entrepôts ainsi que l'habitat traditionnel asiatique et ses fameux pans en papier et bambou ont inspiré les designers, qui déclinent des modèles astucieux et épurés. Une première technique, dite « en applique », fait glisser le vantail latéralement contre un mur, grâce à des rails : le panneau reste visible. Une largeur équivalente à celle de l'ouverture est à prévoir. Cette option évite le bruit de claquement, permet une ouverture totale et peut s'installer sans réaliser de gros travaux. Des kits de fixation sont vendus dans les enseignes de bricolage. Ils servent de cache au mécanisme et de support à une touche de déco. Les roulements peuvent être dissimulés par des linteaux qui s'accordent au vantail, ou, à l'inverse, ils peuvent être mis en valeur dans un but esthétique. La porte coulissante suspendue en verre révèle les rails et les roulements en Inox, comme un clin d'œil à son origine industrielle. Le système à galandage permet d'escamoter le panneau : la porte coulisse entre deux parois et y reste cachée. Le gain de place est maximum : vous pouvez ainsi aménager le mur dans lequel se niche votre porte. ◆



Cuisiniste - Agenceur - Dressing
Rangements - Lits relevables

PROFITEZ DE LA POSE OFFERTE
jusqu'au 31 décembre 2017*



Centre Commercial E.leclerc
Galerie marchande (Sortie 15)
DOMMARTIN-LÈS-TOUL

03 83 64 67 48 concept-lm.fr

*À PARTIR DE 5000€ D'ACHAT



Les plinthes se réinventent

Longtemps cantonnées à un simple accessoire de finition, les plinthes se font désormais beaucoup plus fantaisistes et décoratives pour coller à tous les styles d'intérieur.

Marre des plinthes en bois ou en plastique qui ne mettent pas votre intérieur en valeur ? Une nouvelle génération de plinthes décoratives et faciles à poser a récemment vu le jour pour rendre cet accessoire indispensable un peu plus fun et varié. Colorées, en métal, à motifs, personnalisables ou encore multifonctions, les plinthes deviennent un objet déco à part entière.



**FABRICANT POSEUR
DE MENUISERIES
EXTÉRIEURES PVC ET
ALUMINIUM EN LORRAINE**



**110, rue Marcelin Berthelot - 54230 NEUVES-MAISONS
03.83.47.00.36 - contact@conceptpvc.net - www.conceptpvc.fr**



MODERNITÉ ET PRATICITÉ

Touche finale incontournable d'une rénovation, la plinthe manque parfois de fantaisie pour coller à la décoration de nos intérieurs. Persuadés que les décorateurs en herbe seraient nombreux à être tentés par des modèles plus originaux, des petits malins ont eu la bonne idée d'inventer de nouvelles plinthes déco et pratiques. Fini les plinthes à clouer ou à coller, on mise désormais sur des accessoires adhésifs qui se clipsent et se décollent en un rien de temps. Cela permet de camoufler les systèmes de fixation et de faciliter la pose sur des murs irréguliers ou arrondis. Leur résistance (aux chocs, aux produits ménagers, à l'humidité etc.) a également été améliorée.

Côté déco, la plinthe répond à tous les besoins et à toutes les tendances. De l'esprit loft à la chambre d'enfant, en passant par un salon très contemporain ou une cuisine vintage, ces nouveaux accessoires décoratifs offrent une panoplie de motifs et de couleurs. Effet béton, liège, géométrique, graphique, tropical et végétal, en version satinée, brillante ou mate, la plinthe se prête à toutes les envies. Et pour les amateurs de do-it-yourself, on trouve désormais des modèles 100 % personnalisables, découpables, à peindre ou à customiser. Enfin, on peut également dénicher des plinthes multifonctions qui, en plus de servir de finition, ont un effet trompe-l'œil. Celles-ci se posent au plafond comme des cimaises. Il suffit ensuite de les peindre de la même couleur que le plafond pour donner une impression de hauteur et apporter un peu plus d'élégance. ♦

