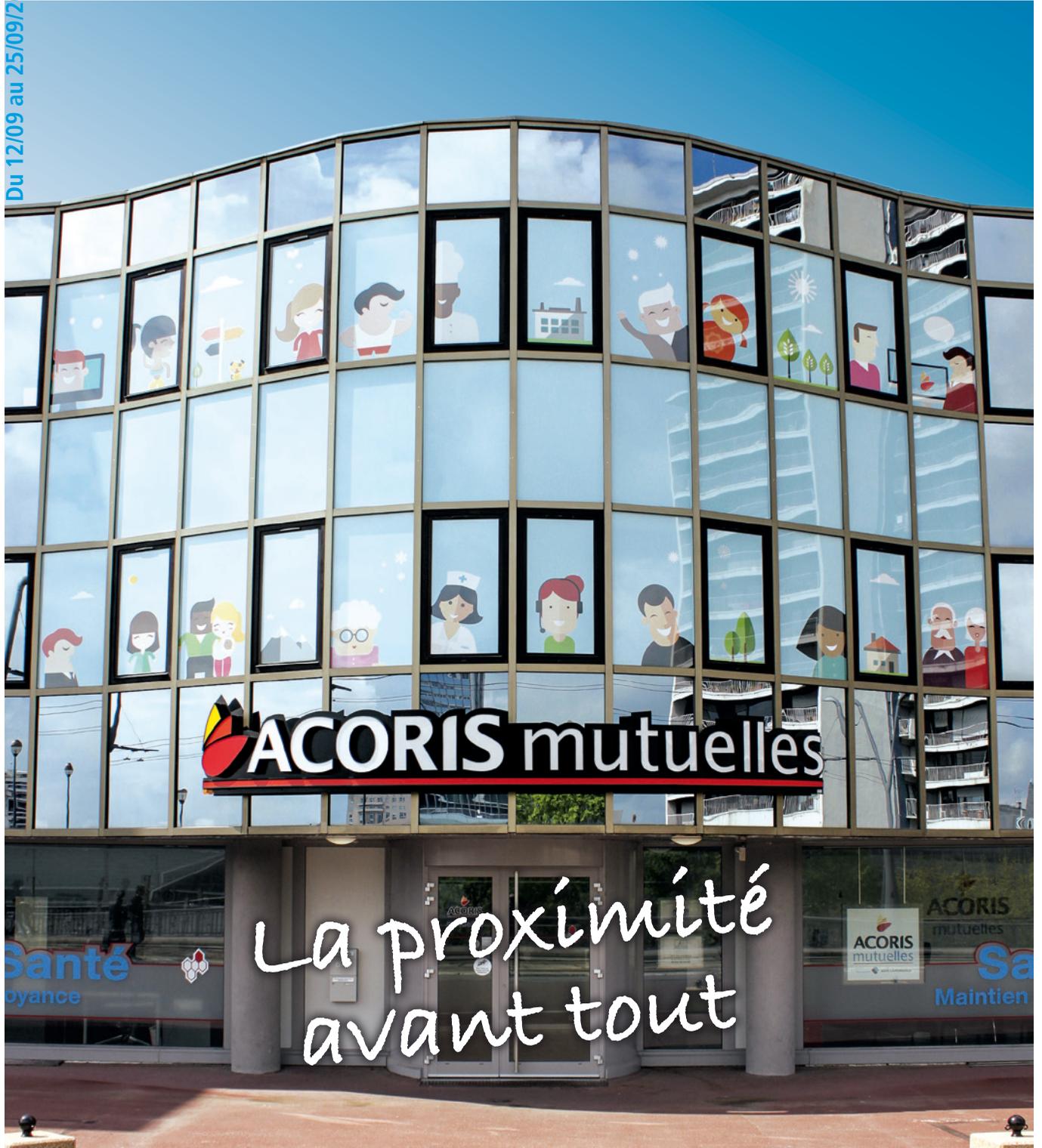


# LORRAINE





EHF  
EURO 2018



# HANDBALLISSIME

NANCY PALAIS DES SPORTS JEAN WEILLE

29 NOV > 12 DEC 2018

TOUR PRÉLIMINAIRE : 4 ÉQUIPES – 6 MATCHS



FRANCE



MONTÉNÉGRO



RUSSIE



SLOVÉNIE

INFOS & BILLETTERIE

[ehf-euro.com](http://ehf-euro.com)

TOUR PRINCIPAL : 6 ÉQUIPES – 9 MATCHS

Official Sponsors



EHF Partners



National Suppliers



Host territories



# sommaire

## REPORTAGE À LA UNE

**6** ACORIS Mutuelles, entre proximité et solidarité

**9** Entretien avec Dominique Rollot

**10** ACORIS Mutuelles à l'ère digitale



## SORTIES

**12** Adoptons les écogestes !

**14** Programme JDV

**16** Éveiller ses sens !

**18** Façonner sa main verte

**19** Journée Portes ouvertes à l'Andra



## HABITAT & DÉCO

**36** Le quartz, un alliage de solidité et de modernité

**38** Bien choisir les couleurs : les conseils des pros

**40** Le papier peint s'invite dans la cuisine

**42** Nouveau souffle pour le verre

**44** La maison pousse les murs

**46** Le faux parquet investit toutes les pièces

**48** Dénicher un logement atypique

**50** Bois et béton, le mix qui matche pour la maison

## ART & CULTURE

**20** L'Opéra fête son centenaire !

**22** Le patrimoine en partage

**24** L'Excelsior au fil des pages

**26** 50 ans et bien plus encore !

**28** Immersion au coeur du parc de Sainte-Croix



## SPORT

**32** Les handballeuses à Nancy !

**34** Une rentrée aquatique !

**35** À vélo vers la rentrée !

**52** Recettes

**56** Cinéma

**57** Horoscope

**58** Agenda



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

**#121** Du 12/09 au 25/09/2018

■ Prochaine parution le **26 septembre** /// Retrouvez tous nos anciens numéros sur [lorrainemag.com](http://lorrainemag.com)

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

Directeur de la publication Philippe Poirot 06 49 35 04 30 • [philippe@lorrainemag.com](mailto:philippe@lorrainemag.com)

Directrice de la publicité Sylvie Courtin 06 14 12 54 38 • [sylvie@lorrainemag.com](mailto: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, M.K., Christelle Carmona, Julie Polizzi

Crédits photos Couverture : Acoris © DR • Intérieur : © DR

Distribution Distri-mag • 06 77 06 97 06

Pour nous écrire Lorraine Magazine - SPP 33 av. de la Meurthe 54320 Maxéville - [lorrainemag.com/contact](http://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.



france  
**bleu**  
sud lorraine

100.5 Nancy



METTRE TOUTES  
LES CHANCES  
DE SON CÔTÉ,  
**CROIRE EN  
DEMAIN**

 [WWW.BPALC.FR](http://WWW.BPALC.FR)  
 [FACEBOOK.COM/BPALC](https://FACEBOOK.COM/BPALC)  
 [@BPALC](https://@BPALC)  
 [@BANQUE\\_POPULAIRE\\_ALC](https://@BANQUE_POPULAIRE_ALC)

BANQUE POPULAIRE  
**ALSACE LORRAINE CHAMPAGNE**

ADDITIONNER LES FORCES, **MULTIPLIER LES CHANCES**



# ÉDITO

## UNE RENTRÉE SUR LES CHAPEAUX DE ROUE !

On ne sait pas pour vous, mais à la rédaction, depuis que nous sommes rentrés, nous n'avons pas vu le temps passer ! Cette belle dynamique nous invite à vous proposer un 121<sup>e</sup> numéro de Lorraine Magazine réunissant les plus grands événements à ne pas manquer. Côté nature, vous serez servis avec la manifestation « Jardins de vie, jardins de ville » au Domaine de Montaignu pour faire la part belle aux écogestes ! Mais aussi avec « Jardin Extraordinaire » sur le site du Conseil Départemental 54 où l'on vous donnera les clés pour devenir un jardinier hors pair ! Découvrez également les coulisses du Parc de Sainte-Croix grâce à notre reportage en immersion, aux côtés des soigneurs animaliers. Côté culture, place aux nouvelles saisons de l'Orchestre National de Lorraine et du CCN-Ballet de Lorraine qui raviront, une année de plus, les amateurs de grands chefs-d'œuvre du classique ou les férus de danse contemporaine. Il est grand temps également de penser à l'événement sportif de cette fin d'année : l'Euro de handball féminin ! Le Palais des sports Jean Weille de Nancy accueillera les matchs de poules de l'Equipe de France, championnes du monde en titre. Du beau sport en perspective... Allez les Bleues ! ■ **Pauline Overney**

29<sup>e</sup> ÉDITION

# FESTIVAL INTERNATIONAL DE GÉOGRAPHIE DE SAINT-DIÉ-DES-VOSGES

5, 6 ET 7 OCTOBRE 2018

# LA FRANCE DEMAIN

PAYS INVITÉS : LES PAYS NORDIQUES

[WWW.FIG.SAINT-DIE-DES-VOSGES.FR](http://WWW.FIG.SAINT-DIE-DES-VOSGES.FR)

FONDATEUR : Christian Pierret





## ACORIS MUTUELLES, ENTRE PROXIMITÉ ET SOLIDARITÉ

**ACORIS Mutuelles est une société indépendante et implantée en région. Tous ses collaborateurs travaillent et vivent en Lorraine et en Franche-Comté.**

**a** CORIS Mutuelles est née en 2011 de la fusion de trois mutuelles régionales (mutuelle de Franche-Comté, Mucim-Stanislas et Smutie-Smaciv). « Notre objectif était de renforcer notre visibilité et d'être encore plus performants » souligne Dominique ROLLLOT, directeur général du groupe ACORIS Mutuelles. « Nous devenons ainsi une mutuelle interprofessionnelle, c'est-à-dire qui touche toutes les tranches de la population. C'est pourquoi nos adhérents sont, aujourd'hui, des particuliers mais aussi des entreprises. » Forte de son expérience et de son réseau de 22 agences, ACORIS Mutuelles fait partie des premières mutuelles régionales indépendantes de France. Complémentaire santé, prévoyance, épargne et retraite sont entre autres ses secteurs de compétences.



### POUR LES PARTICULIERS...

Au siège social d'ACORIS Mutuelles à Nancy, Virginie JACOPIN travaille en tant que chargée de clientèle. Elle fait partie des 170 salariés de l'entreprise. Sa mission est l'accueil physique et téléphonique des particuliers, la gestion des prestations, des remboursements et la vente des produits de la mutuelle. En plus, elle intervient, les derniers vendredis de chaque mois, à la Mission Locale pour parler du fonctionnement d'une mutuelle aux jeunes. « Nous avons aussi une permanence à l'Office National des Personnes Âgées à Nancy où nous avons instauré une mutuelle de groupe » explique-t-elle. De son côté, Amandine HELVAS est revenue travailler chez ACORIS Mutuelles à Longwy après être passée à la Mucim-Stanislas lors de son BTS : « J'aime mon métier. L'important pour moi est d'apprendre à connaître le client pour comprendre ses besoins. ACORIS Mutuelles est une entreprise qui nous permet de tisser ce lien, avec un côté humain que l'on ne retrouve pas ailleurs. »

Depuis un an, ACORIS Mutuelles donne la chance aux jeunes en employant une dizaine d'étudiants en



alternance. Théo BECKER, 21 ans, est actuellement en BTS négociation et relation client à l'Ecole des Métiers du Commerce de Metz. Il est sur le point de finir ses deux ans d'alternance à l'agence de Forbach : « Je ne connaissais rien au domaine de la santé en arrivant mais grâce à ma tutrice, j'ai vite acquis de l'expérience. » Théo BECKER se dirige maintenant vers une licence professionnelle et continue encore une année chez ACORIS Mutuelles. « Je me sens bien dans l'entreprise. C'est un domaine où il faut s'adapter, être au courant des nouvelles réformes.. C'est vraiment stimulant ! »

### ...ET LES ENTREPRISES

ACORIS Mutuelles compte aujourd'hui plus de 2 500 entreprises adhérentes avec un objectif : répondre au plus juste aux exigences des entreprises et des salariés. C'est la mission d'Isabelle PARFAIT. À 53 ans, elle a été nommée responsable collectif des départements Meurthe-et-Moselle et Vosges : « Ce que j'aime chez ACORIS Mutuelles, c'est que je me sens soutenue par ma direction. La communication est aisée et j'ai pu avoir plusieurs opportunités d'évolution. » Dans ce nouveau défi, elle s'occupe du portefeuille d'un grand compte, c'est-à-dire d'une entreprise de plus de 50 salariés.

Elle manage également une équipe composée de 4 conseillers collectifs et d'une assistante. « C'est différent de travailler avec les



► Le Rire médecin  
© PO

## SOUTIEN à L'ASSOCIATION LE RIRE MÉDECIN

**L**a solidarité est l'une des valeurs primordiales pour ACORIS Mutuelles. C'est pourquoi, depuis plus de 10 ans, le groupe soutient l'association Le Rire Médecin : « *Ce genre d'action entre parfaitement dans le rôle d'une mutuelle car ça touche au domaine de la santé* » explique Dominique ROLLOT, le directeur général d'ACORIS Mutuelles. « *C'est une association nationale, qui a pignon sur rue, qui donne de la gaieté, du rêve et de la fantaisie aux enfants hospitalisés. C'est important pour nous de les soutenir.* » Concrètement, ACORIS fait un don de 10 000€, chaque année, pour soutenir l'association. ■

## ACORIS MUTUELLES EN CHIFFRES

**120 000** adhérents protégés

**2 500** entreprises adhérentes

**170** salariés **22** agences

**93%** des adhérents prêts à recommander ACORIS Mutuelles. ■



► Amandine Helvas  
© PO

entreprises. Il faut leur donner des conseils juridiques, les accompagner dans leur développement. Il faut être à l'aise avec tous les secteurs d'activité, du boulanger au dirigeant de centre équestre. Je vois ça comme un enrichissement personnel chaque jour. »

Alain REMOND, est lui, responsable collectif des départements Moselle et Meuse. Arrivé en 2006 dans l'entreprise en tant que conseiller, il est promu responsable un an plus tard grâce à son expérience : « *ACORIS Mutuelles m'a fait confiance. C'est une mutuelle qui m'est chère, où j'ai pu construire de vrais projets et où la communication est fluide.* » Avec ses 6 collaborateurs, il gère plus de 1 300 entreprises (TPE et PME). « *Maintenant, notre objectif est de fidéliser des nouvelles entreprises pour contribuer à la dynamique que veut insuffler ACORIS Mutuelles.* »

Aujourd'hui, bien choisir sa mutuelle est l'une des préoccupations principales des Français. Avec ACORIS Mutuelles, les adhérents font le choix de la proximité, du « made in régional » et surtout, de la confiance. ■ **Pauline Overney**



► Alain Remond © DR

➕ ACORIS Mutuelles  
09 69 36 10 20 ou [acorismutuelles.fr](http://acorismutuelles.fr)

# ENTRETIEN avec DOMINIQUE ROLLOT

Directeur général du groupe ACORIS Mutuelles

## Quasiment 10 ans après la création d'ACORIS Mutuelles, pouvez-vous dresser un premier bilan ?

Nous sommes devenus l'acteur incontournable sur nos deux régions (Lorraine et Franche-Comté). Aujourd'hui, selon une enquête de satisfaction, 93% de nos adhérents nous recommandent. ACORIS Mutuelles, c'est 120 000 adhérents et plus de 50 000 dans le cadre du régime obligatoire. Cela représente également 170 salariés répartis dans 10 services répondant aux besoins des adhérents (compatibilité, gestion de dossiers, accueil en agence...) La fusion a permis d'additionner nos compétences et de proposer des réponses à l'ensemble des attentes de nos adhérents.

## Concrètement, quels services propose ACORIS Mutuelles ?

Nous avons trois territoires de services traditionnels : notre ADN qui est la complémentaire santé pour les individuels et les Entreprises, la prévoyance et l'épargne-retraite. Depuis le 1<sup>er</sup> juin dernier, ACORIS Mutuelles s'est développée sur le territoire assurantiel en lançant une offre IARD (Incendie, Accidents et Risques Divers) pour l'auto, l'habitation... Notre cinquième territoire d'intervention est notre offre de services pour faciliter le quotidien de nos adhérents (application mobile, espace sécurisé adhérent, maison de santé ...)

## Parlez-nous de votre pôle sanitaire et social.

Notre pôle sanitaire et social, c'est un ensemble de 3 établissements d'hébergement et de soins, composé de deux EPHAD : « Les sablons » à Pulnoy, « Hôtel Club » à Saint-Max et un établissement de soins de suite et de réadaptation à Baccarat. Lorsque l'on cumule toutes nos activités, ACORIS Mutuelles représente en fait 340 salariés. Ces structures complètent notre offre de services et s'adresse à l'ensemble de nos adhérents, que l'on accompagne tout au long de leur vie.

