

LORRAINE

Marché de Noël



PLOMBIÈRES-LES-BAINS

DU 1^{ER} AU 23 DÉCEMBRE

Ouvert les samedis et les dimanches de 11h à 19h30

&

DU 26 AU 30 DÉCEMBRE

Ouvert tous les jours de 14h à 19h30

NOËL
Les nouvelles
inspirations

Culinarion

PARTAGEONS NOS SECRETS

JUSQU'AU
31 DÉCEMBRE 2018

COCOTTE EN FONTE - STAUB

Idéale pour saisir, rôtir et caraméliser les aliments. Les picots® sous le couvercle créent un effet de pluie permettant une humidification continue des aliments pendant la cuisson. Intérieur émaillé pour un entretien facile. Compatible tous feux + induction. Résiste jusqu'à 250°C. Garantie à vie.



~~259€~~ **169€** ~~299€~~ **199€**

la ronde 28 cm

l'ovale 33 cm

CUISEUR BASSE TEMPÉRATURE - CASO

Permet de cuire les aliments sous vide à basse température en conservant vitamines, nutriments et minéraux grâce à une cuisson douce et lente. Réglage à 0,1° près de 45 à 90°C. Minuteur jusqu'à 72h. Circulateur d'air pour une diffusion homogène de la chaleur.



159€90
dont 0,30€ d'éco-participation



BALANCE DYNAMO - CASO

Plus besoin de pile, il suffit de tourner la mollette pour générer de l'électricité ! Pesée maximale 5 kg, précision 0,1 g.

39€90



CORAVIN™ MODEL TWO - CORAVIN

Permet de déguster le vin sans déboucher la bouteille ! Grâce à l'aiguille et à sa technologie révolutionnaire, le vin n'est jamais en contact avec l'air ambiant donc pas d'oxydation. Vous pourrez déguster le vin des mois après la première utilisation. Vendu avec 2 cartouches.

299€

COFFRET ZANZIBAR - PEUGEOT

Coffret 8 fioles "Secret du Mois". Offre valable du 1^{er} au 31 décembre 2018.

~~89€~~ **59€90**



LA "FORGE" - LAGUIOLE

11cm : bois de genévrier - rose - ébène - corne de vache de l'Aubrac

116€



RACLETTE DUO - KELA

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

~~35€~~ **19€90**



DISTRIBUTEUR DE CURE-DENTS "HELP"

8 x 8 cm.

6€90


Culinarion

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

culinarion.com (rubrique Nancy) • culinarion.nancy@orange.fr

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

facebook/Culinarion Nancy

SOMMAIRE

REPORTAGE À LA UNE

6 La magie de Noël s'invite à Plombières-les-Bains !

9 Entretien avec Albert Henry

ART & CULTURE

10 Meisenthal a un cœur d'artichaut !

14 Vente des boules de Noël de Meisenthal à l'office de tourisme de Nancy

14 Le « Fouettard Nicolas »

16 Images accrochées, souvenirs conservés

17 On se régale Place Vaudémont !

SORTIES

18 Yōkoso Saint-Nicolas !

22 Le Jazz club fait swinguer La Manuf !

23 Se tourner vers l'économie solidaire

24 Le textile vosgien trace sa route !

26 Photoshop l'a chopé !

28 Vivez l'expérience Frun®Shopping !

SPORT

30 « Handballissime ! »

GASTRONOMIE

32 Saint-Nicolas à l'honneur à l'Épicerie du Goût !

34 Le macaron, une longue histoire



35 L'Avent est gourmand avec Les Sœurs Macarons !

36 La Lorraine Notre Signature toujours plus gourmande !



PORTRAIT

38 Davy Dao réinvente le jean !

HABITAT & DÉCO

40 Ambiance de fête douce et cosy

42 Les tendances DIY de l'hiver

44 Numérologie 2019

46 Recettes

48 Cinéma, Jeu-concours

49 Horoscope

50 À découvrir



 facebook.com/LorraineMagazine

#126 Du 21/11 au 04/12/2018

■ Prochaine parution le **05 décembre** /// Retrouvez tous nos anciens numéros sur lorrainemag.com

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

Directeur de la publication Philippe Poirot 06 49 35 04 30 • philippe@lorrainemag.com

Directrice de la publicité Sylvie Courtin 06 14 12 54 38 • sylvie@lorrainemag.com

Rédaction 03 83 35 89 97 Service commercial et publicité 03 83 35 89 95

Réalisation graphique Studio Franck Collot 06 31 07 53 54

Journalistes Pauline Overney, M.K., M. Vanhamme

Crédits photos Couverture : © Ville de Plombières-les-Bains • Intérieur : © DR

Distribution Distri-mag • 06 77 06 97 06

Pour nous écrire Lorraine Magazine - SCPP 33 av. de la Meurthe 54320 Maxéville - lorrainemag.com/contact

Tirage : 30 000 exemplaires • Dépôt légal n°1741 • Imprimé par BLG Toul sur papier PEFC

La reproduction intégrale ou partielle de ce magazine est interdite sauf accord écrit de Lorraine Magazine.



france
bleu
sud lorraine

100.5 Nancy

LE PLUS GRAND CHOIX DE MEUBLES MASSIFS EN LORRAINE



 RELOOKING
PROFESSIONNEL

 FABRICATION
SUR-MESURE

 MEUBLES
DE COLLECTION

 FAUTEUIL
ET DÉCORATION

Nous relookons également vos anciens meubles et cuisines

■ Remise au bois brut sans utiliser de produits de 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).

■ Modification de vos meubles en atelier (changement de pieds, incrustation, verre, métal, changement de ferrures...)

■ Réalisations sur meubles et cuisines.



EXEMPLE DE NOS PRIX :

Table pieds métal, plateau 100% chêne massif, dim : 1,80m/1m - possible 1 ou 2 allonges de 50cm, chêne massif, longueur de 1,80m à 3m largeur au choix : 0,90m, 1m ou 1,10m.

1538€

AVANT



APRÈS

MEUBLES
La Maison du Massif

Fabrication sur mesure - Collections

EXPOSITION

Relooking professionnel - Décoration

À 5 min.
de Cora
HOUEMONT

03.83.46.55.66 ■ **www.maison-du-massif.fr**
54210 VILLE EN VERMOIS - Autoroute A33 - Sortie St-Nicolas-de-Port
Lundi, de 14h à 18h30 - Du mardi au samedi, de 10h à 12h et de 14h à 18h30

Atelier
& Exposition
3.500 m²

ÉDITO

LES VOSGES SAVENT FÊTER NOËL !

Il a 60 ans. Il mesure 22 mètres et pèse plus de 6 tonnes. Il a fait une entrée remarquée il y a quelques jours sur la Place Stanislas. Cette année, le sapin de Noël de Nancy est originaire d'un jardin de Ban-sur-Meurthe-Clefcy dans les Vosges où ce grand gaillard devenait un peu trop envahissant ! Son illumination, le 23 novembre prochain, donnera le coup d'envoi des fêtes de fin d'année de la ville. Il sera habillé de guirlandes blanches scintillantes, enroulées une à une sur chacune de ses branches. Il sera également orné de bouquets lumineux rouges et blancs pour rendre hommage au Japon, le pays invité des festivités de la Saint-Nicolas 2018.

Incontestablement, les Vosges s'imprègnent de cette ambiance festive et mettent Noël à l'honneur comme il se doit ! À l'image des préparatifs du marché de Noël de Plombières-les-Bains qui inaugurer sa 22^e édition le 1^{er} décembre prochain. La ville aux mille balcons se pare de ses plus belles décorations pour plonger le visiteur dans un univers féérique. Considéré comme l'un des plus beaux marchés de la région, Plombières devrait accueillir, cette année encore, plus de 140 000 visiteurs. Hmm... sentez-vous ces bonnes odeurs de chocolat chaud et d'épices ? ■ **Pauline Overney**


Promovacances
Petits prix, grandes vacances

MEXIQUE

9J / 7N | HÔTEL 5* TOUT INCLUS

SÉJOUR À PARTIR DE

899€*

TTC/PERS.
Vols + Transferts + Hôtel + Tout Inclus

VOTRE AGENCE PROMOVACANCES NANCY
37 rue Saint Didier - 54000 NANCY
03 83 41 64 10

am-nancy@am-promovacances.com
mar. - ven. 10h - 12h30 | 14h - 18h30
sam. 10h - 12h30 | 13h30 - 18h

*9J / 7 N en tout inclus incluant les vols A/R et les taxes aéroport. Prix TTC "à partir de" par pers., complété des taxes obligatoires hors taxes de séjours, frais de dossier et de dernière minute. Offre sous réserve de disponibilité. Conditions de vente sur promovacances.com, marque exploitée par Karavel - RCS Paris B 532 321 916 - IM 075 14 00 42.

La magie de Noël s'invite à Plombières-les-Bains !

Dès le 1^{er} décembre, l'historique marché de Noël de Plombières-les-Bains ouvre ses portes sur le thème, cette année, du « village du Père Noël ».

Candidat 2016 au « village préféré des Français », Plombières-les-bains est incontestablement le marché de Noël préféré des habitants du Grand Est et des touristes venus de contrées plus lointaines. Fréquentées il y a 2 000 ans par les Romains, mais aussi au 18^e siècle par la cour de Stanislas Leszczyński et au 19^e par Joséphine de Beauharnais et Napoléon III, Plombières-les-Bains est bien sûr connue et reconnue pour son thermalisme. Mais lorsque les curistes quittent la ville en fin d'année, de nouveaux touristes viennent découvrir la commune, toute de blanc vêtue (si la neige a pointé le bout de son nez) et son fameux marché de Noël.

C'est en 1988 que Jean-Paul André, enfant de Plombière et artisan dans l'âme et Marie Braun, présidente du syndicat d'initiative à l'époque, décident de créer un marché de Noël artisanal avec la construction de gloriettes pour abriter les exposants. Neuf ans plus tard, sous l'impulsion du président de l'association « Plombières Animation Tourisme » Philippe Aizier, est créé, en accord avec la mairie, les associations locales, les écoles, les artisans et les commerçants de la ville, un véritable marché de Noël à l'image des marchés alsaciens.



QUATRE WEEKENDS THÉMATIQUES

Cette 22^e édition aura lieu tous les samedis et dimanches du 1er au 23 décembre et tous les jours du 26 au 30 décembre. « *Le marché de Noël est ouvert les quatre weekends de l'Avent avec, à chaque fois, une animation différente* » souligne Sandrine Lecomte, la présidente de l'Association du Marché de Noël. Place à l'inauguration le premier weekend sur le Place Beaumarchais dès 17h30. Puis, les 7 et 8 décembre accueilleront les célèbres défilés de la Saint-Nicolas à partir de 17h. À Plombières-

les-Bains, le Saint Patron des Lorrains est mis à l'honneur comme il se doit pour l'encourager à partir faire sa tournée des cadeaux !

Le weekend des 15 et 16 décembre sera l'occasion de découvrir le cortège de lumières, puis de vivre la féerie des lanternes dès 18h aux Jardins en Terrasses où des centaines de lampions seront lâchés dans le ciel. À cette occasion, un village des métiers d'antan sera également mis en place. Enfin, le dernier weekend avant Noël permettra

aux enfants comme aux plus grands de découvrir une ferme vivante et d'assister aux concerts de Noël les samedi 22 et dimanches 23 décembre à 16h30 pour s'imprégner de la magie des fêtes !



JUSQU'À 140 000 VISITEURS !

Le marché de Noël de Plombières-les-Bains en costume d'autrefois est né. Très vite, de nombreux bénévoles se sont lancés dans l'aventure pour réussir ce fabuleux projet. De la construction à l'installation des chalets, de la confection à la mise en place des décors, de la création des costumes au développement d'animations ... Tout était fabriqué par les « petites mains » Plombinoises. Peu de moyens mais beaucoup de volonté : chacun a souhaité apporter sa pierre à l'édifice faisant du marché de Noël l'œuvre de toute une ville. Dès la première édition, le marché a été victime de son succès voyant ses ruelles atypiques remplies de visiteurs ! Une ambiance chaleureuse et familiale, une décoration féérique et soignée, une réelle authenticité : voilà les ingrédients du succès du marché de Noël de Plombières-les-Bains qui devrait, cette année encore, attirer jusqu'à 140 000 visiteurs !