CRÉATION & FABRICATION

MOBILIER D'ART & CONTEMPORAIN

CRÉATION DE PORTES & MIROIRS

IMPRESSION NUMÉRIQUE

VERRES ARTISANAUX

SUR MESURE

Atelier showroom

Ouvert du lundi au Jeudi de 8h00 à 12h / 13h à 16h

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

Mots Mêlés

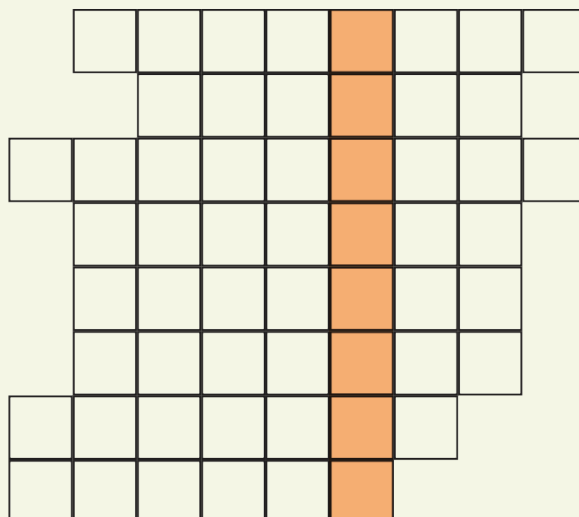
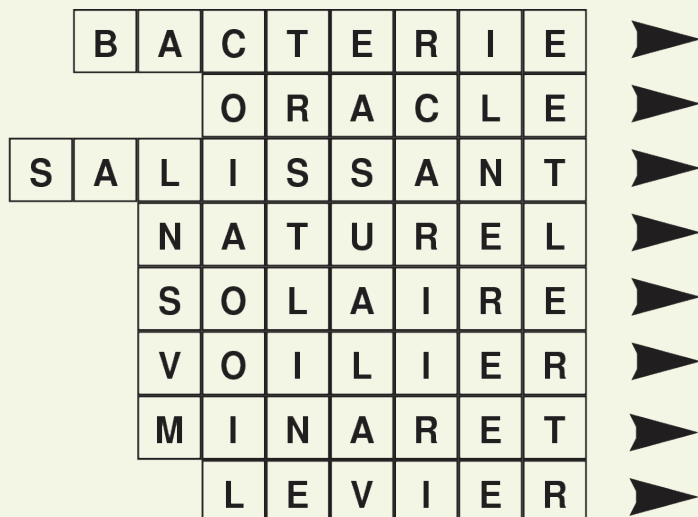


ABEILLE
AGRION
AILES
ANTENNE
BLATTE
BOURDON
CAFARD
CHENILLE
CIGALE
COCCINELLE
COLONIE
CRIQUET
DARD
DIPTERES
ELYTRE
FOURMI
FRELON
GRILLON
GUEPE
HANNETON
IMAGO

INSECTE
LARVE
LIBELLULE
LOCUSTE
LUCANE
LUNE
MANTE
MOUCHE
MOUSTIQUE
PAPILLON
PATTE
PIQUE
POUX
PUCE
PUNAISE
SAUTERELLE
TAON
TEIGNE
TERMITE
VACCINS.

Anagrammes

Reportez dans la grille de droite des prénoms formés à partir des anagrammes de la grille de gauche, et parvenez à former le nom d'un neuvième prénom dans la colonne indiquée. 🌟



Passez l'hiver au chaud



INSTALLATEUR CONSEIL

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



801024700

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

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

**N°1
POUR LE CHOIX**



**Plan
Couettes !**

Couettes synthétiques

à partir de
25 €

- Fibres creuses 350 g/m²
enveloppe microfibras
- Fibres creuses 400 g/m²
enveloppe coton
- Fibres creuses 450 g/m²
enveloppe coton
anti-acariens



- Couette synthétique :
Fibres Quallofil Air
anti-acarien 440gr/m²,
enveloppe coton percale

Couettes naturelles

à partir de
115 €



- 40% duvet
indice de chaleur 4/5
- 70% duvet
indice de chaleur 4,5/5
- 90% duvet
indice de chaleur 5/5

- Couette en soie
naturelle « Hiver »



Couvertures

15 couleurs

- Polaire 350 g/m²
- Laine
du 400 g au 700 g/m²
Woolmark finition biais
satin
- Mohair 320 g/m²



Plaids

à partir de
5 €

- Polaire
- Microfibre
- Double face



Edredons



LingoRama®

La Porte Verte 1
ESSEY-LÈS-NANCY
DERRIÈRE JARDILAND

Oreillers



Synthétique
et Naturel
plumes et duvet

- 40 x 60
- 45 x 70
- 65 x 65
- 80 x 80



Oreiller Memoire de
forme et Latex

Surmatelas

Synthétique - 600 g/m²
Mémoire de forme



Photos non contractuelles



Thelma

• **Sortie** 22/11/17 • **Durée** 1h56 • **Film** Norvégien
 • **Genre** Science fiction • **Réalisé par** Joachim Trier
 • **Avec** Eili Harboe, Okay Kaya, Ellen Dorrit Petersen
 • **Synopsis** Thelma, étudiante, vient de quitter la maison de ses très dévots parents, pour aller étudier dans une université d'Oslo. Là, elle se sent irrésistiblement et secrètement attirée par la très belle Anja.