## Quelles sont les valeurs de la mutuelle ?

Notre entreprise à taille humaine permet une grande adaptabilité et une grande proximité. S'il y a un problème, nous sommes présents pour nos adhérents : via nos agences, nos conseillers dédiés aux entreprises, notre plateau d'accueil téléphonique de Remiremont, notre site internet et les réseaux sociaux (Facebook, Twitter, Instagram). Et nous

partageons, bien sûr, les valeurs mutualistes : la solidarité et l'humanisme entre autres. Par exemple, nous soutenons financièrement les actions des Virades de l'espoir (pour vaincre la mucoviscidose), de la chaumière foyer d'enfants (soutien aux enfants en situation de handicap), Bouchons Handicap, du Rire Médecin, ...



▲ Dominique Rollot © PO

## En interne, comment fonctionne le groupe ?

Quand vous êtes adhérents, vous faites partie de la mutuelle. Des délégués sont élus (des personnes représentant les adhérents par répartition géographique) et participent chaque année à une assemblée générale. Ils élisent des administrateurs (l'entreprise en compte aujourd'hui 24) qui composent le Conseil d'Administration, le garant de la stratégie et des engagements de la mutuelle. Enfin, il y a un président qui pilote les instances élus et un directeur général qui pilote quant à lui l'organe salarié.

## Vous êtes directeur général d'ACORIS Mutuelles depuis un an. Quels sont vos objectifs ?

Quand j'ai pris la succession en avril 2017, j'étais déjà présent dans la structure. L'objectif était d'adapter l'organisation de la mutuelle pour lui donner une nouvelle dynamique, selon un schéma d'indépendance. Nous souhaitons conforter notre savoir-faire pour répondre au mieux aux besoins de nos adhérents avec toujours plus de disponibilité, réactivité et efficacité. Notre ambition est également d'innover en proposant de nouveaux services, produits à notre public mais également de moderniser notre image de marque.

## Pourquoi faire confiance à ACORIS Mutuelles ?

Selon une étude, nous nous sommes rendu compte que les gens adhéraient à ACORIS Mutuelles à 80% grâce au bouche à oreille. Choisir ACORIS Mutuelles, c'est choisir une entreprise avec un ancrage territorial où l'ensemble de ses collaborateurs travaillent sur les territoires lorrain et franc-comtois. Il faut prendre en compte également l'attachement des salariés à leur entreprise, il y a très peu de turn-over. Les collaborateurs parlent avec bienveillance de la mutuelle, cela provoque un effet miroir qui se ressent chez nos adhérents. ■ Propos recueillis par Pauline Overney ●●●

# ACORIS MUTUELLES À L'ÈRE DIGITALE

**Début 2019, ACORIS Mutuelles présentera à tous ses adhérents son application mobile et leur proposera de nouveaux services.**

« Le développement au niveau du numérique est une priorité pour ACORIS Mutuelles aujourd'hui. » Delphine ROLLOT, responsable marketing et communication de la mutuelle a bien compris l'importance du virage numérique dans notre société. Après avoir refondé le site internet en 2016, le groupe ACORIS Mutuelles lancera sa propre application mobile dès janvier 2019 : « Elle sera comme notre 23<sup>e</sup> agence » explique-t-elle. « Concrètement, elle sera disponible pour les adhérents et apportera beaucoup plus de services. » En un clic, l'application ACORIS Mutuelles permettra aux adhérents de gérer leurs informations concernant leurs dossiers, de suivre leurs remboursements, de consulter leurs décomptes et de retrouver facilement leurs documents (attestations, carte d'adhérent, assistance...). « Par exemple, l'adhérent pourra montrer au pharmacien sa carte de mutuelle directement sur son téléphone. Pratique en cas d'oubli ! » souligne Delphine ROLLOT.

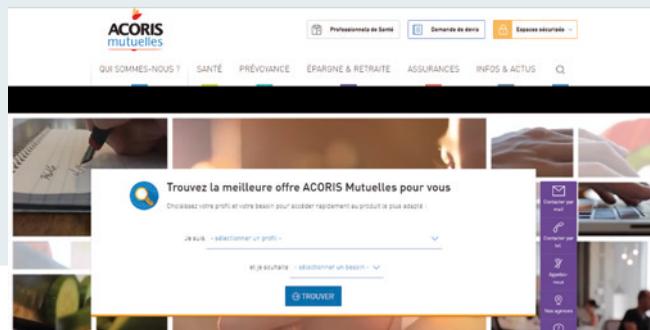


conventionné et même savoir s'il pratique ou non le tiers payant. En fonction du professionnel de santé choisi, l'adhérent obtiendra le montant remboursé par la sécurité sociale et par sa complémentaire santé. « L'application sera également un carnet de santé digital où toutes les informations de santé utiles seront centralisées comme les informations personnelles, les prescriptions médicales, les ordonnances, la carte de donneur de sang, le suivi de son poids et de son IMC... » développe Delphine ROLLOT.

Cette application mobile viendra ainsi compléter les services déjà nombreux du site internet d'ACORIS Mutuelles où l'adhérent bénéficie déjà de son propre espace où il peut faire des demandes de devis en ligne ou demander à être rappelé dans la journée par l'un des collaborateurs ACORIS Mutuelles. ■ **Pauline Overney**

## « UN CARNET DE SANTÉ DIGITAL »

L'application mobile d'ACORIS Mutuelles proposera également plusieurs solutions innovantes. Par exemple, trouver un professionnel de santé ou une pharmacie selon sa spécialité, sa position GPS, son secteur d'activité



## « LES PLUS »

ACORIS Mutuelles est également sur les réseaux sociaux (Facebook, Twitter et Instagram) où vous retrouverez notre actualité, nos engagements, nos rendez-vous éditoriaux ... Alors, n'hésitez pas, rejoignez-nous ! Découvrez aussi Le rendez-vous ACORIS Mutuelles où chaque mois, en fonction du thème relatif au bien-être, au sport, à la santé ... ACORIS Mutuelles vous propose divers supports (infographies, DIY, activités ...) à télécharger sur [rendezvous.acorismutuelles.fr](http://rendezvous.acorismutuelles.fr) ■

# L'ADHÉRENT AU *cœur* DE NOS PRÉOCCUPATIONS



COMPLÉMENTAIRE  
SANTÉ POUR LES  
PARTICULIERS



COMPLÉMENTAIRE  
SANTÉ POUR LES  
ENTREPRISES



COMPLÉMENTAIRE  
SANTÉ POUR LES  
INDÉPENDANTS



PRÉVENTION  
SANTÉ



ASSURANCES



PRÉVOYANCE



ÉPARGNE  
RETRAITE



OFFRE DE  
SERVICE



UN ESPACE ADHÉRENT PERSONNEL DÉDIÉ ACCESSIBLE SUR PC, SMARTPHONE & TABLETTE

CONTACTS



EN AGENCE  
Liste des agences  
au dos du document



PAR INTERNET  
[acorismutuelles.fr](http://acorismutuelles.fr)



PAR TÉLÉPHONE AU

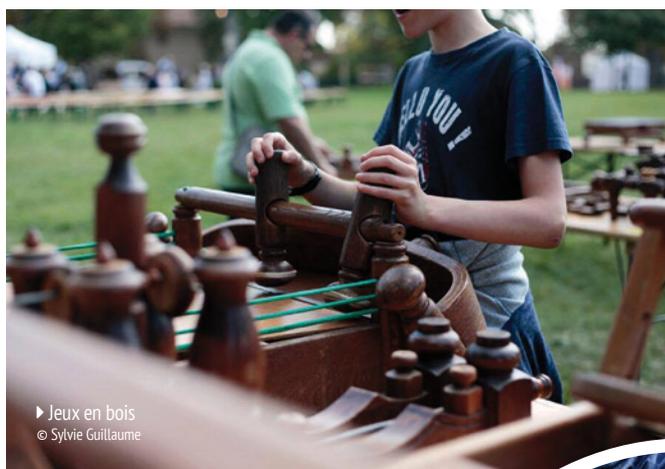
**N°Cristal** 09 69 36 10 20

APPEL NON SURTAXE

## ADOPTONS LES ÉCOGESTES !

**Pour fêter l'arrivée de l'automne, la manifestation « Jardins de ville, Jardins de vie » revient cette année les 22 et 23 septembre au Domaine de Montaigu.**

**L**a grande fête des écoGESTES devrait, cette année encore, attirer une foule d'amoureux de la nature. À travers cet événement, la Métropole du Grand Nancy a pour objectif de mettre en lumière plusieurs enjeux du développement durable. L'accent sera mis sur la réparation des objets du quotidien, avec un village dédié où la MJC Lorraine et ses bénévoles aideront les visiteurs à réparer : cafetière, radio, aspirateur... (tout sauf téléphones et ordinateurs). D'autres associations en lien avec la réparation et le réemploi, comme le réseau Repair Café du Grand Nancy, Zéro Déchet Nancy ou encore Tricot Couture Service seront aussi présents pour répondre à toutes les interrogations. Au programme également : un grand marché écoresponsable avec des producteurs locaux, des artisans et des associations. La Maison de l'Habitat et du Développement Durable, en lien avec des maîtres composteurs et des ambassadeurs de la prévention et du tri, prodigueront, eux, leurs conseils sur les bons gestes à adopter et animeront un atelier de fabrication de produits ménagers. Un espace sur la nature en Lorraine (avec la Métropole du Grand Nancy, le Conseil Départemental de Meurthe-et-Moselle, le Parc Naturel Régional de Lorraine et le CPIE Nancy-Champenoux) sera aussi mis en place avec des infos sur la biodiversité en Lorraine et la possibilité de faire un voyage sonore sur chaise longue.



► Jeux en bois  
© Sylvie Guillaume

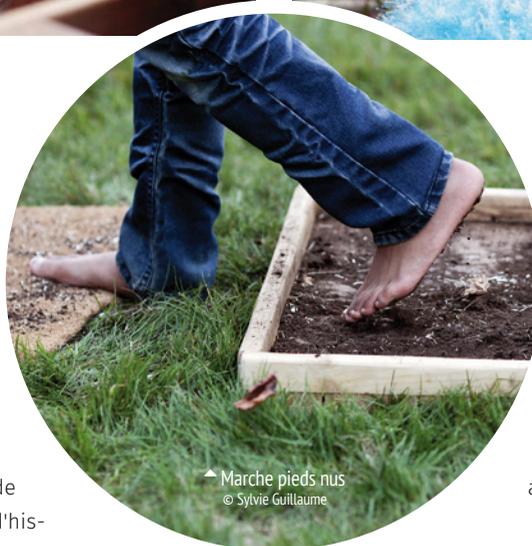


▼ Robe en vaisselle plastique jetable  
© Sylvie Guillaume

## POTAGER ÉPHÉMÈRE, JEUX EN MATÉRIAUX RECYCLÉS...

Du côté des animations, pas de quoi s'ennuyer ! Tout au long du week-end, les promeneurs pourront profiter de démonstrations de semis d'engrais vert et de permaculture, d'ateliers de fabrication de produits ménagers, de customisation de bocaux, d'histoires racontées par deux conteuses ou de plusieurs spectacles sur la thématique de la nature. Il y aura également un potager éphémère sur les choux et autres espèces végétales, des arts plastiques sur le recyclage et la nature, des jeux traditionnels en matériaux recyclés, un parcours des sens, une initiation à la vannerie ou à la fabrication de la farine à l'ancienne... « Jardins de vie, jardins de villes » met un point d'honneur à proposer des animations pour petits et grands et faire de cette grande fête un agréable moment en famille.

En parallèle, des visites guidées du Château de Montaigu seront proposées en matinée, tandis que l'exposition « Tour Eiffel made in Lorraine » au Musée de l'Histoire du Fer sera, elle, visible toute la journée, avec une animation découverte « OssaTour » : un jeu familial sur l'architecture, l'ossature des bâtiments, des animaux et des plantes.



▲ Marche pieds nus  
© Sylvie Guillaume

Et pour ceux qui s'intéressent à la mode, un défilé « Jardins de créateurs » aura lieu le samedi et le dimanche à 16h. Les visiteurs découvriront des tenus en matériaux réemployés, conçues par des créateurs de mode. L'occasion de montrer l'utilisation créative d'objets du quotidien que l'on a l'habitude de jeter ! ■ ●●●

➕ Les 22 et 23 septembre Au Domaine de Montaigu à Jarville-la-Malgrange / Laneuveville-devant-Nancy. EN NAVETTES GRATUITES Depuis le Parc des expositions de Nancy. Entrée libre - Renseignements : [grandnancy.eu](http://grandnancy.eu) ou la page facebook de l'événement.



◀ Visite du potager éphémère  
© Sylvie Guillaume

# PROGRAMME

## LES ANIMATIONS

### SAMEDI ET DIMANCHE

- 10h30 > Démonstration de semis d'engrais vert et permaculture par Jacques Banvoy
- 11h > Atelier fabrication de produits ménagers 🗑️
  - > Atelier customisation de bocaux par Zéro Déchet Nancy
- 14h > Balade contée avec Julie André
  - > Contes sur la réparation avec Graziella Favorito
  - > Atelier fabrication de produits ménagers 🗑️
- 14h30 > Jasmin le jardineur par le Théâtre de Cristal
  - > Les Insectes par la Cie Extenses'Arts
  - > Démonstration de semis d'engrais vert et permaculture par Jacques Banvoy
- 15h > L'orqu'est impro'bab par la Cie l'Art ou l'Être
  - > Atelier customisation de bocaux par Zéro Déchet Nancy
- 15h30 > Les Gonflants par la Cie Extenses'Arts
- 17h30 > Atelier fabrication de produits ménagers 🗑️

🗑️ Animations assurées par la Métropole du Grand Nancy

### TOUT LE WEEK-END

- > **Potager éphémère** sur les choux et d'autres espèces végétales
- > **Arts plastiques** sur le recyclage et la nature par les Abracadabrantes
- > **Jeux traditionnels** en matériaux recyclés avec la Cie la Mince Affaire
- > **Atelier de création de fleurs** en plastique recyclé avec Power Flower
- > **Le parcours des sens** de Jeux et Tartines
- > **Expériences sur le thème de l'eau** par CQFD Fun Science
- > **Atelier sonore** avec le Semeur de sons
- > **Initiation à la vannerie** d'osier et de plantes sauvages avec Art et Nature
- > **Travail du bois** à l'ancienne avec Bois Soleil
- > **Fabrication de farine** à l'ancienne avec Céréaline



## VISITES GUIDÉES DU CHÂTEAU DE MONTAIGU

SAMEDI ET DIMANCHE  
À 10H, 11H ET 12H

Passez du XVIII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle en parcourant les pièces de ce château, ouvert au public jusqu'en octobre.



## JARDINS DE CRÉATEURS, LE DÉFILÉ DE MODE

SAMEDI ET DIMANCHE À 16H

Découvrez **des tenues en matériaux réemployés, conçues par des créateurs de mode**. Ce temps fort montre l'utilisation créative d'objets du quotidien que l'on a l'habitude de jeter.



Animations par Jérôme Prod'homme, interviews et directs prévus sur France Bleu

# JARDINS DE VILLE

22/23 SEPT 2018  
DOMAINE DE MONTAIGU

JARVILLE-LA-MALGRANGE • LANEUVEVILLE-DVT-NANCY  
10 H > 19 H / ENTRÉE LIBRE

## La fête des écogestes

Grand marché écoresponsable  
Conseils sur le compostage  
Village de la réparation  
Espace nature en Lorraine  
Défilé de mode récup'  
Animations pour tous

NAVETTE ET PARKING GRATUITS DEPUIS  
LE PARC DES EXPOSITIONS À PARTIR DE 10 H



métropole  
GrandNancy

# ÉVEILLER SES SENS !

**La 8<sup>e</sup> édition de la Fête de la Gastronomie aura lieu du 21 au 23 septembre Place Charles III à Nancy pour apprécier « le goût dans tous ses sens ».**

**L**e toucher, l'ouïe, la vue, l'odorat et le goût. Nos cinq sens s'invitent à chaque expérience culinaire. Le toucher d'abord, pour le cuisinier qui travaille le produit avec délicatesse et passion. L'ouïe, lorsque le poulet est en train de rôtir dans le four. Puis la vue et l'odorat lorsque l'on découvre une assiette pleine de couleurs et de saveurs. Et enfin le goût : dernière étape de l'expérience, la récompense du travail, celle qui nous donne ce si grand plaisir en bouche. Cette 8<sup>e</sup> édition de la Fête de la Gastronomie, rebaptisée « Goût de France » a pour thématique « le goût dans tous ses sens » et met en valeur l'expérience gustative en elle-même.