DES DÉCORATIONS ARTISANALES

Mais à quelques semaines de l'ouverture, des petites mains s'affairent dans la ville. Les 25 bénévoles de l'Association du Marché de Noël sont en plein préparatifs des décorations : « *Le thème de cette année est donc le village du Père Noël que l'on retrouvera sous formes de suggestions. Par exemple, il y aura sa boîte aux lettres où les enfants pourront y glisser leurs listes, des lutins emballant des cadeaux, des gros nœuds de cadeaux sur les balcons...* » détaille Sandrine Lecomte. Outre la décoration lumineuse, l'association habille le cœur historique de la ville pour le transformer en cocoon festif et majestueux. Un an de préparation est nécessaire afin de confectionner tous les décors : « *Nous réalisons tout nous-même grâce à des dons de matériel. Par exemple, cette année, nous avons voulu refaire nos lutins. Il s'agit, en fait, de tonneaux que l'on a habillé de tissus. Nous n'achetons rien déjà tout fait.* » Les bénévoles confectionnent également les costumes que peuvent louer les artisans des chalets : « *Ils jouent le jeu, comme les commerçants qui décorent aussi leurs boutiques. Les riverains et les touristes sont ravis ! Et je tiens vraiment à féliciter les 25 bénévoles de l'association sans qui rien ne serait possible.* »



100 CHALETS

De son côté, la ville de Plombières-les-Bains s'occupe de l'organisation du marché de Noël : budget, mise en place des cabanons, sélection des artisans... Rien n'est laissé au hasard. Moins de 20 chalets en 1997, le marché en propose aujourd'hui plus de 100 aux exposants et aux associations. Choisis sur l'authenticité et la qualité de leurs produits régionaux, les artisans se surpassent chaque année pour offrir aux visiteurs une ambiance traditionnelle, sans cesse renouvelée. Les différentes animations proposées, en toute simplicité, réveillent en chacun des visiteurs des souvenirs d'enfance tels que des madeleines de Proust... Animations musicales, spectacles de rue, ateliers pour les enfants et bien d'autres surprises sont à découvrir à Plombières-les-Bains, l'un des plus beaux marchés de Noël du Grand Est et même de France !

■ **Pauline Overney**

✚ Du 1^{er} au 23 décembre : ouvert les samedis et dimanches de 11h à 19h30

Du 26 au 30 décembre : ouvert tous les jours de 14h à 19h30

Renseignements : 03 29 66 00 24

ou marchedenoel-plombieres.com



POUR UN NOUVEL AN RÉUSSI !

Si vous avez envie de préparer le réveillon de la Saint-Sylvestre dans le respect des traditions et de façon festive, le Marché de Noël de Plombières-les-Bains est fait pour ça ! Du 26 au 30 décembre, ce sont plus de 50 exposants autour des métiers de la mode, de la décoration, de la gastronomie et de l'épicerie fine qui seront présents dans une ambiance pétillante pour accompagner en douceur le passage vers une nouvelle année réussie ! Tous les jours, retrouvez des animations entre musiques du monde et traditionnelles, entre bien-être et gastronomie, sans oublier magie et enchantement pour les enfants ! ■

ENTRETIEN avec **ALBERT HENRY**

**Maire de la ville de
Plombières-les-Bains**

Il s'agit de la 22^e édition du marché de Noël de Plombières-les-Bains. Comment expliquez-vous cette longévité et cette renommée ?

L'authenticité du marché de Noël est vraiment ce qui séduit les visiteurs. Chaque année, nous nous efforçons de proposer des produits de grande qualité, fabriqués en France. Nous mettons également en avant le terroir régional. Mais l'atout du marché de Noël, c'est avant tout Plombières : une ville très atypique avec ses petites ruelles qui se prêtent parfaitement l'organisation d'un marché original.

Qui organise ce marché de Noël ?

La commune de Plombières -les-Bains est en charge de son organisation avec plusieurs comités de pilotage qui s'occupent de points différents : le budget, la mise en place, la sélection des artisans... Par ailleurs, l'Association du Marché de Noël s'occupe, elle, de la mise en place des décors à travers la ville. Sans quoi le Marché de Noël n'aurait pas cette âme festive et merveilleuse !

Comment les exposants sont-ils choisis ?

Pour l'instant, nous savons qu'il y aura plus de 80 exposants pour cette édition 2018. Chaque année, nous avons beaucoup de demandes. C'est pourquoi un comité de pilotage est désigné pour sélectionner les artisans. Nous sommes très exigeants car nous souhaitons vraiment proposer des produits qualitatifs aux visiteurs.

Justement, combien de visiteurs sont attendus ?

Chaque année, nous accueillons entre 120 000 et 140 000 personnes. Nous espérons en accueillir autant voire plus cette année ! Mais vous savez, ça dépend aussi des conditions météorologiques !

Nous connaissons Plombières-les-Bains pour son thermalisme. Mais à Noël, c'est finalement une autre ville que l'on découvre...

Effectivement, le marché de Noël favorise le tourisme et c'est très bon pour notre économie ! À cette période,



certaines commerçants réalisent 30% de leur chiffre d'affaires annuel. C'est pour cela que nous mettons toutes les chances de notre côté en préparant, en amont, cet événement qui est devenu un rendez-vous incontournable lors des fêtes de fin d'année.

Peut-on dire que vous êtes, en quelques sortes, le « Colmar des Vosges » ?

En tout cas, la presse et les visiteurs sont unanimes : le marché de Noël de Plombières-les-Bains est l'un des plus beaux marchés de la région et le plus beau des Vosges ! Nous sommes à l'entrée du Sillon vosgien, nous sommes la seule « ville étape » des Vosges... Ça attire forcément du monde ! Nous sommes, en fait, le point de départ de la tournée des marchés de Noël dans le département.

Aussi, nous venons d'être labellisés « petite cité de caractère » et nous sommes la seule commune des Vosges à l'avoir ! Alors, nous nous battons tout au long de l'année pour proposer une programmation culturelle de qualité à nos habitants mais aussi aux touristes qui viennent découvrir une ville chargée d'Histoire. ■

Propos recueillis par Pauline Overney

meisenthal a un cœur D'ARTICHAUT !

Le 7 novembre dernier, le Centre International d'Art Verrier (CIAV) de Meisenthal a dévoilé sa boule de Noël 2018 signée de la designer Nathalie Nierengarten. Et il y a comme un cœur à prendre...

Certains événements sont attendus avec autant d'excitation que la venue du Père Noël. Et l'on peut dire que la période des fêtes de fin d'année est officiellement lancée lorsque le CIAV de Meisenthal fait découvrir au public sa dernière création verrière de Noël. Après *Rotor* des deux designers de l'agence GG, le CIAV a dévoilé en avant-première *Arti* dessinée par Nathalie Nierengarten : « Ça a été une journée remplie d'émotions. Je suis fière d'avoir eu l'occasion de participer à ce projet, sur le plan professionnel bien sûr mais aussi car je suis revenue sur ma terre natale avec cette boule de Noël. » Petite-fille de verrier, Nathalie Nierengarten a vécu à Meisenthal jusqu'à ses 18 ans. En 2010 elle obtient son diplôme en art graphique à la HBK Saar - École d'Art de Saarbrücken (Allemagne). Avec cinq amis issus de la même école, elle crée le collectif « Bureau Stabil » qui intervient dans différents domaines : graphisme, illustration pour l'édition, signalétique et scénographie... « Je suis graphiste, je n'avais aucune expérience dans la conception d'objets. Mais le CIAV m'a contactée, je pense, pour aborder ce projet d'une façon différente » souligne la créatrice.



L'HISTOIRE D'UN CHEMINEMENT

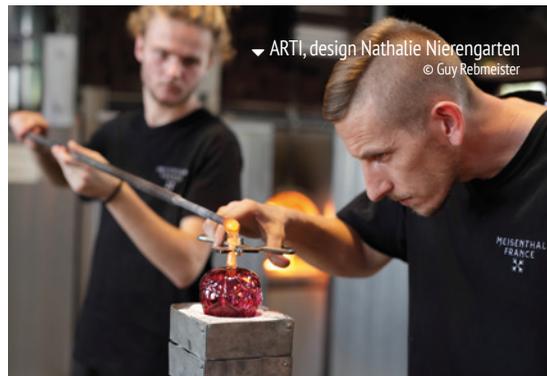
Arti est délicate, élégante, au style épuré. Flamboyante sans en faire trop. En fait, *Arti* c'est avant tout l'histoire d'un cheminement. La graphiste s'est d'abord remémoré des souvenirs d'enfance lors des périodes de Noël. Elle a tout de suite en tête les repas de famille où elle partageait crevettes, bigorneaux et autres coquilles Saint-Jacques avec les convives. « *De fil en aiguille, j'ai dessiné des légumes puis... des artichauts. Cette double dimension avec l'écorce que l'on enlève petit à petit pour dévoiler son cœur m'a complètement séduite.* » En tout, Nathalie Nierengarten a travaillé six mois sur ce projet lors desquels elle a consulté des gravures anciennes, des documents scientifiques et naturalistes. Elle a creusé son histoire jusqu'à découvrir que l'artichaut est le résultat de la mutation d'une espèce de chardon ! « *J'ai même mené des opérations à cœur ouvert sur les artichauts, je les ai traqué dans les jardins, j'en ai cuisiné de toutes tailles et de toutes formes !* » Dans son imaginaire, l'artiste imaginait l'artichaut à un stade légèrement ouvert « *mais les contraintes du soufflage de verre en ont décidé autrement. J'ai dû m'adapter et faire des compromis mais je suis très contente du résultat.* » Mais une fois le projet validé et le moule créé, place au premier essai : « *Lorsque j'ai vu le moule, j'étais impressionnée. Il était magnifique, flambant neuf ! Et quand la boule est sortie, j'ai ressenti un grand soulagement de voir qu'elle était belle, bien calibrée et surtout que ça fonctionnait !* »

DES PASSEURS DE MÉMOIRE

Les boules de Noël de Meisenthal, éditées par le CIAV, s'inscrivent dans la tradition des boules argentées, produites par la verrerie voisine de Goetzenbruck depuis 1858 et tombées dans l'oubli en 1964. Dans l'intimité des ateliers, aux boules de Noël traditionnelles rééditées s'ajoutent, tous les ans, depuis 1999, des modèles imaginés par des créateurs contemporains à l'image de Nathalie Nierengarten. Bien plus que des objets, qu'une fonction et qu'une esthétique, les boules de Meisenthal sont devenues aujourd'hui des passeurs de mémoire. Au fil des années, elles ont acquis une popularité sans précédent. Durant les quelques semaines qui précèdent Noël, des milliers de personnes se pressent à Meisenthal pour assister au ballet des souffleurs de verre et acquérir quelques-unes d'entre elles.

« *La double dimension de l'artichaut avec l'écorce que l'on enlève petit à petit pour dévoiler son cœur m'a complètement séduite.* »

Nathalie Nierengarten - Designer d'Arti



« Les premiers retours du public ont été formidables, j'ai ressenti de la fierté. Avec Arti, c'est un peu leur histoire que je retranscris ici. »

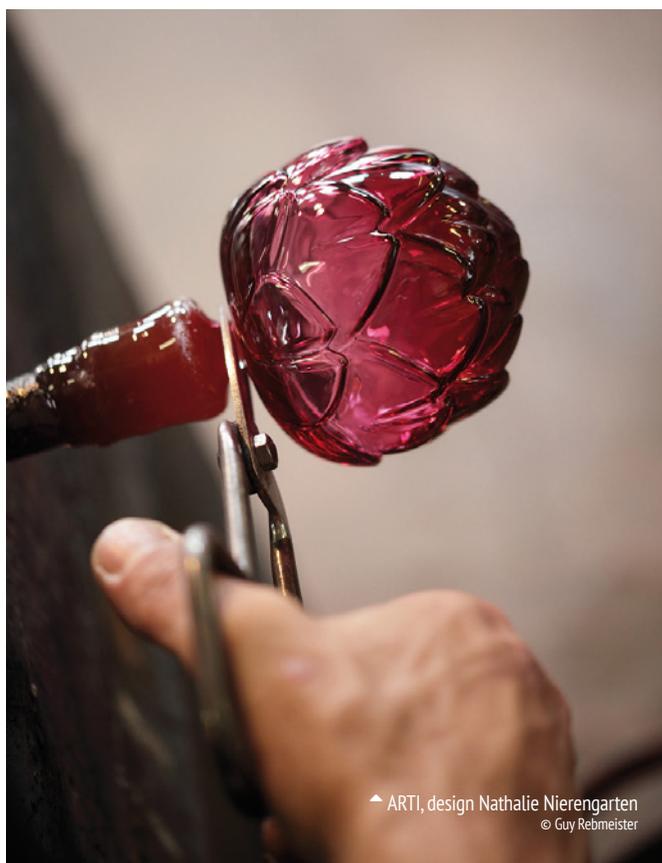
Nathalie Nierengarten - Designer d'Arti

« Les premiers retours du public ont été formidables » continue Nathalie Nierengarten. « Je crois que les visiteurs sont contents de retrouver une boule de forme ronde et j'ai aussi senti de la fierté. Cette création les touche car je suis originaire de Meisenthal, c'est un peu leur histoire je retranscris ici. » Arti est déclinée en une douzaine de coloris. Elle rejoint l'histoire de la grande famille des boules de Noël de Meisenthal dont 24 modèles continuent à être produits dans les collections traditionnelles et contemporaines. ■ **Pauline Overney**

📍 Centre International d'Art Verrier

Ouvert du 10 novembre au 29 décembre 2018 (sauf 24 & 25), tous les jours de 14h & 18h

Renseignements et liste des points de vente : 03 87 96 87 16
ou ciav-meisenthal.fr



▲ ARTI, design Nathalie Nierengarten
© Guy Rebmeister

UN NOËL À MEISENTHAL

★ Démonstrations de soufflage, expositions et vente au CIAV

Cette année, découvrez Arti, la boule de Noël 2018 fabriquée sous vos yeux par les souffleurs de verre du CIAV.