Marvin ou la belle éducation

• **Sortie** 22/11/17 • **Durée** 1h53 • **Film** Français
 • **Genre** Drame • **Réalisé par** Anne Fontaine
 • **Avec** Finnegan Oldfield, Grégory Gadebois, Vincent Macaigne • **Synopsis** Martin Clément, né Marvin Bijou, a fui. Il a fui son petit village des Vosges. Il a fui l'intolérance et le rejet, les brimades auxquelles l'exposait tout ce qui faisait de lui un garçon « différent ».



Coco

• **Sortie** 29/11/17 • **Durée** 1h40 • **Film** Américain
 • **Genre** Animation • **Réalisé par** Lee Unkrich, Adrian Molina • **Avec** Andrea Santamaria, Ary Abittan, François-Xavier Demaison • **Synopsis** La musique est bannie dans la famille de Miguel. Un vrai déchirement pour le jeune garçon dont le rêve ultime est de devenir un musicien...



La Villa

• **Sortie** 29/11/17 • **Durée** 1h47 • **Film** Français
 • **Genre** Drame • **Réalisé par** Robert Guédiguian
 • **Avec** Ariane Ascaride, Jean-Pierre Darroussin, Gérard Meylan • **Synopsis** Angèle, Joseph et Armand, se rassemblent autour de leur père vieillissant. C'est le moment pour eux de mesurer ce qu'ils ont conservé de l'idéal qu'il leur a transmis, du monde de fraternité...



Coup de ♥ de la quinzaine

Le Bonhomme de neige

• **Sortie** 29/11/17 • **Durée** 1h59
 • **Film** Britannique • **Genre** Thriller
 • **Réalisé par** Tomas Alfredson • **Avec** Michael Fassbender, Rebecca Ferguson, Charlotte Gainsbourg

• **Synopsis** Lorsque le détective d'une section d'élite enquête sur la disparition d'une victime lors des premières neiges de l'hiver, il craint qu'un serial killer recherché n'ait encore frappé. Avec l'aide d'une brillante recrue, il va tenter d'établir un lien entre des dizaines de cas non élucidés et la brutalité de ce dernier crime afin de mettre un terme à ce fléau, avant la tombée des prochaines neiges.

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité de Ludres
GAGNEZ VOS PLACES* pour l'avant-première du film :
« C'EST TOUT POUR MOI »

Mardi 28 novembre • 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
 ** Indice : Hercule fait 1 cm²



NOUVEAU Jouez sur
facebook/LorraineMagazine



6h-9h

france
bleu
sud lorraine

Ecoutez,
on est bien ensemble

100.5 Nancy



Ecoutez, on est bien ensemble

francebleu.fr

BÉLIER (du 21 mars au 20 avril)

Amour : Quelques petits accrochages possibles en début de mois, ils ne porteront pas à conséquence et clarifieront la situation. **Travail-Argent** : Les obstacles professionnels ne manqueront pas, mais vous aurez les ressources pour y faire face. **Santé** : Vous ne manquerez pas de vitalité.



TAUREAU (du 21 avril au 20 mai)

Amour : Vous saurez apporter de l'originalité dans vos relations sentimentales et familiales. **Travail-Argent** : Brillant et dynamique, vous galvaniserez vos collègues et vous leur communiquerez votre esprit de compétition. **Santé** : Très bonne vitalité.



GÉMEAUX (du 21 mai au 21 juin)

Amour : Nette accalmie dans votre vie affective ! Vous pourrez désormais évoluer dans un climat sentimental serein. **Travail-Argent** : Excellentes perspectives professionnelles. A force de persuasion, vous finirez par convaincre tous vos interlocuteurs. **Santé** : Dynamisme.



CANCER (du 22 juin au 23 juillet)

Amour : Votre cœur sera débordant de sentiments et vous n'aurez qu'une envie : exprimer à votre entourage ce bonheur intérieur. **Travail-Argent** : Vous aurez des négociations à mener avec le souci d'accomplir les choses en douceur. **Santé** : Profitez de votre forme actuelle pour faire du sport.