Fidèle au rendez-vous, la Ville de Nancy met les petits plats dans les grands lors d'un weekend riche en surprises et en découvertes. Une place non-choisie au hasard puisqu'elle abrite le Marché Centrale, le berceau de la gastronomie nancéenne. Une visite insolite sera d'ailleurs proposée le vendredi 21 septembre par l'Office de Tourisme de la Ville où, après avoir déjeuné au restaurant l'Impromptu, les visiteurs profiteront d'une découverte personnalisée de ce lieu emblématique.

## DÉGUSTATIONS, COURS DE CUISINE, RALLYE GOURMAND...

Macarons, bergamotes, mirabelles, quiches, potées, bouchées à la Reine, pâtés lorrains, tourtes... Nancy ne manque de spécialités culinaires ! Toutes seront à retrouver pendant les trois jours de la manifestation sur les 38 stands du marché où 10 producteurs de l'association « Saveurs Paysannes » feront déguster leurs produits. Toujours dans cet esprit d'éveiller les sens, Katy Klein, brasseuse de Papi'lles et formatrice en dégustation proposera plusieurs animations basées sur le goût. Il y aura aussi un jeu autour de la reconnaissance d'odeurs et de saveurs notamment dans la bière et les jus. Au programme également : un cours de cuisine dispensé par Anh Quoc Le, chef du restaurant Cook-ki à Nancy ! De leur côté, la boulangerie Benoist fera ses pâtés sous vos yeux et



vous prodiguera de précieux conseils pour les réaliser. Le samedi, l'Amicale des Boulangers retraités de Meurthe-et-Moselle proposera, comme l'an dernier, la vente d'une tourte aux grenouilles de 6 mètres de long au profit de l'association « A.R.T.C Nancy Lorraine » ! Enfin, le dimanche, ce sera l'occasion de bruncher au Marché Central ! Pour la première fois, de 10h à 15h30, le restaurant l'Impromptu ouvrira ses portes pour un brunch festif et convivial dont l'animation sera assurée par Velvet Swing. Et pour parfaire la journée, n'hésitez pas à participer au Rallye Gourmand où 10 questions seront posées autour de la manifestation : de nombreux lots gourmands sont à remporter ! On se régale à Nancy ! ■ **Pauline Overney**

✚ Du 21 au 23 septembre – Entrée libre

Programme complet :

[nancy.fr](http://nancy.fr)

ou Facebook @VilledeNancy



À Nancy

# la fête de la Gastronomie

21, 22 & 23 SEPTEMBRE



Accès libre

Place Charles III • Marché Central

Animations culinaires

Rallye gourmand

Démonstrations

Marché fermier

Dégustations

Tourte aux grenouilles

Plateau de Haye

Animations et dégustations le 21 septembre de 11h à 14h30

Le programme complet de la Fête de la Gastronomie à Nancy  
sur [nancy.fr](http://nancy.fr) et sur  Ville de Nancy officiel



Nancy,



# FAÇONNER SA MAIN VERTE

**P**romouvoir la pratique du jardinage auprès de tous les publics : le site du Conseil Départemental de Meurthe-et-Moselle donne rendez-vous les 29 et 30 septembre aux amoureux des belles plantes avec la manifestation « Jardin Extraordinaire ». Lors de ce premier weekend automnal, les visiteurs iront à la rencontre de 70 exposants dans un grand marché aux plantes et primeurs. Artisanat et déco du jardin, marché paysan et produits au naturel seront aussi de la partie ! Cette édition 2018 recevra le Toulinois et ses viticulteurs comme invités d'honneur. L'AOC Côtes de Toul sera mise en valeur à travers une exposition et pourra être dégustée comme il se doit.



les enfants et pour les plus grands. Au programme : un jeu de piste du petit vendangeur, un jardin pour les nuls avec le CAUE de Meurthe-et-Moselle, une rencontre avec Marc Benoit (directeur de recherche à l'INRA de Mirecourt) et Marc Verdier (directeur du CAUE 54) autour du thème du dérèglement cli-

matique, la folle journée de l'architecture, des visites du musée de l'Ecole de Nancy et de son jardin mais aussi de la rue Felix-Faure... et beaucoup d'autres surprises florales !

■ **Pauline Overney**

✚ Les 29 et 30 septembre, de 10h à 18h

48, esplanade Jacques Baudot à Nancy

Entrée libre

Programme complet : [meurthe-et-moselle.fr](http://meurthe-et-moselle.fr)

Renseignements : 03 83 94 54 54



## ANIMATIONS FLORALES

« Jardin Extraordinaire » est aussi un lieu d'éducation à l'environnement, avec une pléiade d'animations pour



Crédits: Université de Lorraine



SPECTACLES    LECTURES    EXPOSITIONS

# PROMENONS -NOUS DANS LES BOIS!

SORTIES    RENCONTRES

8 SEPT  
20 OCT. 2018 → PAYS DE BITCHE



# JOURNÉE PORTES OUVERTES à L'ANDRA

Vous souhaitez tout comprendre de la gestion des déchets radioactifs et du projet Cigéo ? L'Andra vous propose une visite spéciale de son site le 23 septembre.



L'Agence nationale pour la gestion des déchets radioactifs (Andra) ouvre les portes du Centre de Meuse/Haute-Marne pour une journée particulière à l'espace technologique. Elle vous invite à découvrir l'avancement du projet de stockage profond Cigéo, de l'origine des déchets radioactifs à la mémoire à long terme du stockage, en passant par les initiatives locales qui concourent au développement du territoire. Une visite riche en échanges avec le personnel de l'Andra, ponctuée d'animations et de démonstrations.

## IMMERSION 3D, CONFÉRENCE...

Au programme : un « débat dynamique » pour donner votre avis sur divers sujets, une immersion en 3D dans Cigéo grâce à la réalité virtuelle, la réalisation d'une œuvre d'art collective pour la mémoire du projet Cigéo, une conférence sur de futurs travaux et bien d'autres activités.

Vous découvrirez également les acteurs et les actions qui participent au développement de la Meuse et de la Haute-Marne autour du site de l'Andra. Parmi les thèmes abordés : la culture scientifique, la recherche et la formation, l'environnement, le développement économique... ■

✚ Le 23 septembre de 10h à 18h – Entrée Libre

Renseignements : 0 805 107 907 ou [visite.55.52@andra.fr](mailto:visite.55.52@andra.fr)  
[andra.fr](http://andra.fr)

CENTRE DE MEUSE/Haute-MARNE | BURE/SAUDRON

# Portes ouvertes de l'Andra

23 SEPTEMBRE 2018

► DE 10H00 À 18H00



## L'OPÉRA FÊTE SON CENTENAIRE !

**Inauguré en 1919, l'Opéra de Nancy devient Opéra national de Lorraine en 2006. Son centenaire se célèbre dans un programme anniversaire à la hauteur de l'événement !**

**L**e maire de Nancy, Laurent Hénart, ne s'y trompe pas. La saison 2018-2019 de l'Opéra national de Lorraine aura « *une programmation riche de nouvelles œuvres et de chefs-d'œuvre du grand répertoire.* » Pour fêter son centenaire, le directeur actuel de l'Opéra, Laurent Spielmann, a choisi trois grands classiques : *Aida* de Verdi, en ouverture de saison, dans une mise en scène de Staffan Valdemar Holm créée à l'Opéra de Malmö en Suède et dirigée par Giuliano Carella. En décembre, place à *La Belle Hélène* d'Offenbach. Une nouvelle production dont la mise en scène est signée Bruno Ravella. Enfin, Puccini clôturera cette saison avec *Madama Butterfly*, dans une production de l'Opéra national de Lorraine. Mais à côté de ces classiques, sont programmés trois nouveaux ouvrages. D'abord, *7 Minuti* de Giorgio Battistelli, mis en scène par le directeur du Théâtre de La Manufacture Michel Didym.



▲ Opéra national de Lorraine © œil créatif

L'occasion de montrer les synergies qu'il existe entre les institutions culturelles de la ville. Cet « opéra syndical » s'inspire de l'histoire de l'usine Lejaby menacée de fermeture, à moins que les ouvrières n'acceptent de perdre sept minutes sur leur pause quotidienne. Le débat est lancé : jusqu'où irait-on pour conserver son emploi ? Plus tard, place à une coproduction avec l'Opéra national du Rhin dans *La Divisione del Mondo* de Giovanni Legrenzi. Enfin, le chef-d'œuvre d'Emily Brontë *Les Hauts de Hurlevent* sera à (re)découvrir grâce à Bernard Herrmann, le compositeur fétiche d'Alfred Hitchcock et d'Orson Wells.

## DÉPART DE LAURENT SPIELMANN

Cette saison anniversaire s'accompagnera également d'événements exceptionnels : une exposition « Opéra ! 3 siècles de créations à Nancy » à ne pas manquer à la Galerie Poirer organisée avec les Musées et les Archives municipales de la ville de Nancy, une conférence autour des *Hauts de Hurlevent* en partenariat avec le Hall du Livre, des diffusions de films dans les cinémas Caméo autour des opéras... Aussi, rendez-vous le 17 octobre pour un grand concours de gâteaux en partenariat avec le Centre de Formation de la chambre des métiers – CEPAL de Laxou et les pâtisseries lorraines. L'heureux élu, dont le nom « L'Entracte » a déjà été trouvé par une internaute, pourra être dégusté dans les pâtisseries nancéennes. Enfin, cette saison 2018/2019 marquera également le départ de son directeur Laurent Spielmann, qui aura été à la tête de cette institution pendant 18 ans. Matthieu Dussouillez, actuellement directeur général adjoint de l'Opéra de Dijon, prendra la relève le 1<sup>er</sup> juin prochain. ■ **Pauline Overney**



▲ Matthieu Dussouillez  
© Gilles Abegg

➕ Tout le programme :  
[opera-national-lorraine.fr](http://opera-national-lorraine.fr)  
Renseignements : 03 83 85 33 11

Opéra national de Lorraine

18

Saison anniversaire  
Opéra | Orchestre

19

**Aida, Verdi**  
G. Carella — S. V. Holm

**La Belle Hélène, Offenbach**  
L. Campellone — B. Ravella

**7 Minuti, Battistelli**  
(Première mondiale)  
F. Lanzillotta — M. Didym

**La Divisione del Mondo, Legrenzi**  
C. Rousset, Les Talens Lyriques — J. Mijnssen

**Les Hauts de Hurlevent, Herrmann**  
J. Lacombe — O. Phelan

**Madama Butterfly, Puccini**  
M. Pitrenas — E. Bastet

Grand Est  
culture à Nancy

# LE PATRIMOINE EN PARTAGE

Les Journées Européennes du Patrimoine 2018, sur le thème de « l'art en partage », se dérouleront les 15 et 16 septembre. Voici quelques événements à ne pas louper.



## ESPACES NUMÉRIQUES AU PALAIS DU GOUVERNEMENT

Pour la première fois, six services municipaux (avec la Métropole du Grand Nancy et l'Ecole nationale supérieure d'architecture de Nancy) présentent les outils numériques développés pour la recherche, la connaissance, la diffusion et l'accès au patrimoine dont ils sont en charge. L'occasion de visiter la porte de la Craffe en 360 degrés avec Google street view ou de redécouvrir la ville Renaissance restituée en 3D. Et grâce à l'application Baludik, téléchargeable gratuitement sur smartphone et tablette, le visiteur sera guidé, pendant 1h30 sur un parcours de huit étapes à travers la ville historique. Départ devant le Palais du Gouvernement !

➤ Gratuit. Samedi et dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h

## « PLAYMOBIL ET PLANTES CULTUVIÉES » AU JARDIN BOTANIQUE JEAN-MARIE PELT

Rendez-vous dans une grande exposition des célèbres figurines Playmobil (issues de collection privée) pour raconter l'histoire des plantes de nos jardins : des tomates originaires d'Amérique, au riz en Asie, des cultures en Afrique à celles d'Europe au Moyen Age ou à aujourd'hui. Les présentations ludiques et originales seront complétées par un grand jeu rallye dans les serres tropicales. Au programme également : une présentation de légumes originaux du Jardin botanique, dégustations et vente de produits équitables et une exposition de photos aériennes de notre nature présentée par le Centre de recherches en géographie – LOTERR (Université de Lorraine).



➤ Entrée libre. Renseignements : 03 83 41 47 47 ou [accueilcjb@grand-nancy.org](mailto:accueilcjb@grand-nancy.org)

## « LA MODE ET SES ACCESSOIRES » À LA GALERIE MADAME DE GRAFFIGNY

À Villers-lès-Nancy, Idalina Moulin a conçu cette exposition aux côtés de sept créateurs de haute facture dans le magnifique écrin de la galerie du Château de Graffigny. Chapeau, bibi ou bandeau créés par la modiste Sofi Milli, les bijoux en verre de Marie Flambard, les pièces de joaillerie en métaux précieux d'Alexandre Bianchi ou encore l'amour du bel objet avec la marque l'Ursidé (ceinture, porte-clefs... en cuir essentiellement) seront à retrouver, entre autres, lors de ce weekend événement faisant la part belle aux artisans d'exception.

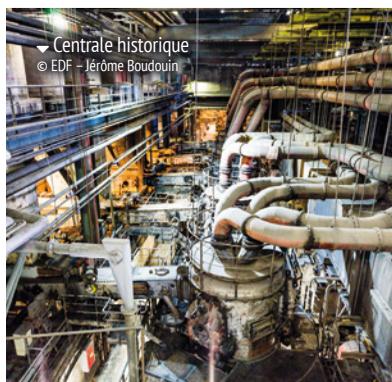
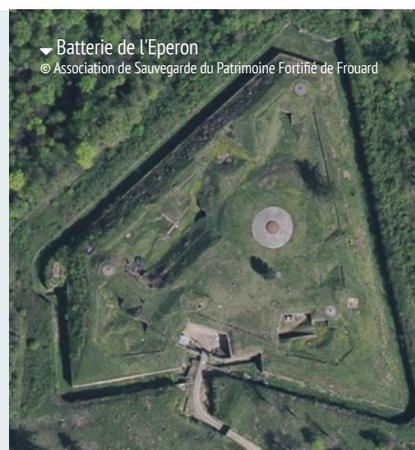
➤ Gratuit. Le samedi de 14h à 18h30 et le dimanche de 14h à 18h



## LA BATTERIE DE L'EPERON À FROUARD SE DONNE EN SPECTACLE !

Le 15 septembre à 14h, les visiteurs pourront profiter d'une fresque audiovisuelle composée de douze tableaux dont la musique au piano sera jouée en live : introduction, assassinat de Jaurès, déclaration de la guerre, construction de la batterie de Frouard, engagement du conflit, départ en guerre, première bataille, vie dans les tranchées, vie dans la batterie, seconde bataille (attaque des avions sur la batterie), dernière lettre d'un poilu et fin du conflit avec l'armistice. Les artistes intervenants « passeurs de mémoire » offriront au public, par leur propre créativité, un autre regard sur ce conflit qui n'est pas celui de l'historien.

➕ Tarifs : 3 euros par personne. Visite du fort gratuite. Pour se rendre au fort : par Champigneulles, rue Pasteur, rue Voltaire, rue du 8-Mai et rue du Fort



## VISITE GUIDÉE DE LA CENTRALE HISTORIQUE AU CHARBON EDF DE BLÉNOD-LÈS-PONT-À-MOUSSON

Exceptionnellement, l'ancienne centrale charbon ouvrira ses portes les 15 et 16 septembre pour permettre aux riverains de visiter, une dernière fois, les installations historiques avant leur déconstruction ! Après une conférence qui fera revivre les années d'exploitation jusqu'aux derniers feux, l'occasion est de découvrir les machines, depuis le parc à charbon, les broyeurs, la chaudière, jusqu'à la salle des turbines et la salle de commande. Exposition de matériels anciens, documents historiques, vidéos... Un événement à ne pas manquer !

➕ Visite gratuite à partir de 12 ans, sur inscription. Places limitées. Prévoir des vêtements qui couvrent bras et jambes et des chaussures plates et fermées. Samedi et dimanche de 8h30 à 18h

Une raison de plus pour y aller !

**OUVERTURE**  
**14 septembre 2018**



**FRUNSHOPPING NANCY SUD**  
**A33 sortie 4 - ST NICOLAS DE PORT**



# L'EXCELSIOR AU FIL DES PAGES

**Le journaliste et écrivain originaire des Vosges, Bertrand Munier, vient de publier un magnifique ouvrage consacré à la célèbre brasserie l'Excelsior.**

Ce sont 176 pages de bonheur. De découvertes et de petites anecdotes. Pour ce livre intitulé « Excelsior, l'esprit brasserie à Nancy », Bertrand Munier s'est inspiré d'une maxime d'Etienne de la Boétie : « *J'aime ce qui me nourrit... le boire, le manger et les livres.* » Avec passion, l'écrivain et ancien journaliste à *La Liberté de l'Est* plonge le lecteur dans l'histoire de ce lieu emblématique de la gastronomie nancéenne.