Jusqu'au 29 décembre (sauf les 24 et 25 décembre). Tous les jours de 14h à 18h.

★ Exposition-projection « Le jardin secret d'Arti » dans la salle d'expo face au musée

Découvrez l'univers poétique et sensible d'Arti, la boule de Noël 2018 et laissez-vous transporter par l'univers de sa créatrice Nathalie Nierengarten. Jusqu'au 29 décembre (sauf les 24 et 25 décembre). Du lundi au vendredi de 14h à 17h et les weekends de 14h à 18h.

★ Exposition permanente : espace technique & collection Art Nouveau au Musée du Verre

(Re)découvrez la somptueuse collection de verre Art Nouveau de Meisenthal avec, notamment, les chefs d'œuvre d'Emile Gallé.

Jusqu'au 29 décembre (sauf les 24 et 25 décembre). Du lundi au vendredi de 14h à 17h et les weekends de 14h à 18h. Tarifs : 5 €, gratuit pour les moins de 18 ans.

★ Concert Dubioza Kolektiv + Flying Orkestar à la Halle Verrière

Porte-parole officieux de la jeunesse de Bosnie-Herzégovine, Dubioza arrose dans un cocktail combustible le folklore bosnien des musiques actuelles, du hip hop, du métal, de l'électro, du dub, du raga, du ska et du rock dans une fusion parfaitement calibrée pour dynamiser les scènes ! Le 24 novembre à 20h30. Tarifs : de 5 à 18 €.

★ Concert La P'tite Fumée + invités à la Halle Verrière

La P'tite Fumée distille une musique actuelle énergique aux accents tribaux, entre world music, techno et transe instrumentale. Cette formule festive permet à la formation de s'imposer comme l'un des groupes incontournables de la scène « Natural Trance ».

Le 15 décembre à 20h30. Tarifs : de 5 à 17 €.

les boules de Noël de meisenthal

À Meisenthal

Démonstrations des verriers / Boutique / Expositions

Jusqu'au 29 décembre / sauf 24 & 25
tous les jours / 14h - 18h

Infos & autres points de vente : ciav-meisenthal.fr



Programme "Un Noël à Meisenthal"

site-verrier-meisenthal.fr



VENTE DES BOULES DE NOËL DE MEISENTHAL À L'OFFICE DE TOURISME DE NANCY

La Boutique de l'Office de tourisme est une véritable « mine » d'idées et de cadeaux, pour les touristes et pour les lorrains et particulièrement au moment des fêtes de fin d'année. La Boutique propose (y compris le dimanche) une très large gamme de produits allant de la

carte postale à l'objet d'art unique ou en très petite série, en passant par les spécialités gourmandes (macarons, bergamotes, liqueurs, ...). Elle travaille avec le meilleur des artisans d'art de la région. Les fêtes de Saint-Nicolas sont un des temps forts de l'année. Les visiteurs y trouveront une large gamme autour du Patron de la Lorraine, déclinant les savoir-faire d'excellence lorrains et particulièrement dans le domaine de la verrerie, des émaux ou encore de l'imagerie. La Boutique de l'Office de tourisme met en vente les boules de Meisenthal (Arti, la boule de Noël 2018 ainsi que d'autres modèles) à compter du 23 novembre. Soit, par faveur spéciale, un jour avant la mise en vente officielle ! ■



▲ Fèves St Nicolas © DR



➕ Boutique de l'Office de tourisme Place Stanislas
Renseignements : 03 83 35 22 41
ou nancy-tourisme.fr

LE « FOUETTARD NICOLAS »

Pour l'édition Saint-Nicolas 2018, le Centre européen de recherches et de formation aux arts verriers – Cerfav de Vannes-le-Châtel a collaboré avec l'artiste Amandine Meyer. Invitée à travailler autour de la Saint-Nicolas à travers la technique du « Fusing », l'artiste d'origine messine, a choisi de parler de la dualité et du retournement à travers une édition originale et pétillante intitulée « Fouettard Nicolas ». Deux versions sont à découvrir : le « Fouettard Nicolas dans sa forêt » composé d'un « Fouettard Nicolas » et de huit éléments d'une forêt imaginaire (cette œuvre fait partie d'une série limitée à 10 exemplaires à suspendre, numérotés et signés par Amandine Meyer) et d'un « Fouettard Nicolas » sur socle en pierre basaltique et arceau de suspension, disponible en version illimitée. **Ces créations sont en vente à la boutique de l'Office de tourisme de Nancy.** ■

➕ La boutique de la Galerie | Atelier du Cerfav - rue de la liberté à Vannes-le-Châtel. Pour effectuer une réservation : 03 83 50 18 43 ou galerie-atelier@cerfav.fr



◀ Dessin : Amandine Meyer
© CERFAV

▼ Fouettard Nicolas
© Jérôme Ruffin ATELIER CERFAV



Lifestyl'

l'intérieur qui vous ressemble



Un esprit chic & élégant pour un intérieur cosy



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



LIFESTYL' ZAC Jeanne d'Arc à Dommartin-lès-Toul
face Kiabi à 10 min de Laxou
Tél. 09 73 21 68 70 • www.lifestyl.fr
Ouvert du mardi au Samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30



▼ *Vieux souvenirs*, 1893, d'après Jean P. Haag (XIX^e siècle) photogravure de Boussoad, Valadon & Cie, 1894 - Impression sur chine appliqué, 26,8 x 38,2 cm, inv. 93.I.2.188, Coll. Musée Goupil, Bordeaux. © Mairie de Bordeaux, photo Anaïs Sibélet



▼ *Infanterie française, nouvelle tenue* Pellerin & Cie, Épinal, 1868, lithographie coloriée au pochoir, 39,2 x 29,7 cm. Coll. Musée de l'Image, Épinal. © Musée de l'Image - Ville d'Épinal / cliché H. Rouyer



▼ Pierre-Edouard Frère, *Les images*, lithographie extraite du recueil *Les expositions de Paris*. Salon de 1857, textes de Théophile Gautier, Paris, 1859, 44,5 x 33 cm. Coll. Musée départemental d'Art ancien et contemporain, Épinal. © Musée de l'Image - Ville d'Épinal / cliché H. Rouyer



IMAGES ACCROCHÉES, SOUVENIRS CONSERVÉS

À Épinal, le Musée de l'Image présente sa nouvelle exposition temporaire intitulée « Images sur les murs » à partir du 1^{er} décembre.

Plus de 100 000 images françaises et étrangères, du 17^e siècle à nos jours, sont conservées au Musée de l'Image. Il s'agit de l'une de plus importantes collections d'imagerie populaire dans le monde. Dans ses salles d'expositions permanentes et temporaires, les images anciennes sont mises en connivence avec d'autres œuvres comme des estampes, des peintures, des photographies et de l'art contemporain. Les expositions de ces quinze dernières années et les 25 catalogues édités par le musée ont montré la grande variété de ces images qui dressent le portrait des sociétés successives lors desquelles elles ont été créées. Mais comment ces images populaires étaient-elles fixées sur les murs des habitations et quelles étaient les motivations de ceux qui les accrochaient dans leur espace de vie ? Cette question est le point de départ de la nouvelle exposition « Images sur les murs » à contempler à partir du 1^{er} décembre.

10 RENDEZ-VOUS INÉDITS

Le Musée Savoisien de Chambéry à Bessans a collecté et prêté une cloison de bois au Musée de l'Image : les 60 images collées sur cette cloison étaient oubliées à l'étage d'une maison abandonnées. Elles datent du début du 17^e siècle jusqu'au début du 19^e. La découverte est exceptionnelle puisque chaque image n'est connue qu'à un seul exemplaire. Puis, l'exposition voyage aussi à Épinal avec



▲ *Napoléon à Sainte-Hélène* François Georjin, graveur, Pellerin, Épinal, 1832, gravure sur bois coloriée au pochoir, 64,1 x 41,8 cm. Coll. Musée de l'Image, Épinal. © Musée de l'Image - Ville d'Épinal / cliché E. Erfani

ses images éditées en 1830 et jusqu'à Ecouen, au nord de Paris, où une colonie d'artistes menés par Pierre-Edouard Frère choisit comme sujet la vie à la campagne. Elle se termine en Bretagne à la fin du 19^e siècle lorsque des peintres comme Émile Bernard, Charles Filiger ou même Paul Gauguin, s'inspirent des images populaires de ces contrées éloignées pour trouver de nouveaux sujets.

« Images sur les murs » est l'occasion pour le musée de proposer 10 rendez-vous différents pour appréhender d'un nouvel œil cette exposition. Une rencontre avec Sébastien Gosselin et Martine Sadion, les deux conser-

vateurs complices du Musée Savoisien et du Musée de l'Image, un concert d'airs baroques avec la mezzo Lucile Richardot, une vente flash d'idées de cadeaux de Noël avec les producteurs de Vosges Terroir, une visite insolite avec l'association La langue de travers sont autant d'événements inédits à apprécier. Il y aura également des conférences sur le culte napoléonien ou sur la figure de Saint-Nicolas, des démonstrations de restauration et même la création d'une œuvre collective éphémère en compagnie de l'équipe du musée et d'étudiants en art. Les images ont tant à nous dire ! ■ **Pauline Overney**

➕ Musée de l'Image - 42 quai Dogneville à Épinal

Renseignements et réservations : 03 29 81 48 30

musee.image.fr

ON SE RÉGALE PLACE VAUDÉMONT !

Organisé par l'association des commerçants Le Grenier de Callot, le village gourmand de Saint Nicolas situé Place Vaudémont à Nancy ouvrira le 23 novembre prochain à partir de 17h. Chalets cosy et effluves de cannelle vous accueillent avec au menu : Huitres, pains d'épices, vin chaud & spécialités lorraines... mais aussi des burgers. Une pléiade de découvertes culinaires à déguster sur place ou à emporter.

CADEAUX DE NOËL

Dans un cadre exceptionnel, ce sera aussi l'occasion pour les visiteurs de préparer leurs achats et cadeaux de Noël grâce aux nombreux commerçants de la vieille ville. Epicerie fine, objets déco, textiles, jouets... Il y en a pour tous les goûts et tous les budgets. Et pour parfaire la balade, prenez un peu de hauteur grâce à la grande roue installée Place de la Carrière. Du haut de ses 33 mètres, elle offre une vue grandiose à 360 degrés sur la ville !

A découvrir sans attendre Place Vaudémont en plein cœur du centre historique de Nancy jusqu'au 6 janvier. ■



Marché ouvert Mardis et mercredis : 11h-22h / Jeudis, Vendredis et Samedis : 11h-23h30 / Dimanches : 11h-19h
Fermé les lundis / Fermé le 25 décembre
Renseignements : legrenierdecallot@gmail.com



Une raison de plus pour y aller !

Un univers
d'objets dérivés
et d'idées cadeaux



FRUNSHOPPING NANCY SUD
A33 sortie 4 - ST NICOLAS DE PORT





PHOTOSHOP L'a CHOPÉ !

Jusqu'au 13 janvier, la Maison de La Bresse offre une exposition renversante. « Prises de tête » plonge le visiteur dans l'univers de Jack Struss.

Le logo de Facebook de Facebook écrasant petit à petit un homme, un guichet pour retirer de l'argent placé en plein milieu d'un escalator, une catapulte perçant un ciel sombre... Depuis plusieurs années, Jack Struss bouscule la retouche d'images et colorise des tranches de vie avec un style hyperréaliste inimitable. Ancien radar bord dans l'Armée de l'Air à Strasbourg, Jack Struss est devenu, par la suite, informaticien dans le civil. Installé depuis 2001 à La Bresse, il élabore et modifie numériquement les motifs et graphiques que son épouse utilise dans son activité de Quilting Machine (une technique de matelassage pouvant être associée à du patchwork). Primé à de nombreuses reprises, il possède un filtre de créativité sans égal. Lorsqu'une idée le traverse, les objets et les situations qu'il met en scène n'ont plus le même sens. Ces photos sont présentées à la Maison de La Bresse jusqu'au 13 janvier dans une exposition intitulée « Prises de tête ».