LION (du 24 juillet au 23 août)

Amour : Les relations avec le partenaire deviennent plus sereines. Même si l'on dépend toujours un peu de ses humeurs, si l'on est, en quelque sorte, dans l'attente de son bon vouloir. **Travail-Argent** : Vous pourrez prendre des contacts très utiles. **Santé** : Endurance et dynamisme.



VIERGE (du 24 août au 23 septembre)

Amour : Profitez au maximum de ces excellents influx pour renforcer la stabilité de votre couple. **Travail-Argent** : La période paraît bien choisie pour donner un coup d'accélérateur à votre action dans le cadre de vos ambitions. **Santé** : Votre énergie sera décuplée.



BALANCE (du 24 septembre au 23 octobre)

Amour : Vous ne ménagerez pas vos efforts pour entretenir une ambiance douce et agréable dans votre foyer. Et vous y parviendrez ! **Travail-Argent** : Vous n'hésitez pas à vous remettre en question. **Santé** : Ne faites pas d'effort trop brusque.



SCORPION (du 24 octobre au 22 novembre)

Amour : Vos amours oscillent entre fougue et froideur, entre quiétude et soucis familiaux... **Travail-Argent** : étudiez soigneusement les propositions que l'on vous fera. **Santé** : Un peu de surmenage, prenez le temps de vous reposer.



SAGITTAIRE (du 23 novembre au 21 décembre)

Amour : Les liens conjugaux seront bons, chaque partenaire gardant une certaine indépendance mais étant uni par des projets communs. **Travail-Argent** : Votre horizon professionnel sera bien dégagé. **Santé** : Vous vous sentirez en forme.



CAPRICORNE (du 22 décembre au 20 janvier)

Amour : Chaleureux, enthousiaste, dynamique, vous saurez mettre en valeur les facettes les plus attachantes de votre personnalité. **Travail-Argent** : Dépêchez-vous de mettre la dernière touche à vos plus ambitieux projets. **Santé** : Gare à l'hypertension.



VERSEAU (du 21 janvier au 19 février)

Amour : Le courant passera mal entre votre partenaire et vous. Et si, en plus, vous prenez un malin plaisir à le pousser à bout, des disputes éclateront forcément. **Travail-Argent** : Vous ferez preuve de précision, et d'une organisation sans faille. **Santé** : Prenez soin de vous.



POISSONS (du 20 février au 20 mars)

Amour : Vous arriverez à dire tout votre amour à votre partenaire. **Travail-Argent** : On ne pourra rien vous refuser, et votre chemin vers le succès et la gloire sera considérablement élargi. Gardez le sens des réalités. **Santé** : Faites un petit bilan.



GRAND DÉSTOCKAGE* 15 DERNIERS JOURS JUSQU'AU 6/12



**Pépinières
Ménard**

FRUITIERS

	Prix U	Par 3	Par 5	Par 6	Par 11
Fruitier 1/2 T et T Pommiers - Cerisiers Poiriers - Pruniers	41€	+1 OFFERT		+2 OFFERTS	+4 OFFERTS
Fruitier 1/2 T et T Pêchers - Néfliers Cognassiers - Abricotiers	47€				
Fruitier palmette 2 étages	55€	45€	38,50€		
Fruitier palmette 3 à 5 étages Pommier - Poirier	65€	52€	46€		
ORNEMENT : ARBUSTE DE HAIE c.80cm 37€ le lot de 5					

*Venez découvrir les nombreuses variétés rares et anciennes,
mais également des variétés courantes qui ornent notre pépinière !*

21, Rue Division Leclerc 54950 SAINT CLÉMENT
pepinieres-menard.fr

OUVERT Les samedis de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h
En semaine sur appel au 06 70 27 02 23



ÉGALEMENT À VOTRE SERVICE pour
clôtures - gazon - entretien - taille



Choix
Variétés anciennes
Fruitiers
Ornements
Conifères
Rosiers
Service plantations
Devis

*DANS LA LIMITE DU STOCK DISPONIBLE - VARIÉTÉ OFFERTE CHOISIE PAR NOTRE ENTREPRISE



CONCERT GOSPEL MISSISSIPPI

Dimanche 3 décembre 15H00
Foyer Culturel Gérard LEONARD
Place de l'europe SAINT-MAX

Tarif unique : 8€ + 1€ de participation
Billets en vente :
AUCHAN - CORA - LECLERC
FNAC - Magasins U - Intermarché
www.kiwanis-nancy.fr - nancy.kiwanis@gmail.com

Kiwanis Concert organisé par le club Kiwanis Nancy
Les bénéfices seront entièrement consacrés à nos actions d'aide aux enfants en difficulté

CONCERT GOSPEL MISSISSIPPI

Le 3 décembre à 15h au foyer culturel Gérard Léonard à Saint-Max. Tarif : 8 € avec un CD offert.