▼ Excelsior, le livre © Alexandre Marchi



▼ Excelsior © Bertrand Munier



Il aura fallu sept ans à Bertrand Munier pour donner vie à ce projet. Sept ans de recherches historiques qui le mèneront jusqu'à la Bibliothèque nationale de France pour consulter les archives. Car très peu de documents font référence à l'Excelsior. Ce qui le fascine, c'est l'originalité du lieu avec un premier bâtiment, édifié en 1911 en style Art Nouveau. Puis un second, en 1931, en style Art déco avec une rampe d'escalier façonnée par Jean Prouvé, inspirée de celle qu'il avait conçue pour un paquebot. Sept ans de rencontres merveilleuses, également, lors desquelles Bertrand Munier a pris ses habitudes à l'Excelsior où « *le maître d'hôtel ne [le] questionne plus.* » Ça sera une andouillette 5A de Troyes réalisée dans la pure tradition charcutière pour lui.



## MILLE CHOSES À RACONTER

Dans cet ouvrage, les illustrations se mêlent au texte avec une grande élégance. Elles sont signées Alexandre Marchi, le chef de l'illustration et responsable du service photo de *L'Est Républicain*. Son œil avisé met en scène l'Excelsior d'aujourd'hui, et capture les garçons de café en pleine action, nœud papillon noir impeccable autour du cou. Il fait saliver le lecteur avec des prises de vue des plateaux de fruits de mer, du flambage des crêpes Suzette ou encore de cette crème brûlée à la texture ferme et onctueuse.

Si l'on pensait connaître l'histoire de l'Excelsior, on se trompait. Bertrand Munier a mille choses à raconter sur cette brasserie d'excellence, qui fait, aujourd'hui, la fierté de la ville de Nancy. Et quel joli symbole de faire paraître cet ouvrage aux Éditions Signe au moment de la 40<sup>e</sup> édition du Livre sur la Place ! ■ **Pauline Overney**

✚ « Excelsior, l'esprit Brasserie à Nancy »

Éditions Signes

Prix de vente : 35 €

Renseignements : 06 23 07 22 18 ou [bertrandxer@orange.fr](mailto:bertrandxer@orange.fr)



**OUVERTURES**  
À VANDOEUVRE-LES-NANCY  
& DOMMARTIN-LES-TOUL

# LES OPTICIENS MUTUALISTES AUDITION MUTUALISTE



**VENEZ VOIR**

ON VOUS OFFRE  
LE CAFÉ 

**+1 KIT  
ENTRETIEN LUNETTES**



**LES OPTICIENS  
MUTUALISTES**



**AUDITION  
MUTUALISTE**

Adresses :

Optique et audition - 4, Route de Mirecourt  
ZAC Le Réveilleux 54500 VANDOEUVRE-LES-NANCY

ZAC du Jonchery 54200 DOMMARTIN-LES-TOUL



▲ Murmuration © Laurent Philippe

## 50 ans et Bien PLUS ENCORE !

« Célébration » reste le maître-mot pour le CCN-Ballet de Lorraine qui vient de fêter dignement ses 50 ans. La saison 2018-2019 est remplie de surprises !

Le Centre Chorégraphique National Ballet de Lorraine vient de présenter sa nouvelle saison « Fifty plus ! » Après un anniversaire fêté avec panache, cette programmation propose aux spectateurs pas moins de quatre nouvelles pièces à découvrir ! Le programme « Plus Plus » lancera la saison avec des chorégraphes aux écritures singulières et multiples : Thomas Hauert (« Création »), Saburo Teshigawara (« Transparent Monster » pour la première fois à Nancy), Petter Jacobsson et Thomas Caley (« Record of ancient things »). Dans un deuxième temps, ça sera



▲ CCN-Ballet de Lorraine © Arno Paul

l'occasion de revenir aux sources avec des pièces emblématiques du répertoire de la compagnie. « Festivités ! » réunira, entre autres, « Murmuration » de Rachid Ouramdane ou encore les magnifiques œuvres « The Fugue » et « Nine Sinatra Songs » de Twyla Tharp. Mention spéciale pour « In The Upper Room », toujours de la même chorégraphe. Un ballet envoûtant sur une musique de Philip Glass que le Ballet de Lorraine maîtrise à la perfection.

### CENTENAIRE DE LA NAISSANCE DE CUNNINGHAM

« Piano Piano », le troisième temps fort et dernier programme de cette saison présentera deux nouvelles pièces au diapason d'une soirée acoustique. Une créa-

tion d'Olivia Grandville d'abord, qui a choisi de s'inspirer de l'énergie musicale de Julius Eastman, figure injustement méconnue du minimalisme américain. Son œuvre est au reflet de ses engagements politiques d'activiste noir et gay, chargée d'une énergie rock capable de continuer à éveiller les consciences. Puis, le spectateur retrouvera le duo de chorégraphes Petter Jacobsson et Thomas Caley dans une pièce intitulée « For Four Walls », créée suite à une proposition de La Fenice de Venise pour le centenaire de la naissance de Merce Cunningham. Un anniversaire en appel un autre ! Cette création est un hommage

d'après « Four Walls », pour piano et voix seule, de John Cage, à l'origine de la première grande collaboration entre le chorégraphe et son compagnon.

Comme à son habitude, le CCN Ballet de Lorraine propose, en complément, plusieurs événements comme des répétitions publiques, des ateliers et stages « On Danse », des projections de films (Discofoot, Merce Cunningham...) et les rendez-vous LAB/SALON réunissant la danse, la musique et le street-art le temps d'une performance live.

■ Pauline Overney

✚ CCN-Ballet de Lorraine

3, rue Henri Bazin à Nancy

Renseignements et tarifs : 03 83 85 69 00 • ballet-de-lorraine.eu

# NOUVELLES MACHINES À SOUS DÈS LE 18.09.18



## DE L'OR AU BOUT DES DOIGTS



Accès + 18 ans, non interdits de jeux, sur présentation d'une pièce d'identité. Conception GIE Casinos Conseil & Service - RCS Paris 409 406 972. Crédits photos : Droit réservé.



« Jouer comporte des risques : endettement, dépendance... Appelez le 09-74-75-13-13 (appel non surtaxé) »



### CASINOS GROUPE TRANCHANT

# SEVEN CASINO AMNÉVILLE

[www.seven-casino.com](http://www.seven-casino.com)



## IMMERSION AU COEUR DU PARC DE SAINTE-CROIX

À Rhodes, une dizaine de soigneurs animaliers se relaient tous les matins au parc animalier de Sainte-Croix pour chouchouter les quelque 1 500 animaux.

**I**l est 8 heures. Sainte-Croix se réveille doucement à la lueur des quelques rayons de soleil matinaux. Dans les allées, il n'y a personne. Ou presque. Ici un couple d'hébergés se promène. Ils ont passé leur nuit dans l'un des 18 lodges nature du parc. Plus loin, Jessica s'affaire. Dans deux heures, les premiers visiteurs du jour franchiront les portes. « *Il n'est pas sorti, je reviendrai après !* » crie-t-elle au loin. « *Mikado, notre gibbon, n'est pas venu pour manger. Il est spécial, il aime nous embêter !* » Jessica est soigneuse animalière. À Sainte-Croix, c'est sa première expérience professionnelle : « *J'ai un parcours un peu particulier. J'ai fait une licence STAPS mais j'ai toujours su que je voulais travailler avec les animaux. J'ai d'abord fait un stage ici et je suis actuellement en CDD.* »

Ce matin, elle s'occupe du sentier rouge avec Alexandra, une stagiaire. Prochain arrêt : les lémuriens. « *Comme ce sont des primates, on désinfecte nos pieds dans le pédiluve pour éviter tous risques de contamination* » explique-t-elle. Ici, il y a des makis cattas, des varis noir & blanc et des varis roux. Jessica leur donne quelques croquettes pour commencer, histoire de vérifier que tout va bien. « *Je donne un médicament à Fino qui a l'échinococcose, une maladie fréquente chez les primates. Il sait que le bout de banane est pour lui !* » Car la mission de Jessica n'est pas que de nourrir les animaux. Il faut

aussi les soigner ou encore nettoyer leurs enclos. Après les avoir fait sortir sur l'île aux lémuriens, où les visiteurs pourront les approcher au plus près tout au long de la journée, Jessica prépare les rations de fruits et légumes que les animateurs leur donneront. D'une main assurée, comme un grand chef.

### ANIMAUX SAUVAGES

« *Allez, on va voir les pandas !* » Sur le chemin, petite halte pour nourrir les pélicans blancs. À côté, les oies à tête barrée ont droit à du blé et à de la salade. « *On étale les repas dans la journée pour proposer un enrichissement alimentaire aux animaux* » poursuit Jessica. « *Le gibbon sera nourri trois fois par jour par exemple. Les lémuriens ont droit à un goûter avec des glaçons et des croquettes.* » Dans cette même optique, le parc animalier propose une expérience originale aux visiteurs : préparer le déjeuner sur le territoire des ours. Objectif : cacher la nourriture pour les stimuler et les amuser. Sur une année, l'alimentation

► Maki Catta © PO



du parc représente 97 tonnes de céréales et granulés, 94 tonnes de foin, 25 tonnes de viande, 10 tonnes de fruits et légumes et 10 tonnes de poisson. « *Nous récupérons les invendus des supermarchés alentours que l'on complète par des achats* » explique Jessica.

Bao, Ying Tao et Chahua, les trois adorables pandas roux femelles, elles, s'impatientent. Au menu : des pommes, des carottes et un peu de poires. Et aussi, de la poudre de bambou réhydratée. « *Même si on peut les approcher facilement, nous avons pour consigne de ne pas leur à manger dans notre main. Ce sont des animaux sauvages, qui seront peut-être réintroduits dans leur milieu naturel. Il est important de ne pas les apprivoiser.* »

### LA CONSERVATION, UNE PRIORITÉ

Le parc de Sainte-Croix est né de l'idée un peu de folle de Gérald et Liliane Singer en 1980. Ces agriculteurs visionnaires voulaient créer un sanctuaire dédié aux animaux dans le but de partager leur passion de la nature. Aujourd'hui, le parc animalier compte 1 500 animaux ●●●



▼ Jessica, soigneuse animalière depuis un an © PO



▼ Meute de loups blancs © PO

PHOTOS © PO, DR





▲ Panda roux © PO



▼ Vari roux © PO

vivant en semi-liberté sur 120 hectares de nature préservée au cœur du Parc National Régional de Lorraine. Sainte-Croix s'inscrit également dans un projet de labellisation du Pays de Sarrebourg au titre de « Réserve mondiale de Biosphère » de l'UNESCO. Dirigé aujourd'hui par les fils Singer, Pierre et Laurent, le parc est devenu une référence en Europe et a accueilli plus de 330 000 visiteurs l'an dernier. Pour arriver à de tels résultats, Sainte-Croix a su se développer à travers des choix innovants mais aussi des paris fous.

Parmi les nouveautés, le safari-train recueille cette année un grand succès. Une balade d'une heure sur la piste des animaux d'Europe : élan, bisons, chevaux de Przewalski, cerfs... La création de cette nouvelle réserve, inaccessible à pied, s'inscrit dans un programme européen d'élevage en faveur de la réintroduction des naissances à l'état sauvage : « Dans l'objectif de conservation ex-situ, le parc accueille plusieurs espèces dans ces programmes d'élevage pour maintenir une génétique en captivité suffisante et éviter la consanguinité » explique Laurie Berthomieu, stagiaire conservation. « Les vari roux et noir et blanc, les ours bruns, les lynx boréals, les cigognes noires, les bisons européens, les pandas roux, les gibbons, les makis catta, les gloutons, les pélicans frisés... font partie des espèces en programme d'élevage car ils sont menacés d'extinction. » Les chevaux de Przewalski sont eux aussi en danger.

À Sainte-Croix, le groupe n'est composé que de juments. « Nous les maintenons en bonne santé pour pouvoir les faire se reproduire afin de faire perdurer l'espèce. »

Les visiteurs, à leur niveau, peuvent aussi contribuer et aider à la conservation. « Il existe un fonds de dotation avec un système de parrainage : six animaux du parc peuvent être parrainés » continue Laurie Berthomieu. « Je ne vous cache pas que Bao, la femelle panda, a beaucoup de succès ! » Depuis novembre 2017, le parc a déjà reçu 350 parrainages dont l'argent récolté va directement aux actions pour la conservation (échanges avec des associations, experts envoyés sur le terrain...). « Il est important pour nous de communiquer sur nos actions. Nous recevons 20 000 scolaires par an ! Eduquer à la conservation et à la biodiversité est l'une de nos priorités. »

Trente-huit ans plus tard, on peut dire que le pari est réussi pour la famille Singer. Sainte-Croix est devenu, comme le souhaitait Gérald Singer, « le jardin d'Eden où, comme le veut la légende, les hommes et les animaux se parlent et se respectent. » ■ Pauline Overney

➕ Parc de Sainte-Croix à Rhodes

Ouvert jusqu'au 11 novembre

Renseignements, tarifs et réservations : [parcsaintecroix.com](http://parcsaintecroix.com)



← Jessica © PO



▼ Safari-train © PO

# MEUBLES Maison du Massif

LE PLUS GRAND CHOIX  
DE MEUBLES MASSIFS  
EN LORRAINE

Atelier &  
Exposition  
3.500M<sup>2</sup>

RELOOKING  
PROFESSIONNEL

FABRICATION  
SUR-MESURE

MEUBLES DE  
COLLECTION

Tous les avantages  
d'un meuble personnalisé

La garantie d'un meuble  
de qualité à prix compétitif

ATELIER SUR PLACE = PRIX COMPÉTITIFS



### Important :

- Remise au bois brut sans utiliser de produits type décapant...
- Finition par nos ébénistes avec nombreuses teintes au choix laissant apparaître la veine du bois.
- Finitions : huilée - Bois Flotté - Laqué... (aucun produits de type sous-couche donnant un aspect peinture).
- Possibilité de modifier vos meubles en atelier (changement de pieds, incrustation de verre laqué, changement de fermetures...)
- Réalisations sur meubles et cuisines.



APRÈS



AVANT



MEUBLES  
La Maison du Massif



A 5mn de  
CORA Houdemont

03 83 46 55 66 [www.maison-du-massif.fr](http://www.maison-du-massif.fr)

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

54210  
VILLE EN VERMOIS

Autoroute A33  
sortie St-Nicolas-de-Port



## LES HANDBALLEUSES à nancy !

**La France organise pour la première fois le championnat d'Europe de handball féminin. À cette occasion, Nancy accueille l'équipe de France lors du tour préliminaire !**

« Handballissime ». Dans quelques semaines, ce mot sera dans toutes les bouches. Car nous sommes à trois mois d'un grand événement : l'EHF Euro 2018 se déroulera pour la première fois en France dans cinq villes, dont Nancy, du 29 novembre au 16 décembre ! Le Palais des Sports Jean Weille (5280 places) accueillera le premier match du tournoi avec l'équipe de France. En tout, cinq rencontres de poule et neuf matchs du tour principal auront lieu dans la cité ducale. Une chance unique de voir les Bleues, championnes du monde en titre, affronter les meilleures équipes européennes. « *Le deuxième match des Bleues face à la Slovaquie, le 2 décembre à Nancy, affiche déjà complet !* » s'enthousiasme Sylvie Pascal-Lagarrigue, présidente du Comité National d'Organisation de l'EHF Euro 2018.



◀ Laura Flippes © S.Pillaud

### « L'ÉQUIPE À BATTRE ! »

De son côté, Manon Houette, joueuse au Metz Handball depuis 2017, a repris la saison : « Pour l'instant, je pense avant tout à mon club. Nous allons nous retrouver avec l'équipe de France fin septembre pour commencer la préparation de l'Euro. Il faut que je sois performante sur les deux tableaux ! » La joueuse vient d'être élue meilleure alliée gauche de la saison 2017/2018 mais garde la tête sur les épaules. « La pression est collective. Nous arrivons en tant que championnes du monde en titre, nous sommes l'équipe à battre ! » dit-elle dans un sourire. Originaire du Mans, Manon Houette a vite pris ses marques dans la région et espère que « les supporters messins, même s'ils sont un peu vexés que l'Euro ne se déroule pas aux Arènes, viendront nombreux à Nancy pour [les] encourager ! » La présidente du Comité National d'Organisation du championnat conseille, elle, de se positionner rapidement sur les matchs du tour préliminaire de l'équipe de France « qui devraient séduire un public d'amateurs comme la grande famille du handball ». À vos billets ! ■

Pauline Overney

➕ Programme complet : ehf-euro.com

Billetterie : billetterie@EHFEURO2018.fr

ou 0 892 72 82 00 (du lundi au samedi de 10h à 19h)



▶ Manon Houette sous le maillot tricolore © Matthieu Ricard

## 3 QUESTIONS À SYLVIE PASCAL-LAGARRIGUE

Présidente du Comité National d'Organisation de l'Euro 2018 féminin

### À moins de 100 jours de l'événement, comment vous sentez-vous ?

La pression monte ! Toutes les équipes du comité d'organisation sont en action, ça fourmille dans les bureaux ! Concrètement, il nous reste trois mois pour promouvoir l'événement, le premier championnat d'Europe de handball féminin organisé en France ! C'est à la fois une aventure et une chance exceptionnelle pour le sport au féminin !