PROVOCATEUR

Pour cet artiste, tout est source d'inspiration : l'actualité mais aussi une rue, une situation, une rencontre ou, tout simplement, un regard sur le monde qui l'entoure. Un regard parfois amer mais souvent lucide sur notre société et sur les réseaux sociaux qui nous inondent qu'il n'hésite pas à dénoncer dans ses montages. Chaque photo est en fait une histoire qu'il met en scène comme une pièce de théâtre ou un court-métrage. Il détonne, interpelle, interroge. Provocateur mais jamais vulgaire, il ne laisse personne indifférent grâce au regard tendre



et décalé qu'il impose à toutes ses créations. « *J'aime quand mes images touchent les gens, les font réfléchir et bousculent leurs certitudes, révélant défauts et comportements souvent absurdes* » confie Jack Struss à l'occasion de cette exposition.

VISITE POUR LES ENFANTS

En complément, la Maison de La Bresse propose une visite de l'exposition spécialement conçue pour les enfants. Elle se compose de jeux, d'informations et de références qui donnent envie à tous de rester un peu plus longtemps devant les œuvres ou de jouer avec les techniques de l'artiste. L'atelier d'Anicé, installé dans une salle annexe proposera aux plus petits un espace à leur taille pour laisser s'exprimer leur créativité. Au programme également :



puzzle, jeux et enquêtes au plus près des œuvres, des défis, un coin lectures et beaucoup d'autres surprises. Jack Struss sera présent, lui, dans le cadre de la soirée « 20h04, de l'idée sans détour » le 29 novembre où il fera une performance live pendant 20 minutes. Il animera également un stage de retouche portrait sur Photoshop le 15 décembre prochain et fera des caricatures des visiteurs le 23 décembre. Laissez-vous défaire le portrait ! ■ **Pauline Overney**

lément un stage de retouche portrait sur Photoshop le 15 décembre prochain et fera des caricatures des visiteurs le 23 décembre. Laissez-vous défaire le portrait ! ■ **Pauline Overney**

➕ **Maison de La Bresse 7A rue de la Claire à La Bresse**
Exposition ouverte du mardi au vendredi de 15h à 18h, les samedi et dimanche de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h. Ouverture exceptionnelle du 22 décembre au 6 janvier de 10h à 13h et de 15h à 19h
Entrée libre
Renseignements : 03 29 62 65 95 ou maisondelabresse.fr

easy computer

C'est aussi le Service Après-Vente
sur toutes les marques

Votre seul centre de service agréé Apple en Lorraine !



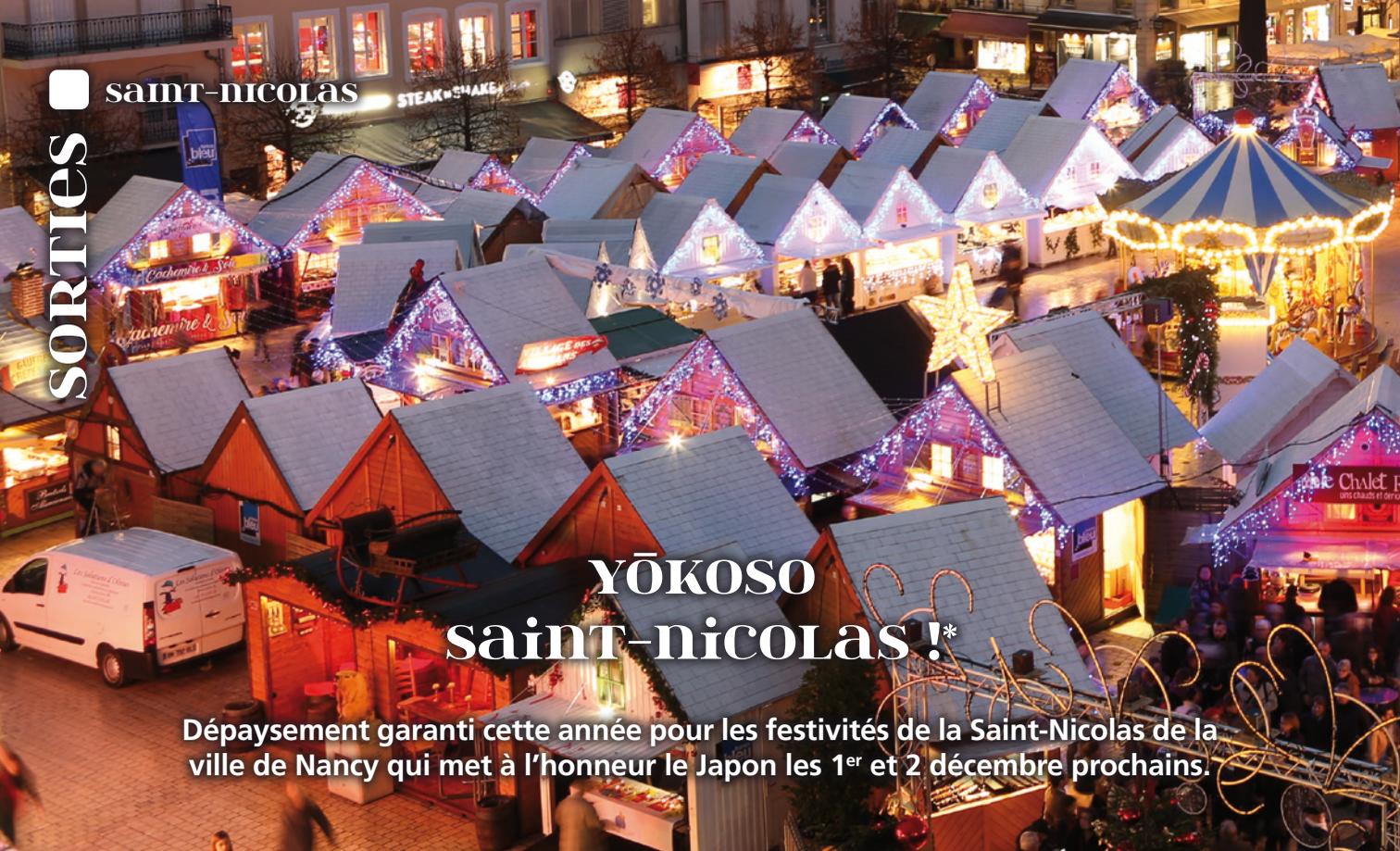
- **Un SAV d'exception** : notre centre fait partie des 7 **Premium Service Provider Apple** implantés en France. Une reconnaissance de la qualité et du sérieux des services proposés.
- **Service réparations** : pour toutes les marques informatiques, les imprimantes et les traceurs sous tout format.
- **Assistance téléphonique/télemaintenance** : contactez un de nos techniciens par téléphone permet souvent de résoudre à distance votre problème en quelques minutes.
- **Contrat de maintenance**, gestion de parc...
- **Service iPhone** sous garantie et hors garantie

Rendez-vous chez Easy Computer.
Votre expert Apple le plus proche.

www.easy-computer.fr | T 03 83 27 57 33 | E info@easy-computer.fr | 143, rue du Sergent Blandan - 54000 Nancy

easy computer





YŌKOSO saint-nicolas !*

Dépaysement garanti cette année pour les festivités de la Saint-Nicolas de la ville de Nancy qui met à l'honneur le Japon les 1^{er} et 2 décembre prochains.

C'est un weekend que petits et grands attendent avec impatience et qui a attiré plus de 300 000 spectateurs l'année dernière. Point d'orgue des fêtes de Saint-Nicolas, le grand défilé aura lieu cette année le 1^{er} décembre à 18h pile. Composé de 28 chars imaginés par les communes de la Métropole du Grand Nancy, la ville de Saint-Nicolas-de-Port et les associations partenaires autour du thème des « quatre éléments », il commencera sa déambulation Place Carnot pour arriver Place Stanislas, accueilli par le concert de la Fanfare des Enfants du Boucher !

Événement unique en Europe, le weekend de Saint-Nicolas réserve bien des surprises... Porte Héré, dragons et grenouilles sortent de leur coffre et nous replongent dans les conte de notre enfance, jouent avec nos peurs enfouies et provoquent notre tendresse. La Place de la Carrière accueillera, elle, un circuit de caisses à savon pour les enfants, un « P'tit manège fait main » et un manège de dragons tandis que le Palais du Gouvernement sera investi par le cortège de la Saint-Nicolas de Villeneuve-d'Ascq. Inscrits à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel de France, ces cousins géants venus du Nord attirent chaque année plus de 5 000 personnes à leur défilé dans leur ville d'origine. Mais, tiens, qui sont ces drôles de Dupont et Dupond coincés dans leur bocal à poissons rouges ? L'animation Aquamen n'a pas fini d'étonner et de faire rire ! Enfin, la

touche japonaise se retrouvera au Musée des Beaux-Arts grâce à des démonstrations de « No de Kanazawa » et d'ateliers d'habillage de masques et costumes.

PLUSIEURS VILLAGES THÉMATIQUES

Mais les festivités de la Saint-Nicolas commencent, en fait, dès le 23 novembre avec l'illumination du grand sapin place Stanislas ! Ensuite, rendez-vous sur la place Charles III à la découverte du grand village de Saint-Nicolas, organisé par les Vitrites de Nancy. En tout, 65 chalets et plus d'une centaine d'idées cadeaux seront à apprécier en dégustant les gourmandises de saison ! Sacs et accessoires à zip, bijoux et décorations en origami, bonnets à pompons interchangeables, bijoux artisanaux en verre soufflé, plantes médicinales et leurs dérivés... sont autant de nouveaux produits à retrouver cette année ! Un chalet collectif dédié au Japon a également été mis en place, en partenariat avec la ville de Nancy : cuisine japonaise, arts du thé, calligraphie, tricots et coutures, brûle-parfums, kimonos, objets





kawaiï, origami, photographies, ikebana en exposition, bandes dessinées et manga, décoration en bois laqué... Les visiteurs seront plongés dans la culture nippone ! Le village gourmand de la Marmaille place de la Carrière, avec sa grande roue, ses manèges anciens et ses nombreuses animations est l'endroit idéal pour que les enfants un peu sages ou très turbulents s'amuse en toute liberté. Pour ceux qui préfèrent la glisse, la grande patinoire de 375 m² fait son grand retour place Simone-Veil ! Et nouveauté cette année : l'association des commerçants et artisans de la Vieille Ville organisera le Hameau des Artistes place des Bourgets avec des expositions, des concerts, des ateliers pour les enfants, des afters.

« RENDEZ-VOUS DE SAINT-NICOLAS »

La Saint-Nicolas à Nancy c'est aussi 60 compagnies, 80 spectacles, 600 artistes et plus de 120 programmations ! Il y aura une chorale Gospel et des chants de Noël par Diamond Soul, les Fanfarfadets, leurs elfes et lutins de Noël qui débar-

CONCERT GRATUIT SAINT-NICOLAS

Le 2 décembre, la salle Poirel ouvre ses portes pour les concerts de Saint-Nicolas à 11h et à 15h. Au programme : *Roméo et Juliette* de Sergueï Prokofiev et *Tableaux d'une exposition* de Modeste Moussorgski. L'orchestre symphonique et lyrique de Nancy sera dirigé par Simon Proust. Pour les fans de musique, le chœur de l'Opéra national de Lorraine interprétera une sélection de chants de Noël sous l'Arc Héré le dimanche 2 décembre à 15h et 16h puis au Centre Commercial Saint-Sébastien le mercredi 19 décembre à 14h et 15h.

+ Entrée libre le jour même (dans la limite des places disponibles) ou possibilité de retirer des places à partir du 19 novembre au guichet de l'Opéra ou au guichet de la salle Poirel. 4 places maximum par personne



PHOTOS © VILLE DE NANCY, FANNY FOUCHES, DR



Fouches

queront en fanfare et... en traîneau ! Mais aussi Les Mignonettes, un trio vocal rétro des Lilly's Swing, un concert de jazz manouche autour du Carrousel par Gispy Liberty, un spectacle d'échassiers à bulles par l'association Cirqu'envie, des ateliers maquilles pour les enfants, des sculptures sur ballons... Bref de quoi profiter tout au long des fêtes d'une ambiance festive, joyeuse et conviviale !

Le Saint-Patron prendra place, lui, dans son chalet flambant neuf de 40 m² en plein cœur du village de Saint-Nicolas. Et pour parfaire la féerie, le spectacle de vidéo-projection « Rendez-vous de Saint-Nicolas » sera reconduit cette année encore, spécialement pour l'occasion. Ce spectacle original dure environ huit minutes et est projeté plusieurs fois par jour sur la façade de l'hôtel de ville. Les trois enfants, le boucher et bien sûr Saint-Nicolas accompagné de son âne fidèle font partie du show ! Sur l'une des plus belles places d'Europe, ce moment d'évasion a accueilli plus de 200 000 curieux l'année dernière.