Infos > 06 74 03 04 07

Gospel Mississippi, un groupe d'amateurs de 35 choristes réuni en association, chantant tous les jeudis soir pour assouvir leur passion du chant Gospel. Créé en septembre 1996, 30 à 35 choristes chanteront au concert sous la direction de la chef de chœur Emmanuelle Pelot. Le groupe a su imposé sa notoriété au gré de nombreux concerts réalisés en région Lorraine, Allemagne et Luxembourg. Organisé par le Club Kiwanis Nancy au profit de ses œuvres sociales. Les bénéfices seront entièrement consacrés à nos actions d'aides aux enfants en difficulté.



GARE À L'ART

À la galerie Nancy Thermal, les 2 et 3 décembre et 16 et 17 décembre de 10h à 19h. Entrée libre.

Infos > 06 03 52 37 03

Gare à l'Art fête Noël avec ces deux marchés exceptionnels réunissant 50 créateurs artisans d'art.



EXPOSITION « PHOTOSENSIBLE », PHILIPPE COLIGNON

À la Maison de la Bresse jusqu'au 14 janvier. Entrée libre.

Infos > 03 29 62 65 95

Les photographies de Philippe Colignon sont d'une élégance rare, elles exhalent toute la finesse et la sensibilité de l'artiste. Parfois si réelles qu'on les voit sortir de leurs cadres, parfois si picturales qu'on les croit émergées de la toile d'un peintre, elles touchent nos émotions.



DÉMONSTRATIONS DE SOUFLAGE DE VERRE

Au CIAV Meisenthal jusqu'au 29 décembre. Entrée libre.

Infos > 03 87 96 87 16

Tous les jours (sauf les 24 et 25 décembre), de 14h à 18h, le CIAV Meisenthal vous propose des démonstrations de fabrication de boules par les souffleurs de verre. Du haut de la mezzanine, admirez le ballet des souffleurs de verre, qui commentent leur travail !



EXPOSITION MICHEL JACQUELIN, ODILE DARBELLEY : IL Y A LOIN DE LA POUDRE AUX YEUX

Au CCAM de Vandoeuvre jusqu'au 8 décembre.

Infos > 03 83 56 15 00

« Montre-moi ta collection, je te dirai qui tu es ». S'inspirant de ce postulat d'Emmanuel Rath pour

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

présenter dans une organisation en miroir, les relations que plusieurs photographes du XX^e siècle ont installées entre eux par le biais de leurs collections, Odile Darbelley et Michel Jacquelin ont confronté les œuvres de Duchamp, Duchamp, Benjamin Tardillon ou Hans K., espérant démontrer que si l'auteur crée ses précurseurs, toute idée, aussi complexe soit-elle, tend à rejoindre le flux.



Auchan Lobau

Dans le cœur de Nancy

**Ouvert tous les dimanches
de 9h à 12h30
Du lundi au samedi
8h30 à 21h30 NON-STOP**

Auchan
Magasins / Drive / Internet / Mobile

127 boulevard Lobau à Nancy

Lifestyl'



**Pôle commercial Jeanne d'Arc
à Dommartin-Les-Toul**

Tél. 09 73 21 68 70 • lifestyl.fr

Du mardi au Samedi de 10h à 12h

et de 14h à 19h (Face à KIABI)



L'intérieur qui vous ressemble



Les fêtes approchent, pensez à vos cadeaux !



Meuble • Salon • Literie • Déco

icn CREACTIVE business school



RENDEZ-VOUS AVEC VOTRE **AVENIR !**
jOURNÉE **p**ORTES **o**UVERTES

SAMEDI 9 DÉCEMBRE 2017

CAMPUS icn ARTEM nancy
TRAM : STATION blandan

/ **icn bachelor sup'** EST visé par l'ÉTAT BAC+3

/ **PROGRAMME icn grande école** grade de MASTER

/ **MSC** BAC+5

/ **ARTEM** : un nouveau campus de 97 000 m²



icn-artem.com