### Comment ont été choisies les villes hôtes ?

C'est le fruit d'un long processus de sélection ! En octobre 2014, nous avons donné le dossier de candidature aux villes avec le cahier des charges validé par la Fédération Européenne. Nous avons reçu énormément de candidatures. Il fallait également que les villes hôtes respectent scrupuleusement les contraintes en termes de capacité d'accueil des stades, des salles annexes pour les événements, d'hôtellerie... Des fois, nous avons fait des choix politiques comme en Lorraine où la région Grand Est a décidé d'organiser le championnat à Nancy, même si Metz reste une grande terre de handball.

### Combien de billets sont vendus actuellement ?

Nous sommes à plus de 45% de vente des billets ! Soyons honnêtes, l'Euro féminin attire moins qu'un tournoi masculin. Mais nous continuons la promotion, et avec les très bons résultats de l'équipe de France féminine, nous espérons que l'événement va attirer encore plus de monde ! Ce qui est rassurant, c'est qu'actuellement nous avons vendu plus de places à des spectateurs qui ne font pas partie de la famille du handball. Ce qui est de bon augure pour la suite ! Surtout pour les matchs qui se dérouleront à Nancy où joueront les Bleues ! ■

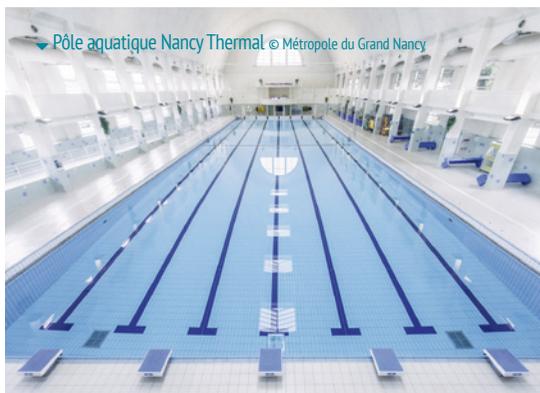
Propos recueillis par Pauline Overney



▶ Sylvie Pascal-Lagarrigue © Pauline Ballet



▲ Pôle aquatique Lido à Tomblaine © Métropole du Grand Nancy



▼ Pôle aquatique Nancy Thermal © Métropole du Grand Nancy

## une rentrée aquatique !

**Vous aimez l'eau et le sport ? Les établissements de l'Aqua Pôle du Grand Nancy vous proposent une pléiade d'activités en cette rentrée 2018/2019 !**

**P**armi les sept piscines du pôle aquatique du Grand Nancy, vous trouverez forcément celle qui convient à vos attentes ! Plus que des simples piscines, chaque établissement possède son univers alliant les bienfaits de l'activité physique et de la détente en milieu aquatique. Chaque année, les plages d'ouverture sont élargies et les animations sont renouvelées, encadrées par des éducateurs diplômés d'État. L'Aqua Pôle est un environnement unique, adapté aux besoins des petits et des grands !

### POUR LES SPORTIFS

Incontestablement, la piscine Alfred Nakache de Nancy-Gentilly est celle qui propose le plus d'activités sportives. Elle dispose d'un bassin olympique de 50 mètres homologué pour accueillir les compétitions, d'un petit bassin de 20 mètres, d'une fosse et de trois plongeurs de 1, 3 et 5 mètres de haut. Elle est dotée également d'un espace fitness en bord de bassin avec 15 appareils à disposition. Il est également possible de prendre des cours d'aqua gym, d'aqua training et d'aqua body training.

La piscine du Lido à Tomblaine dispose, elle, d'un espace forme avec une salle de fitness et de musculation. Il est également possible de participer à des cours d'aqua bike ou d'aqua step. Pour les séniors, rendez-vous du côté de la piscine de Laneuveville-devant-

Nancy ou de la piscine olympique Grand Nancy-Thermal pour des cours d'aqua forme adaptés !

De son côté, l'école de natation française propose des cours collectifs pour enfants, adolescents et adultes ainsi que des cours pour vaincre l'aqua phobie à la piscine de Nancy-Gentilly, du Lido à Tomblaine, de Laxou, de Laneuveville-devant-Nancy, Michel Bertrand de Vandœuvre-lès-Nancy.



▲ Pôle aquatique Lido à Tomblaine © Métropole du Grand Nancy

### POUR LA DÉTENTE ET LE BIEN-ÊTRE

Après l'effort, le réconfort ! Les établissements aquatiques sont de véritables cocons de détente et de bien-être. Pour les adeptes de sauna et d'hammam, rendez-vous aux piscines du Lido à Tomblaine et Michel Bertrand à Vandœuvre-lès-Nancy. Celle-ci s'adresse également à la famille avec son petit bassin et sa pataugeoire. La piscine de Laxou, elle, fera le bonheur des petits avec son jardin aquatique. Tout comme celle du Lido avec son bassin d'initiation avec des jeux d'eau (bancs massant, geyser, jets haute-pression...), ses pataugeoires intérieure et extérieure et son toboggan ! N'hésitez plus, inscrivez-vous dans l'une des piscines de la Métropole du Grand Nancy ! ■ **Pauline Overney**

➕ Aqua Pôle du Grand Nancy

Renseignements : 03 54 50 21 50

[grandnancy.eu](http://grandnancy.eu) rubrique « sortir & découvrir »

# à VÉLO VERS LA RENTRÉE !

Comme chaque année, la Maison du Vélo renouvelle son offre de location de vélo longue durée avec un tarif très attractif pour les étudiants !

Chaque année, de plus en plus de personnes circulent quotidiennement à vélo dans le Grand Nancy ! À l'occasion de la rentrée, la Maison du Vélo du Grand Nancy veut inciter, particulièrement les étudiants, à adopter le biclou comme moyen de transport pour l'année scolaire ! Niveau tarif, les prix sont tout à fait avantageux. Une location à la semaine vous coûtera 7 €, 15 € au mois, 27 € au trimestre et 60 € à l'année (soit 0.16 centimes par jour !). Ces formules permettent une grande liberté aux utilisateurs qui, par exemple, peuvent stopper leurs abonnements durant la période hivernale. Ces tarifs dits « réduits » s'adressent donc aux étudiants mais

aussi aux abonnés aux transports en commun (carte Simplicité), aux jeunes de moins de 18 ans, aux demandeurs d'emplois, aux familles nombreuses et titulaires du City Pass. Une caution de 250 € sera alors demandée lors de la réservation du vélo. Ils sont loués avec deux antivols (un U ou une chaîne) et avec un bloque roues. L'entretien des usures courantes (freins défaillants, pneus abîmés) est compris dans l'abonnement.



## 900 VÉLOS CLASSIQUES

La Maison du Vélo propose des vélos classiques avec panier mais aussi des vélos pliables, moins encombrants, qui se réduisent à la taille d'un bagage à mains. La métropole du Grand Nancy dispose de 250 km de pistes cyclables en plus des zones apaisées (où automobilistes et vélos peuvent circuler ensemble). À la Maison du Vélo, 900 vélos classiques (VTC) sont disponibles, plus 400 d'autres types (Pliants, VTT, VAE, Tandems, remorques, vélos-fauteuil...) en location courtes durées. Vous pouvez d'ores et déjà pré-réserver votre vélo sur le site internet de la Maison du Vélo. Mais dépêchez-vous, ils partent comme des petits pains ! ■ **Pauline Overney**

✚ Infos : 03 83 48 88 20 ou [maisonduvelo.grand-nancy.org](http://maisonduvelo.grand-nancy.org)

Page Facebook : [maisonduvelo](https://www.facebook.com/maisonduvelo)

## ADOPTEZ UN VÉLOSTAN'BOUTIC

Louez votre vélo pour

**60 €**  
par an

soit

**0,16 €**  
par jour



Contactez-nous au :  
03.83.48.88.20

Ouvert du mardi au samedi :  
10 à 12h - 13h30 à 18h30

54 rue Charles III - 54 000 Nancy

Vélostan  
**bou  
tic**

La Maison  
du Vélo  
Grand Nancy  
Le vélo pour tous

métropole  
Grand Nancy



## LE QUARTZ, UN ALLIAGE DE SOLIDITÉ ET DE MODERNITÉ

Ces dernières années, les minéraux ont la cote dans l'aménagement de la maison et dans la décoration. Le quartz fait partie de ces matériaux tendance qui offrent une solution de qualité pour concevoir les équipements de sa cuisine.

après le marbre et le terrazzo, c'est au tour du quartz de s'imposer comme le minéral chouchou de la maison. À la fois design, ultra-solide et sophistiqué, ce matériau est surtout très tendance dans la cuisine où il permet de concevoir de nombreux aménagements, notamment des plans de travail et des comptoirs. C'est donc un choix judicieux même s'il est plus onéreux que les solutions classiques...

### COMPOSITION

Le quartz qu'on utilise pour l'aménagement de la maison est une pierre artificielle qui peut contenir jusqu'à 95 % de quartz, de la résine et des pigments. C'est donc un matériau composite, généralement blanc ou transparent, dont l'aspect rappelle celui de la pierre mais sans les irrégularités. S'il s'agit d'un assemblage, le quartz n'est en revanche





absolument pas un agglomérat bas de gamme: c'est au contraire un matériau performant, qui sert à fabriquer des produits de grande qualité.

### UNE RÉSISTANCE À TOUTE ÉPREUVE

Le quartz est l'un des matériaux les plus durs au monde! Très résistant aux chocs, il ne redoute ni les impacts, ni les rayures, ni les acides, ni l'eau. Non poreux, il résiste aussi aux taches et a également l'avantage de ne pas craindre les produits de nettoyage classiques, ce qui rend son entretien très facile. C'est la raison pour laquelle il est souvent employé dans la cuisine (plans de travail, comptoirs, éviers...) et dans les pièces où les passages sont intensifs. On trouve en effet de nombreux revêtements en quartz pour tous types de surfaces intérieures. Seul petit bémol: il résiste mal aux chaleurs supérieures à 180°. Il est donc recommandé de ne jamais exposer ce minéral à une chaleur extrême au risque de voir le support se détériorer (gondolage, décoloration...).

### UN CHOIX MODERNE

Enfin, si le quartz est solide et résistant, il possède également des atouts esthétiques. Généralement conservé en blanc, il apporte de la pureté et de la modernité aux équipements de la cuisine. Il peut aussi être pigmenté (rouge, noir, gris...) pour s'adapter à tous les styles et à toutes les envies déco. Plusieurs finitions sont disponibles: brillant lisse, mat lisse ou encore mat non lisse. Selon l'assemblage, il est également possible d'obtenir des formes particulières.

### QUEL PRIX?

Évidemment, le quartz est un matériau assez onéreux du fait de sa qualité. Si les prix se font toujours sur devis, son tarif se rapproche généralement de celui de la pierre. ■ M.K.

Intérieurs  
PRIVÉS

CUISINES | RANGEMENTS  
DRESSINGS | SUR-MESURE

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

STADE  
M. PICOT



Intérieurs  
PRIVÉS





## Bien CHOISIR LES COULEURS : LES CONSEILS DES PROS

**P**our mettre un peu de gaieté et d'originalité chez soi, la couleur est sans aucun doute le meilleur atout! C'est en effet l'un des ingrédients principaux d'une décoration réussie. Mais encore faut-il savoir associer les différents tons: ce qui nous paraît parfait sur le papier peut donner un résultat décevant dans la réalité. Afin d'éviter tout couac décoratif, nous avons demandé l'avis de deux experts: Joanna Ramiamanantsoa et Harmony Juin, architectes d'intérieur chez Rhinov.

### **Quels sont les critères à prendre en compte avant de choisir une couleur ?**

Différents critères sont à prendre en compte dans la sélection de la couleur de la peinture ou du mobilier. Tout d'abord, la luminosité et l'orientation de la pièce vont être décisives quant à la clarté de l'intérieur. Ainsi, on évitera les couleurs sombres dans les pièces qui laissent mal passer la lumière, mais on pourra plus facilement s'amuser sur une palette de couleurs large dans les pièces très lumineuses. La forme de la pièce a aussi son importance. Un lieu plein de recoins devra être assez clair pour ne pas perdre en surface. Enfin, il faut prendre en compte la fonctionnalité du lieu. On privilégie des couleurs douces dans la chambre par exemple.

### **On dit souvent qu'il ne faut pas avoir plus de trois couleurs différentes dans une pièce. Cette règle est-elle vraie ?**

On peut utiliser plus de trois couleurs dans une même pièce si elles sont en harmonie. L'idéal est de marier trois couleurs qui restent dans une même teinte et ainsi jouer sur des camaïeux. Au-delà de trois couleurs, on risque de surcharger la pièce.

### **Y a-t-il des couleurs qu'il faut absolument éviter? Et pourquoi ?**

Aucune couleur n'est à éviter. Il faut cependant adapter les bonnes couleurs à une pièce. Il faut également éviter de peindre de grands murs d'une couleur forte. Cela donne l'impression que la couleur envahit vraiment l'espace et il devient vite très difficile de faire une jolie décoration.

### **Peut-on choisir n'importe quelle couleur dans n'importe quelle pièce ?**

L'application d'une couleur dans un espace va dépendre de la fonction et du résultat souhaité. Sachant que, plus l'intensité de la couleur est forte, plus l'impact sera efficace. Par exemple, dans un espace propice à la communication comme le salon, nous allons associer la couleur bleue. En revanche, dans un espace où l'on souhaite apporter de la force et de la vigueur, nous pouvons jouer avec les teintes chaudes comme le rouge ou le terracotta. Pour la salle de bains, nous avons tendance à utiliser du bleu car cette teinte douce se marie à merveille avec le bois clair pour des ambiances scandinaves réussies. Le vert, malgré ses propriétés reposantes, est à proscrire car il donne un mauvais teint. Mais surtout, et cela vaut pour toutes les pièces, le plus important et de choisir une couleur qui vous plaise afin de vous sentir bien chez vous!

### **Quelles sont les astuces à connaître pour être sûr de faire le bon choix ?**

Il faut s'aider d'un nuancier de couleurs, outil simple et ergonomique, qui permet d'associer facilement les tons. Il ne faut pas hésiter non plus à demander des testeurs



sans peinture. Il fait jouer sur les motifs et les graphismes.

### Quelles couleurs s'associent le mieux et quels sont les mélanges à éviter ?

Les couleurs pastel s'associent parfaitement entre elles. Douces et non criardes, elles plongent une pièce dans une ambiance cosy, claire et malgré tout colorée. On associe aussi facilement les couleurs naturelles entre elles (beige, gris clair, marron, lin, glaise) pour

en magasin, avant d'acheter un pot de peinture, pour pouvoir faire un premier test dans sa pièce et se rendre compte de ce que cela peut donner.

### Comment apporter de la couleur sans forcément passer par la case peinture ?

On peut apporter de la couleur par le mobilier, les textiles (coussins, tapis, rideaux, plaids), les décorations murales (tentures murales, cadres). Le papier peint est également un bon moyen d'apporter de la couleur

une décoration douce, apaisante et neutre. Les tons gris, taupe et même les couleurs grisées (comme le bleu-de-gris ou le vert-de-gris) s'harmonisent parfaitement pour une ambiance cocooning et fraîche.

Ensuite, pour les couleurs un peu plus marquées, il n'existe pas de mauvaises associations. On peut associer sans faute une couleur vive (rouge, bleu, vert jaune etc.) sur un pan de mur à du blanc ou à une teinte très claire sur les autres murs. ■ M.K.

# Lifestyl' L'intérieur qui vous ressemble

Meubles contemporains,  
industriels, style vintage,  
campagne, racine...