Immanquable à Nancy, la légende de Saint-Nicolas est, chaque année, remise au goût du jour avec une programmation étincelante et éclectique. Natifs et touristes, petits et grands devraient se laisser emporter par la magie du moment. En attendant, le dossier de candidature au Ministère de la Culture pour l'inclusion des Fêtes de Saint-Nicolas à Nancy à l'Inventaire français du Patrimoine Culturel et Immatériel a été déposé au début du mois de novembre. Objectif UNESCO ! ■ **Pauline Overney**

➕ Du 23 novembre au 6 janvier

Informations et programmation complète : saint-nicolas.nancy.fr
tourisme-lorraine.fr/noel-saint-nicolas * Bienvenue Saint-Nicolas !

SAINT-NICOLAS FAIT COURIR LES NANCÉENS !

Organisées par Nancy Athlétisme Métropole, les courses des 10km et des familles sont les courses emblématiques de la Saint-Nicolas ! Elles se dérouleront le dimanche 25 novembre pour une arrivée en fanfare Place Stanislas.

➕ Plus d'informations : 10kmsaintnicolas-nam.fr

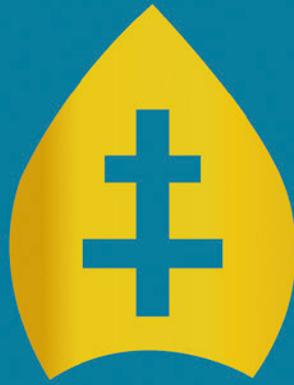
COMMANDE ARTISTIQUE À DANIEL MESTANZA

La Ville de Nancy a passé une commande artistique à l'artiste nancéen Daniel Mestanza. En hommage à saint Nicolas, protecteur des marins, son installation lumineuse, sonore et mobile, très poétique, sera installée sous l'Arc Héré, devenu Arc'quatique. Il abritera près de 200 êtres marins, sardines, carpes, raies mantas, tortue, baleine...

Ses trois géants représentant les personnages de la légende, qui avaient participé au défilé de 2011, seront installés sous la Porte de la Craffe, à quelques mètres du Hameau des Artistes de la Place des Bourgets.



St Nicolas de Port, capitale historique de saint Nicolas !



FESTIVITÉS DE
la saint Nicolas

SAMEDI 8 DÉCEMBRE 2018



14H - 19H > Village de la saint Nicolas
et animations dans la ville

16H30 > Défilé Traditionnel de chars
et groupes musicaux

17H45 > Allocution de saint Nicolas
et show laser «La merveilleuse histoire
de saint Nicolas»

20H30 > 773e Procession Ancestrale
aux Flambeaux dans la Basilique

Concours Écrire à saint Nicolas du 19 nov. au 5 déc. > Envoyez vos dessins et lettres à :
Saint Nicolas - 54210 ST NICOLAS DE PORT
Nombreux lots à gagner !



LE JAZZ CLUB FAIT SWINGUER LA MANUF' !

Proposé par Nancy Jazz Pulsations, en partenariat avec La Manufacture, la 6^e édition du Manu Jazz club revient pour découvrir la scène jazz actuelle.



DANIEL ERDMANN'S VELVET REVOLUTION

LE 22 NOVEMBRE À 20H

Line Up : Daniel Erdmann : saxophone / Théo Ceccaldi : violon / Jim Hart : vibraphone

Dans le cadre du temps fort « Neue Stücke », organisé par le Goethe Institut, NJP met à l'honneur le jazz allemand avec la venue du saxophoniste Daniel Erdmann qui présentera « Velvet Revolution ». Pour ce projet, il s'est entouré de deux jeunes musiciens : Théo Ceccaldi, violoniste et altiste et Jim Hart, vibraphoniste anglais très sollicité sur la scène européenne. Après 10 ans avec des groupes et projets coopératifs, Erdmann opère enfin sa « révolution de velours » avec l'album A Short Moment of Zero G. L'association pour le moins atypique des trois instruments lorgne vers l'orchestre de chambre mais la liberté revendiquée et le sens de l'improvisation en font définitivement un trio jazz.

ANA CARLA MAZA + LAURA PERRUDIN

LE 13 DÉCEMBRE À 20H

Line Up : Ana Carla Maza : chant et violoncelle / Laura Perrudin : voix, harpe et machines

Une soirée spéciale en deux actes, dédiée à deux jeunes femmes solistes prometteuses dont les voix n'ont cessé d'envoûter les publics depuis trois ans. Aux frontières du jazz, ces deux artistes rafraichissent la scène actuelle par leur métissage unique. Ana réussit le pari de mêler l'héritage de son père, le pianiste Carlos Maza, entre bossa nova brésilienne et habanera cubaine, faisant corps avec son violoncelle dont elle explore les sonorités avec virtuosité. Laura mêle avec élégance et imagination, folk, jazz et musiques électroniques aux textures les plus oniriques, accompagnée de sa harpe, de ses machines et de ses pédales.



STÉPHANIE KERECKI « FRENCH TOUCH »

LE 24 JANVIER 2019 À 20H

Line Up : Stephane Kerecki : contrebasse / Fabrice Moreau : batterie / Jozef Dumoulin : piano, fender rhodes Julien Loureau : saxophones

Après plusieurs projets, dont l'album Nouvelle Vague en hommage aux musiques de films et largement salué par la critique, le contrebassiste Stéphane Kerecki s'empare aujourd'hui de la « French Touch », courant musical français majeur des années 90 qu'il a découvert en même temps que le jazz. Accompagné de trois musiciens de talent, Stéphane Kerecki revisite et s'approprie les morceaux d'artistes d'envergure issus des musiques électroniques et pop françaises tels

que Air, Kavinsky, M83 ou encore Daft Punk. L'occasion de partager avec les spectateurs un projet résolument actuel, ouvert et décalé, orchestré par les grands du jazz français.

☎ Infos et réservations : 03 83 37 42 42 ou location@theatre-manufacture.fr • Programme complet : nancyjazzpulsations.com

SE TOURNER VERS L'ÉCONOMIE SOLIDAIRE

Le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle organise la 2^e édition du marché de l'économie solidaire, les 1^{er} et 2 décembre prochains à la salle de l'espace Prieuré de Varangéville sur le thème : « Consommer autrement pour acheter local et solidaire ». Plus d'une quarantaine d'exposants sont pressentis autour d'activités multiples telles que l'artisanat d'art, le textile et les vêtements, l'alimentation, la décoration, les activités artistiques et culturelles, l'habitat, le logement et les services d'aide à la personne, le développement durable... Ce marché, ouvert au grand public, constitue une action de valorisation de ce qu'est l'économie solidaire. **N'hésitez pas à pousser les portes de cette deuxième édition dans un espace original et convivial.**

TROPHÉES DE L'ENCOURAGEMENT

Nouveauté de cette édition : « Les Trophées de l'encouragement ». Une quinzaine de porteurs d'idées ont été sélectionnés. Ils seront présents à l'espace Prieuré de Varangéville pour exposer leurs projets. Les visiteurs seront amenés à voter pour leur coup de cœur. Le lauréat qui recevra le Trophée de l'encouragement bénéficiera d'un kit d'accompagnement en ingénierie, et d'un appui à travers divers supports de communication.

Le marché de l'économie solidaire se fait en appui d'un partenariat avec la Ville de Varangéville, la CRESS Grand Est, le Conseil Régional Grand Est, Lorraine Active, Le Mouves et la Chambre de commerce et d'industrie Grand Nancy Meurthe et Moselle. ■ **Pauline Overmyer**

+ Ouvert le 1^{er} décembre de 11h à 19h et le 2 décembre de 10h à 18h
Entrée libre • Renseignements : 03 83 94 55 80 ou meurthe-et-moselle.fr



le conseil départemental
de Meurthe-et-Moselle
présente



MARCHÉ DE L'ÉCONOMIE SOLIDAIRE

SAMEDI 1^{ER} DÉCEMBRE 2018

DE 11H À 19H

DIMANCHE 2 DÉCEMBRE 2018

DE 10H À 18H

ESPACE PRIEURÉ À VARANGÉVILLE

- ENTRÉE LIBRE -

PAO CD54 Dicom - J. Baromat - Illustration : Y. Hussen-CD54





LE TEXTILE VOSGIEN TRACE SA ROUTE !

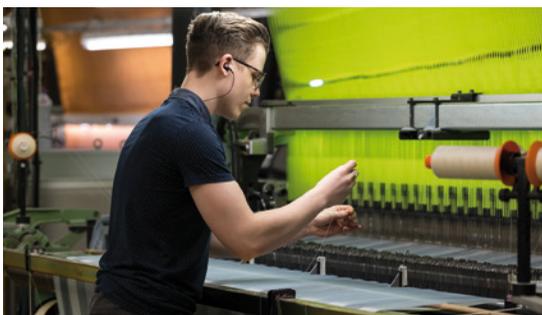
Depuis septembre dernier, le label Vosges Terre Textile a lancé sa « Route du Textile » pour découvrir ce patrimoine unique à travers quatre itinéraires.

à l'instar de la route des vins d'Alsace, le département des Vosges met en valeur son savoir-faire à destination des touristes et des curieux. La Route du Textile est la première route numérique de filière. Son objectif : faire connaître la multitude de facettes qui se cachent derrière le patrimoine textile vosgien. Via le site RouteDuTextile.fr, les visiteurs pourront découvrir, sur leur smartphone ou leur tablette, 40 Points d'Intérêts Textiles (POI) à travers les Vosges. Des visites virtuelles à 360 degrés des différents sites de productions, boutiques et lieux culturels et ludiques sont proposées à travers des galeries photos mais aussi grâce à des films institutionnels. En tout, quatre itinéraires différents ont été mis en place : le parcours Gérômois, autour de Gérardmer et jusqu'à Saint-Dié-des-Vosges à la découverte de Garnier-Thiebaut, Bleu Forêt ou encore Parmentelat & Fils ; le parcours Moselotte de Vagney à La Bresse en passant par l'usine de filature et tissage de Saulxures ou le Musée textile de Ventron ; le parcours Moselle de Rupt-sur-Moselle à Saint-Maurice-sur-Moselle pour voir l'usine de tissage Mouline Thillot ou la corderie Lorenzi et le parcours La Plaine de Vincey à Saint-Nabord pour découvrir Berjac ou encore La Maille Verte des Vosges.



DU CANAPÉ AU TERRAIN

Entre technologies de pointe et traditions, les Vosges ne cessent d'innover, avec des productions locales d'exception et des marques originales, qu'il est désormais possible d'apprécier via cette Route du Textile numérique. Mais outre l'accès via internet, les touristes pourront découvrir cette route grâce à des panneaux qui jalonnent les quatre itinéraires : à l'entrée des entreprises, sur les vitrines des boutiques, à proximité d'un lieu empreint d'histoire textile... Ces panneaux seront assortis de Relais d'Informations Services sur les bords des routes vosgiennes pour informer les passants des itinéraires, des lieux à visiter et des activités à faire. Les QR codes impr-



més sur ces panneaux permettront d'accéder à toutes les informations concernant le lieu en question (historique, visite, magasin d'usine, boutique...) détaillées sur RouteDuTextile.fr.

23 ENTREPRISES AGRÉÉES

Faire découvrir les coulisses des entreprises textiles est certes l'un des objectifs de la démarche mais la Route du Textile intègre également une dimension commerciale, avec le référencement de toutes les boutiques vendant les produits labellisés. La seule garantie d'une production 100% vosgienne. Tous les produits estampillés « Vosges Terre Textile » sont issus de la pure tradition textile vosgienne dont les savoir-faire se transmettent

de génération en génération et dont la qualité est inégalable. Elle propose également une pléiade d'activités ludiques ou culturelles avec des propositions de visites : musée du textile, sentier du textile, découverte du patrimoine architectural, randonnées au cœur des Vosges...

Les 1 700 collaborateurs de Vosges Terre Textile répartis dans les 23 entreprises agréées dans le département ont réussi leur parti et continuent leur marche en avant sur cette route qui permet, définitivement, de voir la Vie en Vosges ! ■ **Pauline Overney**

✚ Informations complémentaires : routedutextile.fr ou les offices de tourisme vosgiens

Marque « Je Vois La Vie en Vosges » : jevoislavieenvosges.com

TOUT LE LINGE DE MAISON À PRIX D'USINE !



lingorama.fr

18 rue des tarbes - 54270 Essey-lès-Nancy
LA PORTE VERTE Face Jardiland - Parking Aubert



Frun®shopping
NANCY SUD

FRUNSHOPPING
NANCY SUD
A33 SORTIE 4
ST NICOLAS
DE PORT



VIVEZ L'EXPIÉRIENCE FRUN®SHOPPING !