Lifestyl'

Meuble • Salon • Literie • Déco

Pôle commercial Jeanne d'Arc à Dommartin-Les-Toul - Derrière E.Leclerc - Face Kiabi  
à 10 min de Laxou la Sapinière - Tél. 09 73 21 68 70 • [www.lifestyl.fr](http://www.lifestyl.fr)

Ouvert du mardi au Samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30



# LE PAPIER PEINT S'INVITE DANS LA CUISINE

**Traditionnel, vinyle, expansé, intissé... Décliné dans tous les styles, motifs et couleurs, le papier peint habille les murs de la maison. Y compris dans la cuisine !**

Cela ne vous a pas échappé, la tendance papier peint s'approprie peu à peu tous les murs de la maison. Cet hiver, aussi, rimera avec colle, pose et maroufle, mais avec un nouvel objectif: tapisser la cuisine. Si certains redoutent les difficultés d'entretien et se posent des questions sur la résistance d'un papier peint soumis aux épreuves du four, de la friture et de la sauce bolognaise, voici de quoi les rassurer...



## LE PAPIER FAIT DE LA RÉSISTANCE

Le papier peint a le vent en poupe. Et ce n'est certainement pas du côté de l' Association pour la promotion du papier peint (A3P), créée en 1999, que l'on vous dira le contraire. En version intégrale ou sur quelques pans de mur, la tendance s'empare de toutes les pièces de la maison, depuis la salle de bains jusqu'au séjour, en passant aussi par la cuisine. La qualité et les matériaux de ce revêtement permettent en effet aujourd'hui de succomber facilement à la tentation. L'A3P, qui représente 80 % des intervenants de la profession, l'assure: aujourd'hui, le matériau est tel qu'il peut résister à bien des repas. Pour cette pièce exposée aux graisses, aux éclaboussures et aux vapeurs d'eau chaude, on choisit donc un papier lessivable, traités pour résister à l'eau, aux produits d'entretien et aux moisissures. D'épongeable à super-lessivable, il existe quatre symboles pour classer les différents papiers peints selon leur réaction face à l'humidité. À vous de vérifier au moment du choix.

## LES MATIÈRES À PRIVILÉGIER DANS LA CUISINE

Pour la cuisine, il est préférable d'opter pour un papier peint vinyle. Fabriqué à partir d'une couche de papier sur laquelle est ajoutée une surcouche de PVC, il permet

de lessiver et même de brosser vos murs aussi souvent que nécessaire. Au rayon bricolage, on trouve également du vinyle expansé. Son petit plus réside dans le fait que la couche de PVC qui recouvre la base papier est cette fois chauffée, pour apporter du relief aux imprimés ou au décor, tout en camouflant au passage tous les petits défauts du mur. Thermorésistant, le papier peint vinyle durera plus longtemps, y compris lorsqu'il est posé près d'un four ou d'un radiateur.





## DANS LA CUISINE, TOUT EST PERMIS

Les papiers en vinyle expansé se sont beaucoup développés et se déclinent en de nombreux motifs et coloris, contemporains ou traditionnels. Des plus classiques aux plus design, en passant par d'impressionnantes imitations de matières (bois, cuir, briques, briques de verre...), les rouleaux jouent la diversité pour s'adapter à toutes les tendances de mobilier.

Côté pose, on peut choisir la version intégrale en recouvrant tous les murs de la pièce, suivre la tendance du lé unique pour une décoration plus subtile ou miser sur la parfaite imperméabilité des papiers peints modernes pour réaliser une crédence originale, bon marché et graphique...

## DE LA FANTAISIE AU MENU

Côté motifs, le catalogue des papiers peints pour cuisine offre une kyrielle de possibilités: une déco graphique jouant sur les formes et les couleurs; une touche pratique avec le papier peint ardoise sur lequel on peut écrire à la craie; un côté ludique avec les lés en trompe-l'œil; ou encore une petite note humoristique avec le papier peint spécial « recette » qui détaille la réalisation de vos préparations culinaires préférées au format XXL. À vous de jouer! ■ **Christelle Carmona**



Cuisiniste - Agenceur - Dressing  
Rangements - Lits relevables

**Le sur-mesure n'est plus un luxe  
Pose offerte pour 1€ de plus\***



\* jusqu'au 20 octobre



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

**03 83 64 67 48 concept-lm.fr**

# HOME LIFTING



## Posez votre question sur le design à Mr Margulies

**Q.** On parle beaucoup des lumières LED. Quelle est la différence entre les lumières « blanc froid » et les « blanc chaud » ? Gaëlle M.

**R.** Tout d'abord, il faut savoir que la technologie LED a permis de développer des lumières qui ne chauffent pas, réduisant ainsi considérablement la consommation d'énergie.

La lumière dite « blanc froid » est plus blanche, plus lumineuse, plus agressive, et crée un environnement plus « froid ».

La lumière dite « blanc chaud » est moins blanche, plus dorée, et convient mieux aux espaces plus chaleureux. En général, on installera des LED « blanc froid » dans des espaces nécessitant plus de clarté et plus de précision visuelle comme les cuisines, salles de bains, toilettes, bureaux, ou pour un couloir sombre. En revanche, on se servira plutôt de LED « blanc chaud » pour créer un environnement plus chaleureux et serein pour un salon, une salle à manger ou une chambre à coucher. Rappelez vous toujours que l'élément le plus important de votre environnement est la lumière !

**Vous avez des questions ?  
N'hésitez pas à me contacter :  
Sam MARGULIES  
Tel. 06 13 79 47 79  
atmospheredesign@hotmail.com  
www.home-lifting.com**

## nouveau SOUFFLE POUR LE VERRE

**L**e verre soufflé profite d'un retour en trombe des techniques artisanales en décoration pour imposer des objets uniques et modernes. Les designers sont en effet de plus en plus nombreux à être séduits par ce procédé. Passe-partout, élégant et surtout intemporel, le verre n'a jamais cessé de faire la tendance dans nos intérieurs. Profitant du regain des techniques artisanales, ce matériau remet au goût du jour les objets soufflés à la bouche, que ce soit chez les artisans ou chez les designers. À la fois noble et précieux, le verre soufflé fait aujourd'hui un retour très remarqué, notamment sur les luminaires et les vases.

### UNE TECHNIQUE ANCESTRALE

Si aujourd'hui les objets décoratifs en verre sont majoritairement fabriqués industriellement, certains artisans continuent de perpétuer une tradition ancestrale pour proposer des produits uniques et de qualité. En pratique, pour faire du verre soufflé (cristal ou verre classique), le souffleur utilise une canne creuse pour « cueiller » une masse de verre qu'il façonne avec son souffle. Il fait ainsi naître une bulle due à la dilatation de l'air au contact du verre chaud. Grâce au souffle continu, il peut ensuite travailler le matériau comme bon lui semble, aussi bien au niveau de la taille que de la forme. Ce procédé particulier permet de différencier le

verre soufflé du verre moulé. En effet, à l'inverse du second, le verre soufflé n'a pas de couture qui parcourt la longueur de l'objet. Autre signe distinctif: le revers du verre soufflé est toujours poli. Enfin, on pourra également remarquer des petites bulles ou une boursoflure là où le souffleur a coupé le fil de verre en fusion.

### VASES ET LUMINAIRES À L'HONNEUR

Cette technique traditionnelle est bien sûr toujours d'actualité, mais elle est même de plus en plus plébiscitée par les designers. Les créateurs font en effet du verre soufflé leur matériau chouchou du moment pour imaginer principalement des vases et des luminaires, qu'ils soient sur pied ou suspendus.

Dans la lignée d'Alvar Aalto, mondialement connu pour ses créations modernes et notamment pour ses vases, d'autres s'approprient la technique du verre soufflé pour proposer des objets tendance qui frôlent l'œuvre d'art. On pense en particulier à la collection de vases Ruutu, signée par les frères Bouroullec qui l'ont conçue en collaboration avec la verrerie d'art finlandaise Iittala. Chez les enseignes moyenne gamme, on retrouve aussi bon nombre d'objets soufflés (photophores, bonbonnes façon dames-jeannes, coupelles et autres accessoires décoratifs). Mais ce sont surtout les luminaires qui ont la cote en la matière ! ■ M.K.



# Bo' Salons

## POUR UNE RENTRÉE **À PRIX FRACASSANTS**



1 rue Bernard Palissy - **VANDOEUVRE-LÈS-NANCY**  
**[www.bosalons.fr](http://www.bosalons.fr) - 09 83 90 11 59**



**HORAIRES : FERMÉ LE LUNDI**  
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI 10 H > 12 H / 14 H > 19 H



**SERVICE HOME LIFTING**

**Pour en savoir plus, consultez notre site [www.home-lifting.fr](http://www.home-lifting.fr)**



## La maison pousse les murs

**Loft ou grande pièce à vivre, ces dernières années, nos maisons se décroissent pour laisser place à des espaces multifonctions. Un nouvel art de vivre dont le maître mot est convivialité.**

**L**es modes et les tendances en matière d'aménagement sont un véritable reflet de la société et des mœurs dans lesquelles nous évoluons. Si, jusqu'aux années quatre-vingt, chaque pièce de la maison avait sa propre destination, aujourd'hui les espaces s'agrandissent. Le coût de l'immobilier pousse les propriétaires à repenser leur intérieur. On fait tomber les murs pour gagner quelques mètres carrés mais surtout pour créer un habitat plus convivial et chaleureux. Nos maisons n'ont pas fini de se métamorphoser...

### DES ESPACES CONVIVIAUX ET CONFORTABLES

Ouvrir les espaces au maximum, telle est la grande tendance de ces dernières années. Fini le salon et la cuisine cloisonnés, on supprime ces murs qui freinent la convivialité et on inonde sa grande pièce à vivre de lumière. Cette approche généreuse de l'espace se fait, certes, souvent au détriment des chambres qui rétrécissent et du coin bureau que l'on n'hésite pas à gommer, mais rien ne vaut le plaisir, par exemple, de cuisiner et d'interagir avec ses invités sans forcément s'isoler. Renforcer la cohésion et la communication est donc le véritable leitmotiv de ces espaces ouverts qui deviennent un lieu central pour toute la famille.

Pour un open space chaleureux, on prévoit d'aménager un salon spacieux avec du mobilier confortable et une table basse suffisamment grande pour partager un apéritif avec ses amis. Côté cuisine, on l'imagine fonctionnelle, avec de préférence un îlot central ou un bar, équipé de tabourets hauts, qui permettra de cuisiner tout en restant connecté avec ses convives.

### LE HIVING, NOUVEAU MODE DE VIE

Toujours dans la même veine, un autre phénomène bien similaire a pris de l'ampleur dans nos intérieurs : le hiving. Symbole de la vie en communauté, cette tendance efface les pièces pour créer un lieu de vie presque unique où le confort se mêle à l'hospitalité, et où tous les membres de la famille se donnent rendez-vous. L'idée est que chacun puisse vaquer à ses occupations dans le même espace et sans s'isoler des autres.

Pour ce faire, on réduit considérablement la surface des chambres, de la salle de bains et des pièces privées, pour composer un grand espace commun où il sera possible de jouer, lire, travailler ou encore faire la fête. Bref, la maison se décroisse le plus possible pour se métamorphoser en un lieu de partage.

## ATTENTION AUX PIÈGES !

Mais attention, agrandir son intérieur en faisant tomber les murs nécessite bien plus que quelques coups de masse. D'abord, il faut identifier s'il s'agit d'un mur porteur ou d'une simple cloison. Ensuite, il faut repenser intelligemment l'espace. En effet, une fois les pièces réunies, des finitions et des raccords décoratifs seront à prévoir. Cette nouvelle grande surface doit créer une unité visuelle, notamment à l'aide des couleurs et des matériaux.

Il faudra également concilier les différentes zones en prenant soin de délimiter les espaces et leur affectation. Un coin pour manger, un autre pour cuisiner et un dernier pour travailler par exemple. Ces open spaces sacrifient aussi généralement les rangements, pourtant essentiels dans une grande maison dans laquelle vit une famille entière. Les meubles modulaires et les étagères deviendront alors de précieux alliés. Enfin, pour combler ce nouveau volume particulièrement généreux, le mobilier imposant sera à privilégier. ■ M.K.



# Art&Fenêtres

JUSQU'AU 31 OCTOBRE

**-15%**  
SUR TOUTE  
**LA GAMME<sup>(1)</sup>**



Julien Couët

VISIBLEMENT  
**L'ENSEIGNE préférée DES FRANÇAIS<sup>(2)</sup>**



Art&Fenêtres

**MENUISERIES SC 54**

147 Av. de Strasbourg • NANCY • Tél. **03 83 38 97 72**  
menuiserie-sc-54@orange.fr • Stéphane Schwartz : **06 15 14 02 66**



(1) Remise non cumulable valable jusqu'au 15/10/18 inclus, uniquement sur la fourniture des produits, hors pose et hors chantiers neufs. Voir détails des conditions en magasins ou sur [artettenres.com](http://artettenres.com). (2) Selon enquête Capital / Statista « Les meilleures enseignes », échantillon de 20 000 personnes, réalisée du 8 juin au 18 juillet 2017.



## LE FAUX PARQUET INVESTIT TOUTES LES PIÈCES

**S'ils prennent facilement l'apparence du bois, ces revêtements ne font pourtant qu'imiter ses essences. Lino, carrelage, dalles de pierre ou sol stratifié jouent avec les ressemblances pour réchauffer les pièces de la maison.**

### LE PLASTIQUE, C'EST FANTASTIQUE

On croyait le linoléum oublié et le PVC trop cheap... eh bien, pas du tout ! Aujourd'hui, ces revêtements de sol refont surface et séduisent les amateurs de bois. Moins coûteux, plus légers, plus étanches et plus simples à poser qu'un parquet traditionnel, ils cumulent les avantages tout en adoptant des aspects différents pour imiter parfaitement toutes les essences de bois. Y compris celles qui n'existent pas !

Bon à savoir : si on les confond parfois, il existe une différence de nature entre le lino et le PVC. Le premier est un produit naturel qui, comme son nom l'indique, est composé d'huile de lin, additionnée de résines naturelles, de farine de bois, de pigments et de charges minérales sur un support de toile de jute. Le second est créé à partir de plastifiants et de charges minérales.

### FAUX PARQUETS, VRAIS AMIS

Derrière l'appellation de parquet stratifié, se cachent en réalité deux types de sol : le parquet contrecollé, qui se compose d'une couche de bois noble, plus ou moins épaisse, collée sur un support latté ; et le sol stratifié qui est avant tout un support aggloméré sur lequel on a apposé un décor bois. Dans les deux cas, une dernière couche permet de garantir la stabilité et

la rigidité de l'ensemble grâce à la pose de résine vinylique étanche.

Enfin, le carrelage ou les dalles de pierre permettent d'allier la beauté du bois et une solidité extrême. Cette dernière option sera privilégiée dans les zones à fort passage, comme la cuisine, le séjour ou la salle de bains... Mais mieux vaut alors miser sur le chauffage au sol pour un rendu un brin plus chaleureux.

### LE MATCH DE LA POSE

Si les imitations de parquet ne peuvent pas rivaliser avec les qualités d'isolation d'un véritable sol en bois, elles restent néanmoins imbattables en matière de coût et de pose.

Le lino et le PVC, qui existent aussi sous forme de dalles ou de lames, se clipsent et se déclipsent à votre guise. Le revêtement stratifié s'installe lui aussi facilement grâce à sa pose flottante. Adieu donc clous et autres colles qui exigent une bonne technique et beaucoup de patience.

Pour le carrelage, il faudra se munir du bon vieux maillet et de la taloche en n'oubliant pas les croisillons. Modernité oblige, les carreaux se présentent désormais dans un format identique aux lames de parquet et ne nécessitent pas de double encollage. ■ **Christelle Carmona**



# COUP DOUBLE

## Reprise de vos anciennes menuiseries :

# *portail, porte et fenêtre\**



EXIGEZ  
UN PORTAIL  
**CETAL**



Tradition et  
innovation  
le n°1  
en Europe

**Internorm®**  
Fenêtres – Portes

**SHOW  
ROOM  
900 m<sup>2</sup>**

Zone d'Activités Allée des Aulnes  
**54840 VELAIN-EN-HAYE**

**03 83 23 34 52**

Ouvert du lundi au samedi  
de 9h à 12h et de 14h à 18h

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

remise de  
**20%\***  
jusqu'au  
**29 septembre**  
sur les fenêtres  
portes et portails

**FERMETURES  
GIRARD**

*Nos clients en parlent le mieux.*

\*Voir conditions en magasin.

**PORTES OUVERTES ▶ DU 28 AU 29 SEPTEMBRE DE 9H À 18H**

# DÉNICHER UN LOGEMENT ATYPIQUE

Si vendre un bien biscornu est souvent délicat, les habitations hors-norme mais luxueuses font en revanche l'objet d'un marché de niche prisé. Loft, péniche et maison d'architecte sont ainsi très recherchés.



Pour gagner du temps et de l'argent, la majorité des programmes immobiliers reposent sur une standardisation des logements. Acquérir un bien qui ne ressemble pas à tous les autres est donc un luxe qui n'est pas à la portée de toutes les bourses. Quels types de biens sont recherchés? Quel est le profil type des acheteurs? L'agence Espaces atypiques propose une radiographie de ce marché de niche.

## EN VILLE AVANT TOUT

Cette étude a été réalisée sur 482 biens vendus en 2017 dans toute la France par l'intermédiaire de ce réseau spécialisé. Et à l'heure des comptes, les appartements représentent à eux seuls 37 % des opérations, contre 28 % de maisons. Plutôt que d'opter pour d'anciens lieux industriels et commerciaux – 26 % de lofts –, les acheteurs préfèrent donc miser sur un cadre classique rendu unique grâce à des aménagements haut de gamme. Les duplex ou les habitations de type péniche ne correspondent qu'à une infime partie du marché.

Pour s'offrir ces trésors d'originalité, les acquéreurs déboursent 560 000 € en moyenne, contre 260 000 € pour une maison « normale » et entre 190 000 et 230 000 € pour un appartement lambda. La majorité des biens atypiques sont en effet réservés aux plus fortunés puisque 45 % des ventes sont supérieures à 500 000 € et que certaines atteignent même 2 millions d'euros.

Cette étude donne néanmoins une lueur d'espoir aux budgets un peu moins aisés puisque 24 % des transactions réalisées en 2017 ont porté sur des biens vendus à moins de 300 000 €.

## BESOIN D'ESPACE

Dans ce marché de niche, encore plus qu'ailleurs, c'est évidemment le coup de cœur (25 %) qui décide l'acheteur. Mais pas seulement! L'autre critère numéro 1, ex aequo avec le premier, est la recherche d'espace. Sans surprise, les biens atypiques sont donc vastes avec une surface de 144 m<sup>2</sup>, soit 50 m<sup>2</sup> de plus que la moyenne pour un logement en France. Environ 30 % de ces habitations non conventionnelles ont toutefois des superficies plus modestes comprises entre 50 et 100 m<sup>2</sup>. Dans tous

**repar'stores**

réparation et modernisation de volets roulants

- ✓ Installation ou changement de vos volets (motorisés ou manuels)
- ✓ Motorisation de vos volets existants
- ✓ Portes de garage à enroulement
- ✓ Lames, manivelles, treuils, sangles ou moteurs cassés
- ✓ Ré-entoilage de stores bannes
- ✓ Remplacement de moteurs et treuils sur stores bannes
- ✓ Pose et fournitures de stores bannes complets

1<sup>er</sup> RÉSEAU SPÉCIALISÉ FRANÇAIS

DEVIS  
GRATUIT



**repar'stores NANCY**  
**Stéphane-Anthony**  
**AUDINOT**

**06 20 52 63 92**

**03 83 46 71 33**

**www.reparstores.com**

**stéphane.audinot@reparstores.com**

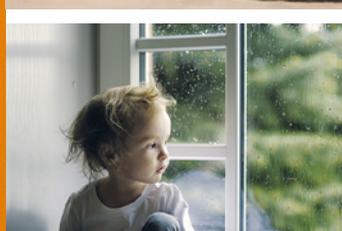
les cas, l'accent est mis sur l'espace extérieur. Une terrasse, une cour, un jardin, tout est bon pour pouvoir mettre le nez dehors. Et c'est un luxe suprême puisque la majorité du temps, ces biens se situent au centre-ville!

Destinées aux familles peu nombreuses (deux à trois chambres en général), ces habitations sont acquises par des quadragénaires, dont la moitié est mariée, contre 27 % de célibataires. Enfin, 48 % sont cadres ou exercent une profession intellectuelle supérieure.

## ZOOM SUR L'INDUSTRIEL

D'après cette étude, les lofts ont représenté 26 % des ventes d'espaces atypiques en 2017. Les biens ayant un passé industriel ou commercial attirent donc les acheteurs en quête d'un lieu rempli d'Histoire. Si l'offre globale ne représente aujourd'hui que 5 % du marché immobilier, elle ne cesse en effet d'augmenter face à des demandes en plein essor.

Qu'est-ce qui attire le plus les acquéreurs? Une architecture particulière avec des toitures en sheds, des fermes métalliques, des hauteurs sous plafonds immenses et de vastes plateaux pour laisser libre cours à son imagination. D'autant que si le bien n'a pas encore été rénové, cette plateforme brute offre de multiples possibilités d'aménagements. Vous pourrez y créer le nombre de pièces que vous souhaitez, choisir leur disposition et même ajouter des étages! ■ Julie Polizzi



FABRICANT POSEUR  
DE MENUISERIES  
EXTÉRIEURES PVC ET  
ALUMINIUM EN LORRAINE

**PRÉPAREZ  
L'HIVER !**  
DES OFFRES  
EXCEPTIONNELLES  
VOUS  
ATTENDENT



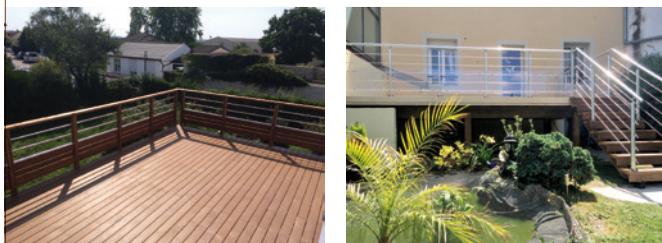
110, rue Marcelin Berthelot - 54230 NEUVES-MAISONS  
03.83.47.00.36 - [contact@conceptpvc.fr](mailto:contact@conceptpvc.fr) - [www.conceptpvc.fr](http://www.conceptpvc.fr)





# BOIS ET BÉTON, Le mix qui MATCHE POUR LA MAISON

Si le bois est très en vogue dans le domaine de la construction, il est aussi de plus en plus associé au béton pour ses qualités esthétiques et thermiques. Un combo gagnant !



En matière de construction, on a souvent tendance à opposer le bois et le béton, deux matériaux très prisés, que ce soit en neuf ou en rénovation. Mais de plus en plus de projets misent sur la complémentarité en choisissant d'allier les deux. Ce mariage inattendu a non seulement des qualités esthétiques mais aussi énergétiques. En effet, l'alliance du bois et du béton permet d'obtenir des performances thermiques intéressantes, tout en optimisant la surface habitable.



## OSSATURE BÉTON ET ENVELOPPE BOIS

Les constructions mixtes bois et béton sont en plein essor ! Dans le cas d'un tel procédé, on associe une structure principale en béton et une ossature en bois. Le premier matériau sert de base solide (poteaux, poutres, escaliers, dalles...) tandis que le second est utilisé comme une enveloppe thermique, généralement présentée sous forme de panneaux qui viennent habiller les murs. Ici, le béton impose sa robustesse et le bois offre de la légèreté et un rendu esthétique inégalable.



## UNE BONNE ISOLATION THERMIQUE

Le premier point fort de cette alliance bois et béton, c'est sans nul doute sa performance thermique. Les panneaux de bois agissent en effet comme une isolation thermique

Terrasses conçues et posées par

# NÉO BOIS



ZAC Champ le Cerf • 240 rue Marcelin Berthelot  
54230 NEUVES MAISONS

**03 83 57 97 75**  
**neo-bois.fr**





par l'extérieur, ce qui permet de supprimer les ponts thermiques et d'obtenir une étanchéité à l'air parfaite. Dans cette configuration, le béton, lui, évite que la chaleur ne se propage trop dans l'habitat l'été.

Néanmoins, pour obtenir une telle isolation et une performance énergétique intéressante, les blocs de béton utilisés doivent avoir une épaisseur

comprise entre 36,5 et 50 cm. Dans ce cas, il ne sera pas nécessaire de procéder à une isolation rapportée, c'est-à-dire d'appliquer une couche isolante à l'intérieur et à l'extérieur des parois. Il faut cependant savoir que l'ossature bois, parce qu'elle permet de réaliser des murs fins mais solides, est idéale pour insérer un isolant dans la structure entre les montants.

Enfin, le mix bois et béton est aussi synonyme d'optimisation de la surface! En effet, les murs à ossature bois étant creux, ils permettent de gagner entre 10 et 15 cm sur l'épaisseur des murs, ce qui équivaut à 5 % environ de la surface intérieure de la maison. Un « détail » à prendre en compte lors de la construction de votre logement!

### UN RENDU ESTHÉTIQUE

Outre ses qualités isolantes, cette association du bois et du béton impressionne également par son esthétisme architectural. Ces deux matériaux fonctionnent très bien pour donner un cachet supplémentaire à n'importe quelle construction. Entre tradition et modernité, ce mélange rend possibles de nombreuses combinaisons. En effet, selon l'essence de bois choisie, on peut opter pour une façade d'aspect rustique ou au contraire très contemporain. Le pin et le sapin offriront une nuance dorée, le chêne apportera plus de lumière et de clarté, tandis que l'orme séduira par son côté très sombre. Le béton n'est pas en reste non plus puisque lui aussi peut revêtir différentes nuances selon sa constitution: ciment gris ou blanc, ajout de pigments ou de sable. Bref, le bois et le béton permettent un métissage intéressant qui fera la particularité de votre maison. ■ M.K.

## L'élégance À LA FRANÇAISE

storistes-de-france.com

EN CE MOMENT

# -25%

sur les fenêtres,  
stores,  
volets et portes\*

55%

TVA RÉDUITE À 55% sur de nombreux produits\*\*

### L'Hôte Antic Projet

fenêtres · portes · stores · volets

83, RUE DU GÉNÉRAL PATTON  
54410 LANEUEVILLE-DEVANT-NANCY

## 03 83 54 10 62

PROJET@LHOTEANTIC.COM

STORISTES DE FRANCE

Fenêtres Stores Volets

\* VOIR CONDITIONS DÉTAILLÉES EN MAGASIN  
\*\* SELON LÉGISLATION EN VIGUEUR ET PRODUITS ÉLIGIBLES



## Rééquilibrez votre assiette

Fringale, irritabilité, carences, effet yo-yo... Les régimes ont aujourd'hui mauvaise presse et leur caractère excessif ne fait décidément plus recette. Pourtant, lorsqu'on souhaite perdre quelques kilos, c'est bien souvent la seule solution qui nous vienne à l'esprit. C'est méconnaître les bienfaits du « rééquilibrage alimentaire », qui nous propose de reprendre en main notre alimentation afin de nous alléger durablement et intelligemment. L'équation pour y parvenir: des recettes légères et gourmandes pour prendre soin de soi et de son corps tout en se faisant plaisir.

Mère de famille et gourmande invétérée, Stéphanie Jouan a modifié son alimentation il y a quelques années. Pour se motiver, elle a créé un blog où elle partage désormais ses trucs et recettes chaque jour: La Cerise sur le maillot. Dans son Cahier de recettes saines, light et gourmandes, elle nous offre la quintessence de sa méthode, goûtée et approuvée par de nombreuses internautes!

*Mon cahier de recettes saines, light et gourmandes, Stéphanie Jouan, éditions Solar, 224 pages, 9,90 €*

## RECETTES

# Crème de topinambours au foie gras

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION : 30 MN CUISSON : 25 MN

### INGRÉDIENTS

400 g de topinambours, 1 oignon, 2 échalotes, 10 g de beurre, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 50 cl de bouillon de volaille, 10 cl de crème fleurette, 100 g de foie gras cru, sel et poivre du moulin.

### PRÉPARATION

Pelez et taillez les topinambours en cubes. Émincez l'oignon et les échalotes. Faites-les suer dans une casserole. Ajoutez les topinambours et couvrez durant 10 min. Recouvrez la préparation de bouillon de volaille. Laissez cuire 15 min environ. Mixez le tout dans un blender ou au mixeur plongeant avec la crème liquide. Salez et poivrez. Coupez le foie gras en tranches régulières un peu épaisses. Dans une poêle à feu vif, snackez-les de chaque côté. Il faut que le foie gras reste rosé.

Versez le velouté de topinambours dans des verrines. Ajoutez le foie gras poêlé et décorez de quelques brins de verdure.



# Cupcakes pommes de terre, bacon et noix

POUR 6 PERSONNES PRÉPARATION : 15 MN CUISSON : 45 MN

### INGRÉDIENTS

50 cl de sauce béchamel, 30 g de beurre, 4 tranches de bacon, 10 pommes de terre nouvelles, 1 gousse d'ail hachée, 10 cerneaux de noix, 1 pincée de muscade, 1 pincée d'anis en poudre, sel, poivre, quelques feuilles de laurier pour la présentation.

### PRÉPARATION

Préchauffez le four à 160 °C. Faites fondre le beurre. Brossez les pommes de terre sous l'eau. Séchez-les et coupez-les en fines tranches puis faites-les cuire à la vapeur 5 mn. Grillez le bacon au four et mixez-le avec les noix. Mélangez la sauce béchamel avec le beurre fondu, la muscade, l'anis en poudre et la gousse d'ail hachée. Salez et poivrez. Ajoutez les rondelles de pommes de terre en remuant délicatement. Versez la préparation dans des petits moules en silicone. Saupoudrez avec le mélange de noix et de bacon. Enfournuez 40 mn. Servez les cupcakes avec une feuille de laurier ainsi que les noix et le bacon restant.



# Beignets d'aubergines et sa crème tomate épicée

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION : 15 MN CUISSON : 20 MN

## INGRÉDIENTS

Crème tomates épicées : 20 cl de crème légère semi-épaisse, 5 tranches de chorizo, 2 c. à s. de concentré de tomate, ½ poivron rouge coupé en dés, 1 gousse d'ail émincé, 1 c. à s. d'huile de tournesol. Beignets d'aubergines : 2 œufs, 120 g de farine, ½ sachet de levure chimique, 10 cl d'eau gazeuse, 3 aubergines, 2 tomates coupées en cubes, 1 l d'huile pour friture, 3 c. à s. d'huile d'olive, 1 oignon émincé, cumin, sel et poivre.

## PRÉPARATION

Chauffez la crème légère à feu doux. Ôtez du feu et faites infuser les tranches de chorizo. Couvrez et réservez. Dans une poêle, faites rissoler l'ail et les dés de poivron avec l'huile, jusqu'à ce qu'ils soient bien mous. Filtrez la crème et mixez avec les dés de poivron et le concentré de tomates. Réservez. Beignets d'aubergines : Fouettez les œufs et ajoutez la farine, la levure et l'eau gazeuse. Salez, poivrez et mélangez de façon à obtenir une pâte homogène. Réservez. Faites chauffer l'huile pour friture. Coupez des tranches d'aubergines d'1 cm d'épaisseur et recoupez-les en 4. Faites-les rissoler dans l'huile d'olive, salez et poivrez. Ajoutez les aubergines, les dés de tomates et l'oignon dans la pâte à beignets. Mélangez bien pour enrober de pâte tous les ingrédients. Prélevez une petite cuillère à soupe de préparation, plongez-la dans l'huile de friture en tournant bien le beignet pour qu'il cuise de manière uniforme. Retirez-le et placez-le sur un papier absorbant. Répétez l'opération, sans faire cuire plus de 3 beignets à la fois, afin de garder l'huile à bonne température. Saupoudrez les beignets d'un peu de cumin et servez avec la crème de tomates épicées. 🍴



Vivre ensemble est une force

## Opération Brioche

Du 1<sup>er</sup> au 7 octobre 2018  
rejoignez nos équipes de bénévoles et  
participez à l'Opération Brioche !

ACCÈS À L'AUTONOMIE, À L'ÉCOLE, AUX LOISIRS, AUX SOINS,  
AU TRAVAIL POUR LES PERSONNES HANDICAPÉES

# NOUS AIDER A GAGNER NOS COMBATS, C'EST SIMPLE COMME UNE BRIOCHE

[www.aeim54.fr](http://www.aeim54.fr)

 @aeim54  
 @AEIM\_Adapei54  
 @aeim54

# DEVENEZ BÉNÉVOLE !

En fonction de ses disponibilités, tout le monde peut participer à la réussite de l'Opération Brioche. Que ce soit une heure, une demi-journée, une journée, ou plus, chaque engagement est important. De nombreuses missions vous attendent : vente de brioches en porte-à-porte, aide à la tenue d'un stand, aides logistiques et administratives, soutien des équipes de livraisons...

Contactez-nous dès maintenant au 03 83 44 30 65 ou à [operationbrioche@aeim54.fr](mailto:operationbrioche@aeim54.fr)

Missions disponibles dans tout le 54 !



## Les petits secrets de l'extracteur

« Super facile », la collection de livres de recettes ultrasimples des éditions Solar, s'enrichit d'un nouvel ouvrage dédié aux secrets de l'extracteur de jus. Amateur d'alimentation healthy, vous serez comblé par les 90 idées de jus sains et vitaminés présentées dans ce livre. Accessibilité garantie avec des recettes qui nécessitent peu d'ingrédients, un temps de préparation limité et une réalisation imparable pour se régaler chaque jour de boissons simples, saines et savoureuses.