Depuis son ouverture, le centre commercial Frun® Shopping à Saint-Nicolas-de-Port continue son expansion et compte désormais 12 enseignes.

« J'te laisse, j'ai Frun®Shopping. » Sur la route de Ville en Vermois, entre Nancy et Lunéville et avec un accès direct sur la sortie autoroute A33, le centre commercial Frun®Shopping a trouvé sa place stratégique pour séduire un grand nombre de visiteurs. Son attractivité attire un public large, comme des jeunes familles avec enfants, des seniors mais aussi des actifs. Le concept Frun®Shopping repose sur la réalisation d'un ensemble architectural

harmonieux entourant un vaste parking central gratuit et regroupant un mix d'enseignes nationales et internationales. À cela s'ajoute la prise en charge d'une gestion administrative dynamique et d'une politique marketing attractive. Il a été créé et déposé par le groupe DE VLIER RETAIL DEVELOPMENT, disposant d'un savoir-faire déployé depuis plus de 35 ans. Le concept est aujourd'hui présent en France mais aussi en Belgique et en Autriche.

« J'TE LAISSE, J'AI FRUN®NOËL » DU 5 AU 24 DÉC. 2018

À l'occasion des fêtes de fin d'année, le centre commercial Frun®Shopping offre une pluie de cadeaux d'une valeur de plus de 30 000 € de gains ! Dont la chance de remporter une voiture Peugeot 208 Signature ! Concrètement, les visiteurs devront retirer leur bulletin de participation à l'accueil du centre. Le but est de collecter deux vignettes dans les enseignes du Frun®Shopping : une avec un flot rouge autour du cadeau pour identifier une enseigne alimentaire et une autre avec un flot jaune pour une enseigne non alimentaire. Une fois les vignettes récoltées, les visiteurs peuvent déposer leur bulletin de participation dans les urnes mises à disposition chez les commerçants pour participer au tirage au sort qui aura lieu le 5 janvier prochain à 15h dans le centre commercial. Pour fêter Noël avant l'heure, rendez-vous chez Frun®Shopping ! ■



@Frunshoppingnancy
www.de-vlier.com



12 BONNES RAISONS DE VENIR !

À Saint-Nicolas-de-Port, Frun®Shopping est un centre commercial d'un genre nouveau. Son design est innovant avec ses auvents multicolores installés le long des bâtiments. Lors des jours de beau temps, les rayons du soleil les transpercent et donnent un éclat de mille couleurs sur les façades des différents magasins. Peut-être un doux clin d'œil aux vitraux de la basilique...

Au cœur du parc commercial, 12 enseignes diversifiées (magasins et restauration) sont déjà ouvertes : Picard, Norauto, Les Bobines de Marie, Cavaliers Pro, 1001 bières, Shop for the Geek, Lunettes Stores, Orcélia, Action, Giant, Campaillette. L'enseigne Match bénéficie, quant à elle, d'une surface de 4 000 m² et se positionne comme la locomotive du centre commercial notamment grâce à sa station-service ouverte 24h sur 24. Les visiteurs pourront également profiter de rendez-vous saisonniers tout au long de l'année et d'une connexion wifi gratuite.

12 000 M² DE SURFACES COMMERCIALES

Frun®Shopping ne devrait pas s'arrêter en si bon chemin et accueillera, prochainement, de nouvelles entités pour venir étayer son offre. En tout, le centre commer-



cial représente 12 000 m² de surfaces commerciales, 650 places en parking et près de 200 emplois prévus. Proximité, efficacité, diversité et confort de vie : voilà les atouts de ce nouveau centre commercial qui s'est fait une place à 15 kilomètres de la cité ducale et qui devrait séduire de plus en plus de consommateurs à l'approche des fêtes de fin d'année ! ■ **Pauline Overney**

➕ Route de Ville en Vermois à Saint-Nicolas-de-Port

Ouvert tous les jours de 9h à 17h

Renseignements : 04 73 64 31 57 ou stephane.calicis@de-vlier.com

Actualités à suivre sur les réseaux sociaux : Facebook, Instagram, Google+, Waze



Frun®shopping
NANCY SUD

12 bonnes raisons de s'y rendre

"J'te laisse,
j'ai Frun®shopping"



STATION 24H/24
supermarchesmatch.fr



FRUNSHOPPING NANCY SUD
A33 sortie 4 - ST NICOLAS DE PORT



« HANDBALLissime ! »

Du 29 novembre au 6 décembre, place à l'Euro féminin de handball 2018 ! Le Palais des Sports Jean-Weille accueillera le premier match de l'équipe de France !

« *Le sport féminin prend de plus en plus de place en France et dans le monde. Il a besoin de grands événements internationaux pour contribuer au développement de la pratique féminine au sens large, c'est l'un des héritages que nous comptons laisser à l'issue de cet EHF Euro 2018.* » Sylvie Pascal-Lagarrigue, la présidente du Comité National d'Organisation de l'Euro féminin de handball est formelle : l'organisation, pour la première fois en France de cette compétition, est une aubaine pour le sport féminin. En tout, cinq villes ont été retenues : Brest, Montbéliard, Nantes, Paris et Nancy, donc, qui accueillera cinq rencontres de poule et neuf matchs du tour principal. Une chance unique de voir les Bleues affronter les meilleures équipes européennes. D'ailleurs, le Palais des Sports Jean-Weille affiche déjà complet pour leur match face à la Slovaquie le 2 décembre prochain !

Mais avant, la cité ducale aura l'honneur d'ouvrir l'EHF Euro 2018 avec le match entre la France et la Russie,



▼ Groupe France
© Sportissimo/Stephane Pillaud

les championnes du monde en titre face aux actuelles championnes olympiques. Les Bleues affronteront également la Slovénie et le Monténégro. À l'issue de ce tour préliminaire regroupant seize équipes, les trois premières équipes de chaque groupe accéderont au tour principal. La phase finale de la compétition aura lieu du 14 au 16 décembre à l'AccorHotels Arena de Paris. En tout, plus de 250 joueuses évolueront dans cet Euro dont une cinquantaine issue de clubs français. À l'image de Manon Houette, joueuse au Metz Handball depuis 2017, qui a été élue « meilleure allièrre gauche » de la Ligue Féminine de Handball de la saison 2017/2018.

OBJECTIF : 165 000 BILLETS VENDUS

Le Comité d'Organisation s'est donné pour objectif d'ouvrir les portes des salles de la compétition au public le plus large possible, en poursuivant la politique de billetterie innovante et audacieuse menée sur le championnat du monde masculin de handball 2017. À savoir : des billets à partir de 5 €, 65% des matchs à moins de 8 €, des tarifs préférentiels pour la famille du handball et les groupes, et des tarifs de 25 à 150 € pour la finale. Une plateforme de revente de billet légale et sécurisée a également été mise en place. Pour les organisateurs, l'objectif est de vendre plus de 165 000 billets !

En tout cas, championnes du monde en titre, les Françaises disputeront pour la première fois un EHF EURO à domicile. Les plus expérimentées comme Camille AyglonSaurina, Amandine Leynaud, Alexandra Lacrabère et Siraba Dembélé-Pavlovic ont déjà joué devant le public français lors du championnat du monde de 2007, orga-

nisés dans l'hexagone. Vice-championnes olympiques aux JO de Rio en 2016, les Bleues montent trois fois sur le podium d'un championnat d'Europe, pour autant de médailles de bronze autour du cou (2002, 2006, 2016). L'équipe de France de handball reste toujours la seule équipe de sport collectif féminin français championne du monde. Sa médaille d'or 2017 vient s'ajouter au premier titre mondial décroché en 2003 en Croatie.

À noter que l'EHF EURO 2018 est qualificatif pour le championnat du monde 2019 au Japon et la formation sacrée championne d'Europe à Paris sera directement qualifiée pour les Jeux Olympiques de Tokyo en 2020. ■ **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
© Sportissimo/Stephane Pillaud



saint-nicolas à L'HONNEUR à L'ÉPICERIE DU GOÛT !

Le Saint Patron des Lorrains connaît les bonnes adresses ! Il s'est invité à l'Épicerie du Goût en proposant des idées cadeaux à manger ou à offrir.

à l'approche des fêtes de fin d'année, une adresse est incontournable à Nancy : place Vaudémont, juste derrière la Place Stanislas, l'Épicerie du goût offre une multitude de produits de terroir notamment ceux issus de notre belle Lorraine. Marie de Metz Noblat et sa nièce Bénédicte accueillent les visiteurs avec sympathie et convivialité. Les deux passionnées ne lésinent pas sur les anecdotes de l'histoire de la région et prodiguent les meilleurs conseils. Qu'elles soient gourmandes ou non, l'Épicerie du Goût regorge d'idées cadeaux. Une aubaine à deux semaines de la Saint-Nicolas !



LE FAMEUX PAIN D'ÉPICES

Justement, celui-ci s'est fauflé dans la boutique pour qu'on puisse le retrouver sous plusieurs formes. Il s'affiche notamment sur des torchons nid d'abeilles, sur des essuie-mains ronds en éponge, sur des serviettes invités et même sur des bavoirs. Le dessin, signé Philippe Delestre, apporte la touche 100% Lorraine de ces produits qui partent comme des petits pains ! La gamme Saint-Nicolas se décline également sur des figurines avec ses compères le Boucher, le Père Fouettard, les Trois Enfants et son Âne, sur des magnets, sur un mug et sur une boîte à sucres.

Pour les plus gourmands, Saint-Nicolas se croque sur le fameux pain d'épices proposé en trois tailles différentes. Le gâteau prend aussi la forme de manala ou d'étoiles recouvertes de sucre... Un délice ! La tentation ne faiblit pas à la vue des autres spécialités lorraines proposées par l'Épicerie du Goût aux bons goûts de mirabelle ou bergamote. Marie de Metz Noblat confectionne d'ailleurs avec délicatesse le coffret cadeaux idéal qui répondra à toutes les envies !

Des présents originaux alliant gourmandises et souvenirs : Saint-Nicolas a élu domicile à l'Épicerie du goût en attendant de partir faire sa tournée des cadeaux aux enfants les plus sages le 6 décembre prochain. ■ **Pauline Overney**

✚ Épicerie du Goût - 4 Place Vaudémont à Nancy

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 15h30 à 20h et le samedi de 10h à 13h et de 14h30 à 20h

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



Bénédicte & Marie
de METZ NOBLAT

l'épicerie
du goût

depuis 2010

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

1500 produits gourmands ou pas...

Coups de coeur des terroirs de France
Spécialités lorraines
Vaisselle, textile, objets

Bénédicte et Marie de Metz Noblat vous accueillent

4 place Vaudémont 54000 NANCY

www.epicerie-du-gout.fr (Boutique en ligne)

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

RÉALISATION : TRIPITIK.COM - WWW.TRIPITIK.COM.FR

Le macaron, une LONGUE HISTOIRE

Si sa silhouette et son goût ont évolué au fil des siècles, le macaron est une friandise qui ne date pas d'hier. Gros plan sur cette pâtisserie très en vogue...

Pistache, violette, café, framboise, réglisse ou même « huile d'olive-mandarine », saumon fumé ou foie gras... De toutes les couleurs et à tous les parfums, sucré, salé voire parfois les deux ensemble, le macaron connaît un tel regain d'intérêt que s'ouvrent des salons de thé voués à sa seule dégustation !

DES ORIGINES ÉTRANGÈRES

Cette spécialité incontournable de la pâtisserie française nous vient de la Méditerranée, d'Italie vraisemblablement, tout en revendiquant une ascendance arabe. La recette de ce biscuit serait apparue dans des écrits datant du XVe siècle sous le nom de « Louzieh » en Syrie. Plus ancienne, une autre interprétation fait du macaron un dessert venu d'Andalousie d'où le Grand Sultan Youssef Ibn Tachfine l'aurait ramené, en 1062, dans la ville de Marrakech dont il est le fondateur. En Europe, c'est au Moyen Âge qu'il apparaît, à Venise plus précisément, d'où il arrivera quelques siècles plus tard, transporté, dit-on, dans les bagages de Catherine de Médicis. Rabelais est le premier à mentionner cette « petite pâtisserie ronde aux amandes » dans *Le Quart Livre* en 1552. Dès lors, de nombreuses villes en revendiqueront la paternité. Mais de quel macaron s'agit-il ? Car celui d'hier ne ressemblait guère à celui qui cristallise aujourd'hui tant de convoitises.

LA GUERRE DES CHEFS

À Joyeuses, Catherine de Médicis le fit servir aux noces du duc Anne de Joyeuse en 1581 ou, selon les sources, à l'occasion de son propre mariage avec le duc d'Orléans.