Au menu : des jus (endurance, belle peau, détox du foie...), des laits végétaux (lait d'amande, lait de noix de cajou, matcha milk...), des jus verts (green détox ultime, green and clean, fraîcheur épicée...), des toniques (aqua fresca à la pastèque, shot boost, hydra...) mais aussi des recettes à base de pulpe (purée d'amande, cubes bouillon aux herbes aromatiques, muffins à la pulpe de fruits...), histoire de ne rien jeter ! 🍷

*Recettes à l'extracteur de jus, Zoé Armbruster, éditions Solar, 192 pages, 6,95 €*



## Recettes à moins de 1€ : le défi relevé

Finis la malbouffe et les plats préparés : quels que soient votre budget et le temps dont vous disposez pour cuisiner, vous trouverez forcément de quoi vous sustenter sainement et reprendre les rênes de votre alimentation dans ce petit ouvrage tout simplement indispensable. Papesse de la cuisine expresse, Véronique Liégeois a réuni 90 idées de plats fastoches à moins de 1 € dans un recueil pour cuisinier pressé, inexpérimenté ou un brin fauché... On y trouve une multitude de préparations variées et originales, des recettes santé avec des superaliments et, bien sûr, des desserts gourmands et tendance. Salade de fenouil et de pommes de terre au cumin, chou-fleur mimosa à la truite fumée, lentilles au massala, glace express vanille-fraise... Voici la Bible culinaire dont vous avez toujours rêvé ! 🍷

*Recettes à moins de 1€, Véronique Liégeois, éditions Solar, 192 pages, 6,95 €*



# Little Delirium

Café • Restaurant • Burgers



La référence du bar à bière dans le monde : 21 bières aux fûts, écrans géants, 2 salles... Cuisine bistrannique/retour du marché ! Du lundi au vendredi > **Plat du jour à 8€90 !**

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

# Tarte tatin ananas-kiwi

 **POUR 6 PERSONNES**  **PRÉPARATION : 25 MN**  **CUISSON : 25 MN**

## INGRÉDIENTS

250 g de pâte brisée, 6 rondelles d'ananas frais, 3 kiwis, 3 jaunes d'œufs, 3 cuillères à soupe de noix de coco râpée, 50 g de sucre, 20 cl de crème fraîche.

## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 160 °C.

Déposez les rondelles d'ananas sur la plaque du four et faites-les dessécher légèrement pendant 10 mn. Ensuite, battez ensemble les jaunes d'œufs, la noix de coco, le sucre et la crème fraîche.

Sortez les rondelles d'ananas et laissez le four à 160 °C. Coupez les rondelles d'ananas en quatre puis disposez-les sur le fond d'un moule antiadhésif. Ensuite, versez la crème précédemment préparée et posez la pâte. Faites cuire pendant 25 mn.

À la sortie du four, laissez refroidir 10 mn avant de démouler. Épluchez les kiwis, coupez-les en fines rondelles et disposez-les sur la tarte. Il est préférable de ne pas cuire les kiwis.

Vous pouvez servir. 



**france  
bleu**

La Vie en Bleu,  
tous les jours  
9h/11h

Nancy 100.5

Écoutez, **on est bien ensemble**

[francebleu.fr](http://francebleu.fr)



### Mademoiselle de Jonquières

• **Sortie** 12/09/18 • **Durée** 1h49 • **Film** Français  
 • **Genre** Romance • **Réalisé par** Emmanuel Mouret  
 • **Avec** Cécile de France, Edouard Baer, Alice Isaaz  
 • **Synopsis** Madame de La Pommeraye, jeune veuve, cède à la cour du marquis des Arcs, libertin notoire. Après un bonheur sans faille, le marquis s'est lassé de leur union... Elle décide de se venger de lui...



### Searching - Portée disparue

• **Sortie** 12/09/18 • **Durée** 1h42 • **Film** Américain  
 • **Genre** Thriller • **Réalisé par** Aneesh Chaganty  
 • **Avec** John Cho, Debra Messing, Michelle La  
 • **Synopsis** Margot, 16 ans, a disparu, l'enquête ouverte ne donne rien... Le père, David, décide alors de mener ses propres recherches, en commençant par l'ordinateur de sa fille...



### Première année

• **Sortie** 12/09/18 • **Durée** 1h32 • **Film** Français  
 • **Genre** Comédie dramatique • **Réalisé par** Thomas Lilti  
 • **Avec** Vincent Lacoste, William Lebghil, Michel Lerousseau • **Synopsis** Antoine entame sa première année de médecine pour la troisième fois. Benjamin arrive directement du lycée, mais il réalise rapidement que cette année ne sera pas une promenade de santé.



### Climax

• **Sortie** 19/09/18 • **Durée** 1h35 • **Film** Français  
 • **Genre** Thriller • **Réalisé par** Gaspar Noé  
 • **Avec** Sofia Boutella, Romain Guillermic, Souheila Yacoub • **Synopsis** Naître et mourir sont des expériences extraordinaires. Vivre est un plaisir fugitif. ... Quelqu'un a versé une substance illicite dans la sangria qu'ils buvaient et tout dérape...



### Coup de ♥ de la quinzaine

#### Les Frères Sisters

• **Sortie** 19/09/18 • **Durée** 1h57 • **Film** Français  
 • **Genre** Western • **Réalisé par** Jacques Audiard  
 • **Avec** Joaquin Phoenix, John C. Reilly, Jake Gyllenhaal, Riz Ahmed

• **Synopsis** Charlie et Elie Sisters évoluent dans un monde sauvage et hostile, ils ont du sang sur les mains : celui de criminels, celui d'innocents... Ils n'éprouvent aucun état d'âme à tuer. C'est leur métier. Charlie, le cadet, est né pour ça. Elie, lui, ne rêve que d'une vie normale. Ils sont engagés par le Commodore pour rechercher et tuer un homme.

**Auchan Lobau**  
 Dans le cœur de Nancy

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



**127 boulevard Lobau à Nancy**



**ABONNEZ-VOUS !**

■ reportages ■ sorties ■ culture ■ déco ...

**LORRAINE** MAGAZINE

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

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

Nom .....

Prénom .....

Adresse.....

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

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



## HOROSCOPE

### BÉLIER (du 21 mars au 20 avril)

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



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

**Amour** : Ne refusez pas le dialogue ! Si vous préférez fuir au lieu d'aborder avec votre partenaire les problèmes qui vous opposent, la situation ne fera qu'empirer. **Travail-Argent** : Des rencontres non programmées dans votre agenda pourtant bien rempli ont toutes les chances de vous apporter un plus. **Santé** : Votre dynamisme vous étonne. Ménagez-vous tout de même.



### GÉMEAUX (du 21 mai au 21 juin)

**Amour** : Des difficultés de communication sont à craindre. Votre partenaire se sent négligé. Repartez sur de bonnes bases. **Travail-Argent** : Vous prendrez les bonnes résolutions pour vous attaquer à un travail qui appelle le succès. **Santé** : Fatigue passagère.



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

**Amour** : Il règne au sein de votre couple une atmosphère de tendresse et de sensibilité qui vous comble totalement. **Travail-Argent** : Vous avez du flair ! **Santé** : Le démarrage ne sera pas facile, mais vous retrouverez vite votre vitalité.



### LION (du 24 juillet au 23 août)

**Amour** : Une jolie période, en particulier pour les amours discrètes. **Travail-Argent** : De bons aspects marquent le secteur financier sous la forme d'indemnités, de bénéfices. Attention à d'éventuelles discussions sur ce thème. **Santé** : Un peu de stress.



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

**Amour** : Célibataire, c'est par le biais du cercle amical qu'une bonne surprise est possible cette semaine. **Travail-Argent** : Ambiance de tension ou de rivalité entre vous et vos partenaires professionnels. Mais vous saurez réagir. **Santé** : Détendez-vous.



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

**Amour** : Ces vacances d'été ont créé au sein de votre couple un regain de sensualité mais surtout de complicité. **Travail-Argent** : Aïe ! Vous y êtes, c'est la rentrée ! Fini le farniente et la sieste après le déjeuner ! **Santé** : Dans l'ensemble vous profitez des bénéfices de l'été.



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

**Amour** : Vous doutez de vous et de vos sentiments pour votre partenaire. Rien ne parviendra à vous rassurer. **Travail-Argent** : Ne cédez pas à la précipitation, si vous envisagez de signer un contrat ou si vous souhaitez vous associer. **Santé** : Ne vous épuisez pas ! N'en faites pas trop.



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

**Amour** : Cette semaine, votre besoin de séduire sera très fort et vous ne manquerez pas de sensualité. **Travail-Argent** : C'est une semaine intense qui vous attend. Vous saisissez l'opportunité d'élargir votre champ d'action. **Santé** : Cette semaine, vous ne devriez pas manquer d'énergie.



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

**Amour** : Vous ferez tout pour mettre un peu de fantaisie dans votre vie. Vous déploierez des trésors d'imagination pour sortir de la routine. **Travail-Argent** : La chance sera à vos côtés si vous savez ouvrir les yeux. **Santé** : Migraines possibles.



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

**Amour** : Vous devrez attendre encore un peu avant de voir votre relation amoureuse prendre un tour plus passionnel. **Travail-Argent** : Vous aurez envie de bouger, d'aller de l'avant, de créer, de vous faire remarquer. **Santé** : Vous bénéficiez en ce moment d'une protection extraordinaire.



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

**Amour** : Vous ne laissez rien au hasard. Votre partenaire aimerait un peu plus de fantaisie. **Travail-Argent** : Cette période sera propice à toutes les audaces. Côté finances, vous aurez tendance à dépenser à tort et à travers. **Santé** : C'est la semaine de toutes les résolutions !



 **Les Matériaux**  
**BLOC & JOB / SOHM**

## NOUVELLES COLLECTIONS

Carrelage intérieur - extérieur  
Salles de bains



Retrouvez tous nos produits  
sur [www.lesmatériaux.fr](http://www.lesmatériaux.fr)

### Nos magasins

LANEUVEVILLE-  
DEVANT-NANCY  
18, rue Lucien Galtier  
Tél. : 03 83 51 56 72

LUNÉVILLE  
41, avenue de  
Gerbéviller  
Tél. : 03 83 76 67 66

**Conseil et  
devis gratuit**

TOUL  
Boulevard de Pinteville  
Tél. : 03 83 43 07 18



### 11<sup>E</sup> FÊTE DE LA SOUPE

**Le 15 septembre à la Grand Halle Renaissance à Nancy, de 14h à 23h. Gratuit.**

**Infos > 03 83 85 30 00**

Après une pause en 2017, la fête de la soupe fait son grand retour à Nancy ! Il s'agit en fait d'un grand concours de soupes convivial où tous les participants cuisinent sur place des soupes qui seront dégustées en début de soirée par le public ! Mais c'est aussi des concerts acoustiques, des contes et ateliers pour les enfants... La fête se termine par l'élection des meilleures soupes par un jury et le vote du public ! Miam !

### EXPO EN PLEIN AIR SUR LA DÉCLARATION UNIVERSELLE DES DROITS DE L'HOMME

**Au Parc de la Pépinière à Nancy jusqu'au 30 décembre. Gratuit.**

**Infos > 03 83 85 30 00**

Cette exposition est présentée par la Ville de Nancy, en partenariat avec la Ligue des Droits de l'Homme de Lorraine et avec le soutien de la Ligue des Droits de l'Homme du Luxembourg, initiateur de l'exposition. Elle est composée de 20 panneaux illustrés par Corlos Puente de Ambrosio.



### 8<sup>E</sup> FÊTE DE LA FORÊT

**À l'entrée du parcours de santé à Pulnoy, le 23 septembre de 10h à 18h. Entrée libre.**

**Infos > 03 83 29 16 64**

Au programme : randonnée, jeux, tyroliennes, tir à l'arc, baptêmes à poney, ornithologie, arboriculture, trufficulture, dégustation de soupes, bourse d'échange de plantes et marché du terroir ! Buvette et restauration disponibles sur place. Xavier Carrière, sculpteur de verre.



### LES FOLLES JOURNÉES DU VÉLO

**À Épinal le 15 septembre de 14h30 à 19h. Gratuit.**

**Infos > 03 29 82 53 32**

L'Office de Tourisme d'Épinal vous donne rendez-vous pour une journée à vélo au centre-ville d'Épinal et alentours, afin de partager la passion du vélo à travers différents stands et animations ! Décorez votre vélo de fleurs, rubans, plumes, carton, bois, feuillage ou papiers, selon vos envies, et faites pédaler les belles images, partout dans la ville à l'occasion de la grande parade. Et en bonus, une kyrielle de lots à gagner !



### 83<sup>E</sup> FOIRE INTERNATIONALE DE METZ

**Du 28 septembre au 8 octobre au Parc des Expositions de Metz Métropole. Tarifs : de 4€ à 8 €, gratuit pour les moins de 12 ans.**

**Infos > 03 87 55 66 00**

50 000 m<sup>2</sup> de surface d'exposition et 600 stands et 2 000 exposants attendus pour 11 jours de rencontres et d'affaires : la foire internationale de Metz est un événement incontournable. Cette année, le Canada sera à l'honneur dans une grande exposition. Culture, environnement, histoire, musique, tourisme, sport... seront évoqués au cours d'un parcours ludique. La visite sera agrémentée d'un village forestier avec ses commerçants, artisans et son restaurant typique.

### BRAME DU CERF AU PARC DE SAINTE-CROIX

**À Rhodes, du 22 septembre au 14 octobre. Tarifs : selon événement.**

**Infos > 03 87 03 92 05**

Le Parc Animalier de Sainte-Croix est un lieu unique pour l'observation du brame du cerf ! Pour en profiter pleinement, le parc de faune européenne le plus visité de France propose tout un dispositif de découverte avec ses guides naturalistes pour vous aider à percer les secrets de la harde de cerfs et biches présente sur le site. Dès 6h du matin, à l'aurore, des guides vous attendent pour partager leur passion du grand cervidé. Cette découverte nature est associée à un petit déjeuner copieux. Profitez aussi d'événements en soirée pour profiter de ce spectacle unique. Le Parc de Sainte Croix organisera aussi, pour la 6<sup>e</sup> fois en France, le championnat national d'imitation de brame du cerf !

### 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



**PORTES** week-end **14, 15 & 16 SEPT.** **OUVERTES**



## GERMAN DAYS OPEL

Jusqu'au 19 septembre



OPEL REPREND TOUT CE QUI ROULE

**3 500 €\***

minimum

POUR L'ACHAT D'UN OPEL CROSSLAND X



L'AVENIR APPARTIENT À TOUS

GERMAN DAYS = LES JOURNÉES ALLEMANDES. \*Votre concessionnaire Opel vous reprend 3 500 € minimum n'importe quel objet roulant pour la commande **du 27/08/2018 au 19/09/2018** d'un Opel Crossland X 1.2 82 ch en stock livrable au plus tard le 30/09/2018, et 4 000 € minimum n'importe quel objet roulant pour la commande **du 27/08/2018 au 19/09/2018** d'un Opel Grandland X en stock livrable au plus tard le 30/09/2018. Offres non cumulables, réservées aux particuliers, pour l'achat dans le réseau Opel participant d'un Opel Crossland X 1.2 82 ch ou Grandland X neuf. Le véhicule acheté devra être de cylindrée supérieure ou égale à celle du véhicule repris si vous avez un véhicule à reprendre. Plus d'information sur [opel.fr](http://opel.fr)

Consos mixtes respectives gamme Crossland X et Grandland X essence : 4.0/5.6 et CO<sub>2</sub> (g/km) : 105/127 - 4.1/5.3 et CO<sub>2</sub> (g/km) : 108/128.

**MENY**

**LAXOU** - 7-9 avenue de la Résistance - **03 83 98 00 55**

**PULNOY** - 40 avenue Charles de Gaulle - **03 83 39 06 40**

**NOUVEAU**

**POUVOIR RETIRER  
SES SURGELÉS  
24H/24  
C'EST COOL NON ?**



**UN NOUVEAU SERVICE THIRIET POUR ME SIMPLIFIER LA VIE !**

Je commande sur [thiriet.com](http://thiriet.com) et 1 heure\* après, je peux retirer mes surgelés dans ma consigne surgelée, pendant 24 h, **7j/7 et 24h/24 !** Cool pour la soirée foot non ?

\*Selon horaires d'ouverture du magasin rattaché et sauf période de fêtes où votre commande est prête sous 4h. Voir conditions du service sur [thiriet.com](http://thiriet.com).  
Consignes surgelées uniquement disponibles sur les sites de Metz-Augny et Heillecourt.

**thiriet.com**  
**CONSIGNE SURGELÉE**

**À METZ-AUGNY & HEILLECOURT**

**thiriet**

LES SURGELÉS À MA FAÇON