C'est alors un petit biscuit rond, à fond plat, confectionné avec des amandes et entièrement craquant. Plus moelleux, il est confectionné à Amiens à base de pâte d'amande, de fruits et de miel. Avec pour ingrédients des amandes, du sucre et des blancs d'œuf, il est cuisiné, à Saint-Jean-de-Luz, par le pâtissier Adam qui l'offre à Louis XIV pour son mariage en 1660. À Nancy, en 1793, les « sœurs macarons » l'affectionnent particulièrement et l'élaborent avec œufs frais, amandes et sucre fin. À Boulay, en Lorraine, en 1854, il associe le croquant de la croûte dure et le fondant du cœur.



LE MACARON PARISIEN

Nancy, Montmorillon, Reims, Pau, Amiens, Melun, St-Émilion, Boulay, Niort... De nombreuses villes se sont lancées au XVII^e siècle dans la confection du macaron, chacune affirmant sa particularité. En 1830, le macaron change de look et deux coques sont rassemblées pour former un seul gâteau. La maison Ladurée, mondialement réputée pour ses macarons, et la famille Gerbet en revendiquent l'idée. Le « macaron parisien », réuni par une ganache, était né. Les gourmands s'intéressent peu à cette bagarre des origines. Les grands chefs pâtissiers se sont saisis de sa recette et rivalisent d'idées pour la décliner à l'infini et renouveler les saveurs. Aux côtés des grands classiques – vanille, pistache, chocolat, framboise ou noisette – des parfums plus insolites comme la rose, le muguet ou la grenadine, s'affirment toujours prêts à réveiller nos papilles. ■ M. Vanhamme





MAISON
DES SŒURS
MACARONS®
CONFISERIE GÉNOT - NANCY

L'AVENT EST GOURMAND AVEC LES SŒURS MACARONS !

Pour ces fêtes de fin d'année, la Maison des Sœurs Macarons propose un calendrier de l'Avent 100% fait maison sur le thème de la Saint-Nicolas.

Depuis 1793, la Maison des Sœurs Macarons garde le secret. Celui de sa fameuse recette du macaron de Nancy qui fait sa réputation. Amandes de Provence, blanc d'œuf et sucre... aujourd'hui, Nicolas Génot possède cette confidentielle technique de fabrication. Mais le célèbre artisan-confiseur régale aussi les papilles avec d'autres spécialités lorraines et même du chocolat.

Son savoir-faire et sa passion se retrouvent dans ce calendrier de l'Avent de la Maison des Sœurs Macarons proposé pour cette fin d'année 2018. De l'emballage jusqu'aux produits finis, ce calendrier est 100% fait maison et devrait ravir les enfants comme les plus grands ! Nicolas Génot a misé sur un packaging féérique rappelant l'univers de Noël mais surtout de la Saint-Nicolas : « Nous avons voulu proposer un calendrier de l'Avent lorrain par la mise en valeur des fêtes de Saint-Nicolas mais aussi de la Place Stanislas. »

DU CHOCOLAT... MAIS PAS QUE !

Avis aux gourmands... Les 24 cases ne renferment pas que du chocolat et c'est là toute son originalité ! « Il y a une gramme de produits très variés pour plaire au plus grand nombre avec du pain d'épices, des sucres d'orge, des pâtes de fruit... » souligne Nicolas Génot. L'occasion de découvrir l'excellence de la Maison des Sœurs Macarons où les saveurs noisette, caramel, chocolat blond, praliné, bergamote ou encore mirabelle se succèdent au fil des jours pour notre plus grand bonheur. De plaisirs en

surprises, un clin d'œil est même donné au Patrimoine Renaissance, fortement présent dans notre région avec la pièce de monnaie Florin d'or Saint-Nicolas. D'une grande qualité, ces douceurs sont élaborées artisanalement sur place avec patience et passion.

Ce calendrier de l'Avent bénéficie également d'un partenariat avec la Maison Valrhona, reconnue pour la qualité des matières premières de chocolat. Il est d'ores et déjà disponible en boutique ou sur le site de la Maison des Sœurs Macarons. Comment résister à la tentation ? Impossible, succombez-y ! ■ **Pauline Overney**



➕ Maison des Sœurs Macarons 21, rue Gambetta à Nancy
Ouvert le lundi de 14h à 19h, du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h et le samedi de 9h à 19h
Renseignements : 03 83 32 24 25 ou macaron-de-nancy.com

La Lorraine NOTRE SIGNATURE TOUJOURS PLUS GOURMANDE !

À Marly, le salon « La Lorraine Notre Signature » a attiré plus de 2 000 visiteurs. La démarche continue de séduire de plus en plus de consommateurs.



◀ Salon Agria Marly
© LP Photographie

LA NOUVELLE MARQUE « LORRAINE, VOUS RÉVÉLER »

En septembre dernier, le Conseil Régional du Grand Est ainsi que Lorraine Tourisme ont dévoilé une nouvelle marque « Lorraine, Vous Révéler » dont La Lorraine Notre Signature est la co-

propriétaire. Cinq secteurs entrent dans le périmètre de la marque Lorraine : savoir-faire et luxe, culture, université, gastronomie et agroalimentaire ainsi que tourisme. « La Lorraine Notre Signature sera, en fait, le référent

dans le secteur de l'agroalimentaire » explique Laurine Bernard. Créée pour promouvoir la Lorraine, la marque s'adresse à ceux qui veulent valoriser l'excellence du territoire et de la destination touristique. Construite sur la base d'un travail collectif, la marque réunit les partenaires économiques et institutionnels ainsi que les habitants autour de valeurs communes. ■

➕ Plus d'infos : marque-lorraine.fr

LORRAINE
VOUS RÉVÉLER

Les 28 et 29 octobre derniers, le weekend gourmand et des savoir-faire lorrains a fait escale pour la première fois en Moselle. Plus de trente exposants, tous estampillés La Lorraine Notre Signature, ont fait découvrir et déguster leurs produits aux visiteurs dans une ambiance conviviale et chaleureuse. « Lorsque nous voyons le prix moyen du panier des visiteurs, nous pouvons dire que cette édition a été un succès ! Les produits mosellans ont été les stars du salon » explique Laurine Bernard, chargée de mission pour La Lorraine Notre Signature. Aujourd'hui, les consommateurs n'hésitent pas à changer leurs habitudes avec une volonté de « manger local ». Un besoin de transparence sur la fabrication des produits et la recherche du contact direct avec le fabricant sont des attentes qu'ils retrouvent également dans cette démarche régionale.

UNE AVENTURE COLLECTIVE

Pour rappel, l'aventure débute il y a une trentaine d'année via l'association AGRIA Grand Est, créée par des industriels pour les industriels, afin de mutualiser leurs projets. Dans un secteur où 75% des entreprises comptent moins de 10 salariés, les professionnels de l'agroalimentaire avaient un besoin de se réunir autour d'une démarche collective. En 2006, La Lorraine Notre Signature est lancée, soutenue par le Conseil Régional et comptant une trentaine d'entreprises adhérentes. « Des producteurs comme Stéphanie Pierrat, Delphine Boulanger, Jean-François Drouin des Brasseurs de Lorraine ou encore Jean-François Antoine des Salaisons Bentz sont les membres fondateurs de la marque et



contribuent à la faire évoluer » souligne Laurine Bernard. En 2013, les distributeurs rejoignent La Lorraine Notre Signature et en 2016, la démarche s'ouvre à des filières non alimentaires comme l'horticulture, la cosmétique ou encore les matériaux d'art.

UN CAHIER DES CHARGES EXIGEANT

Pour proposer des produits de qualité, les entreprises adhérentes doivent respecter un cahier des charges exigeant : avoir un site de fabrication en Lorraine, utiliser au maximum des matières premières issues du terroir lorrain, valider un audit tous les deux ans, agréer leurs produits devant une commission d'agrément. « Les entreprises s'engagent aussi à transformer la matière première jusqu'au produit fini dans un local situé en Lorraine. Nous contrôlons tous ces critères en visitant les laboratoires, en vérifiant tous les documents. Nous insistons également sur le respect des normes en matières d'hygiène, de sécurité et d'environnement. » Les entreprises certifiées « biologiques » doivent montrer leur justificatif.

LES RESTAURATEURS REJOignent LA DÉMARCHE

Aujourd'hui, La Lorraine Notre Signature compte 1 700 produits agréés, 150 entreprises engagées (fabricants et distributeurs) et 12 filières. « Nous avons également



ouvert la démarche aux restaurateurs depuis quelques mois qui s'engagent à proposer des menus 100% lorrains. » Valoriser le terroir lorrain, pérenniser les emplois dans la région et sensibiliser le consommateur et les producteurs : la marque continue son bonhomme de chemin avec de nouveaux projets tournés vers le numérique en 2019. En attendant, « pour la santé de votre région, mangez au moins 5 produits lorrains par jour ! » ■ **Pauline Overney**

➕ Retrouvez toutes les entreprises adhérentes sur la-lorraine-notre-signature.fr
Renseignements : 03 83 44 08 79
ou page Facebook @LorraineNotreSignature



**Pour la santé de votre région,
consommez au moins
5 produits lorrains
par jour !**



DAVY DAO Réinvente Le jean !

Novateur et passionné, l'artisan Davy Dao s'est fait connaître à Nancy grâce à sa gamme de jeans 100% écolos fabriqués en lin. Rencontre.

Il vit ce que l'on appelle une « *success story* ». À 14 ans, Davy Dao savait déjà qu'il serait dans l'univers du jean. Après avoir travaillé six ans dans une boutique de prêt-à-porter, le jeune homme décide de fonder sa propre marque à 24 ans : « *Au début, je voulais m'installer à l'étranger puis je me suis rendu compte de ce que je pouvais faire ici. Vietnamien d'origine, je suis allé dans mon pays et ce que j'y ai découvert ne m'a pas plu. La traçabilité des produits est aléatoire, les enfants de moins de 15 ans travaillent dans 80% des cas... J'ai décidé à ce moment-là de faire du business responsable.* » Mais qui dit écologie ne rime pas forcément avec « *coton* » puisque qu'un kilo de coton cultivé nécessite 5 000 à 10 000 litres d'eau. Sans compter l'emprunte carbone de l'import de la matière première... Face à toutes ces problématiques, Davy Dao en est arrivé à cette conclusion : « *Le lin est la seule qui pousse en France, entre Caen et Dunkerque. C'est 80% de la production mondiale qui est cultivée ici.* »

PRODUIT 100% LOCAL

Une fois l'idée de la matière première trouvée, il a mis plus de deux ans à développer le jean. Car le lin a des défauts : il froisse, il rétrécit, il devient rêche... : « *On voulait un jean lavable en machine. On a donc travaillé neuf mois sur la stabilisation du produit. Pour le rendre souple, infroissable... comme du coton en fait ! On a collaboré avec un tisseur des Vosges pour faire un produit 100% local.* »

Il y a six mois, Davy Dao lance une campagne de financement participatif pour faire décoller ses Denim Lin : sur les 100 précommandes espérées, l'entrepreneur en a eu 1042 et a récolté plus de 120 000 euros. « *C'est fou car l'entreprise a changé de dimension ! J'ai pu pérenniser l'emploi de Romain qui s'occupe de la relation client et du back office. Je travaille également avec Yann qui est l'un des fondateurs de la société et aussi avec Chantal, notre couturière. Et depuis septembre, nous avons accueilli un stagiaire.* » Un jean en lin coûte entre 130 et 160 euros. Un prix assumé par le fabricant qui veut concurrencer des grandes marques telles que Levi's ou Diesel... mais avec une image « propre ».

LABEL ORIGINE FRANCE GARANTIE

Aujourd'hui, Davy Dao a sorti une nouvelle collection de prêt-à-porter, en coton recyclé cette fois. « *Il provient de produits usagés dont tout le fil est recyclé mais aucun coton n'est remis à l'intérieur. Aujourd'hui, on utilise des technologies de pointe pour ce recyclage et cette matière consomme beaucoup moins d'eau !* » Tee-shirt, veste, robe, et même chaussettes : la gamme de ses produits s'est étendue. « *Il y a 60% des vêtements que nous vendons sont fabriqués au sein de notre atelier boutique de Nancy. Les 40% restants sont conçus par nos partenaires situés à Troyes, Roubaix et Romilly-sur-Seine.* »

Depuis quelques mois, la marque Dao bénéficie du label OFG (Origine France Garantie). Une consécration pour Davy qui a toujours mis un point d'honneur à favoriser le « made in France ». Il vient d'ailleurs du participer au MIF Expo – Salon du made in France à Paris où il a pu rencontrer et échanger avec des professionnels du secteur et des curieux en quête de vêtements écolos. Ses produits sont bien sûr à retrouver dans sa boutique-atelier rue Saint-Nicolas à Nancy mais aussi dans plusieurs points de vente à travers la France. La mode écolo a de beaux jours devant elle ! ■ **Pauline Overney**

➕ Dao Atelier- 5 rue Saint-Nicolas à Nancy
Renseignements : 03 55 20 75 41 ou daodavy.com



► Davy Dao - créateur de DAO © Paolo Nardiello



HABITAT ■ DÉCO



ambiance DE FÊTE

DOUCE ET COSY

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas et, si vous avez prévu de célébrer Noël comme il se doit, vous ne pourrez pas passer à côté de l'étape décoration.



Outre le sapin, toute la maison doit être décorée pour rendre les repas de Noël et les rendez-vous de famille encore plus chaleureux. Pour cette année la tendance est au doré, argenté mais aussi à l'inspiration scandinave. Très tendance ces derniers mois, ce style s'adapte parfaitement à l'hiver car il réchauffe l'atmosphère. La lumière se fait douce, les matières sont naturelles et les textiles chauds sont de mise pour une ambiance très cosy.

Noël ne serait pas Noël sans son sapin. Cette année, oubliez les arbres classiques dont les aiguilles finissent par tapisser le sol. Pour une déco plus tendance que jamais, optez pour un sapin totalement en bois, design et réutilisable. Et pour garder l'ambiance chaleureuse des intérieurs de Scandinavie, on choisit des guirlandes en bois clair. Étoile, cerf, flocon de neige, petit cœur... tout est permis pour réchauffer son arbre de Noël.

Pour les repas, épatez vos convives avec des accessoires très design. Bougies, photophores, carafes et dessous de plat sont autant de façons d'apporter une touche déco sur votre table. Arbre dessous de plat, en bois issu de forêts gérées durablement.

Côté luminaires, une décoration d'inspiration Grand Nord requiert une lumière tamisée et chaleureuse. Mettez de côté vos lampadaires ultra-contemporains et préférez les petites lampes originales ou les photophores disséminés un peu partout.



Animal emblématique des pays froids, le renne se décline partout dans la déco, en suspension pour le sapin, sur les textiles et même en guirlande lumineuse dans le jardin. Il ne manque plus que le Père Noël et son traîneau...

L'hiver ne serait pas l'hiver sans des plaids bien chauds et moelleux à jeter sur son canapé. Et ce tissu dans lequel on aime s'emmitoufler se prête parfaitement à une décoration scandinave. Pour bien coller au thème, on le choisit blanc ou façon fourrure et, surtout, bien poilu ! ■





LES TENDANCES DIY DE L'HIVER

Tandis que les jours raccourcissent et que le temps se fait maussade, on profite de la froide saison pour mettre à profit sa créativité et se lancer dans des tutoriels DIY et déco tendance.

La tendance du do-it-yourself (DIY) a fait l'effet d'une bombe dans l'univers de la maison et de la décoration. De plus en plus de Français sont en effet adeptes de cette nouvelle lubie qui consiste à créer soi-même des petits objets. Une façon d'aller à l'encontre de la surconsommation et de privilégier la créativité et la durabilité. Dans l'univers du DIY, les modes vont et viennent aussi. Voici les grandes tendances créatives de la saison à venir...

LE HYGGE, À LA MODE DANOISE

Si les Danois ne jurent que par le « hygge », c'est parce qu'il s'agit, pour eux, de la clef du bonheur! Tradition quotidienne, cette pratique consiste à créer chez soi une atmosphère intime et chaleureuse tout en privilégiant l'accueil et le partage. C'est donc avant tout une ambiance cocooning réconfortante. Ce mode de vie zen et détendu a séduit l'Europe depuis peu et le hygge est une tendance facilement transposable dans l'univers du DIY.

Il remet en effet au goût du jour le tricot et le crochet en nous invitant à confectionner des plaids moelleux, des coussins, des dessous de tasse et tout un tas de petits accessoires qui réchauffent les maisons l'hiver. Dans la même veine, le macramé se prête bien à cette tendance cocooning et permet de fabriquer des attrape-rêves,



des tissages muraux, des suspensions pour plantes ou encore des abat-jour. Mais le hygge, c'est aussi une lumière chaleureuse et tamisée! On profite alors de son talent d'artiste pour élaborer des guirlandes, des letterbox, des photophores et autres suspensions design.

LE BULLET JOURNAL POUR S'ORGANISER

Côté papeterie, le DIY n'est pas en reste non plus. La grande tendance du moment en la matière, c'est le bullet journal. Entre le journal intime et l'agenda, cet organisateur quotidien permet de s'y retrouver sur les tâches à effectuer tout en faisant appel à sa créativité. Il permet de rassembler toutes ses idées en un seul bloc, de planifier ses journées, de noter ses rendez-vous mais aussi de créer tout un tas de listes (films à voir, bouquins à lire, restaurants à tester...). Plus personnel qu'un memento classique, le bullet journal est généralement fourni avec des petits accessoires pour le customiser à son image, notamment des stickers, des petits mots à coller, du masking tape, des pochoirs ou encore des vignettes. Il fait ainsi appel à notre imagination et à notre créativité!

Bien sûr, il est tout à fait possible de trouver votre bullet journal dans le commerce (vous n'aurez plus ensuite qu'à le personnaliser), mais vous pouvez également le créer de toutes pièces. À partir d'un simple carnet et d'un stylo,

vous pouvez imaginer le parfait agenda qui correspondra exactement à vos besoins. Il ne vous restera plus qu'à suivre les points clés de la méthode élaborée par le designer new-yorkais Ryder Carroll, à l'origine du succès de ce précieux carnet de bord.

LE VÉGÉTAL À L'HONNEUR

Enfin, la tendance green permet aux mordus de DIY de créer des objets végétalisés pour inviter la nature chez eux. En tête de liste des modes du moment: l'herbier. Les plantes et les fleurs séchées ont en effet la cote et sont idéales pour composer des petits éléments décoratifs. Ici, il suffit de choisir un joli cadre et un fond blanc sur lequel on vient coller les végétaux. Simple mais efficace, l'herbier a cette touche rétro de notre enfance qui saura apporter un côté cabinet de curiosités à votre déco.

Autre incontournable du moment: le terrarium. À la fois déco et vert, ce minijardin intérieur se décline à l'envi et dans toutes les matières (plexiglas, verre, bois, métal...). Il abrite généralement des plantes (succulentes, carnivores...) qui demandent peu d'entretien et reste donc à la portée de tous, même ceux qui n'ont pas la main verte. Facile à réaliser avec peu de matériel, le terrarium peut aussi jouer la carte de l'accumulation. ■ M.K.



STORES HAUTES PERFORMANCES

Allure : la banne haut de gamme made in France

Ses lignes modernes et son design épuré séduiront les particuliers les plus exigeants souhaitant valoriser leur habitat et y apporter le charme d'un store d'extérieur hors du commun.

 **PROFALUX**
Protection extérieure et confort intérieur

VOLETS ROULANTS

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



INSTALLATEUR CONSEIL

 **PROFALUX**
Protection extérieure et confort intérieur



Art & Fenêtres MENUISERIES SC 54

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

NUMÉROLOGIE

Bienvenue dans l'année universelle 3 !

Grâce à la numérologie, vous connaîtrez les tendances de votre année 2019. Où vous situez-vous dans votre cycle de vie de 1 à 9 ? Chaque nombre constitue une étape de vie. Vous trouverez les réponses à bien des questions concernant cette nouvelle année en consultant les prévisions qui correspondent à votre chiffre.

Calculez votre chiffre personnel pour découvrir ce que vous réserve 2019. Le climat général de l'année est donné par l'addition des chiffres de 2019 : $2 + 0 + 1 + 9 = 12$ puis $1 + 2 = 3$. Pour obtenir votre chiffre personnel, additionnez les chiffres de votre jour et de votre mois de naissance + 3. (Vous êtes né le 12 juin ? $12 + 6 + 3 = 21$, puis $2 + 1 = 3$, donc 3 est votre chiffre pour 2019).



Votre horizon sentimental sera bien dégagé tout au long de l'année. Toutefois, vous passerez par des périodes exaltantes mais aussi par des moments de découragement ou de doute. Vous devrez vous décider à donner la priorité à l'amour. Célibataire, vous aurez de grandes chances de rencontrer le partenaire de vos rêves lors d'un voyage, d'un déplacement. Vos compétences professionnelles seront reconnues, attention tout de même à ne pas tout gâcher par une trop grande assurance. Vous devrez apprendre à évacuer les tensions car vous serez particulièrement sujet à la nervosité.



Cette année, vous serez souvent à la merci de vos émotions. Attention, au printemps, les turbulences cosmiques pourraient fausser votre jugement. À partir de juin, votre tempérament passionné se révélera et si votre situation affective est bancal elle continuera à tanguer. Dans le travail, ne vous lancez pas dans des projets dont les garanties ne sont pas suffisantes et évitez surtout toutes les combinaisons qui vous semblent douteuses. L'année 2 favorise le compromis et le travail d'équipe. Vous pourriez rencontrer des problèmes musculaires en cours d'année.

Vous allez vous sentir envahi par une merveilleuse énergie qui vous poussera à prendre de bonnes résolutions. Vous aurez un excellent moral et serez moins sujet aux troubles liés au stress et à l'anxiété. Cette année, tout vous paraîtra plus intéressant, plus amusant ! Vous allez appréhender la vie sous un angle différent. Côté cœur, quelques événements pourraient vous déstabiliser mais vous saurez en tirer le meilleur parti. Vous n'hésitez pas à renouveler votre cercle d'amis, en quête d'émotions diverses.



En année 4, il faut consolider ou construire ! Vous devrez donc faire preuve de détermination et de patience. Tout vous semblera peut-être lent ou laborieux mais au bout du compte vous en retirerez des bénéfices. Prenez modèle sur la fourmi ! Profitez des influx du 4 pour asseoir votre avenir sur des bases solides. Vous l'avez compris, vos amours passeront souvent au second plan. Pourtant, les liens seront stables, sincères et la tendresse est bien présente. Vous devrez régler un problème d'insomnie ou de migraines dès le début de l'année.



Cette année 5 vous n'allez pas vous ennuyer ! Un vent de changements va vous ouvrir des portes et de nouvelles perspectives. Vous ferez preuve d'une plus grande ouverture d'esprit. Vous aurez besoin d'élargir votre horizon.

En couple, vous ferez le maximum pour éviter la routine. Célibataire, vous serez constamment en quête d'émotions, de sensations. Dans le travail, vous ferez des progrès sensibles grâce à votre enthousiasme. Vous aurez souvent du mal à vous détendre, mais votre tonus général compensera cette fragilité et vous bénéficierez d'une bonne récupération.



OGIE 2019



Cette année, vous serez la personne sur qui l'on peut compter. Positif et efficace, vous jouerez un rôle prépondérant dans la vie familiale. L'année 6, c'est aussi celle de l'argent. Il sera temps de récolter ce que vous avez semé les années précédentes. Il faudra

avoir de l'ambition et de la suite dans les idées. Côté cœur, malgré un début d'année tendu, l'amour sera favorisé. Vous serez sur la même longueur d'onde que votre partenaire. Vous chercherez à approfondir vos connaissances et à faire évoluer votre situation. Les douleurs rhumatismales auront tendance à se réveiller.



Cette année, vous ressentirez le besoin d'effectuer un repli stratégique pour vous poser les bonnes questions. La solitude ou un éloignement peut vous peser, même si vous vivez en couple. Vous aurez besoin d'un peu d'air et c'est souvent dans ces conditions que se nouent les amours interdites. Au

travail, attendez-vous à des relations musclées ! Une mini-crise n'est pas à exclure. Vous pourrez réussir une opération financière spectaculaire qui fera des envieux. Méfiez-vous des courants d'air. Légère baisse de vitalité à prévoir pour le deuxième trimestre.



L'année 8 est celle de l'affirmation de soi ! La motivation sera primordiale dans bien des domaines, mais votre réussite dépendra de l'investissement fourni les années précédentes. En matière amoureuse, rien de tiède ! Il y aura de la passion, des émotions fortes mais aussi des tensions et de la jalousie. Célibataire, vous connaîtrez l'ivresse des grands sentiments et des plaisirs sensuels. Dans le travail, l'assiduité et la ténacité seront payantes. Vos finances dépendront beaucoup de votre gestion. Tâchez d'améliorer votre hygiène de vie et évitez les excès.

C'est la fin d'un cycle et vous ressentirez le besoin de faire un grand ménage dans votre vie. L'année 9 est idéale pour finaliser un projet, changer d'emploi, déménager ou tourner une page. En amour, vous serez plus sensible ! Vous développerez une plus grande complicité sur des valeurs communes. Célibataire, pas de coup de foudre en vue mais une attirance intellectuelle qui va évoluer. Au travail, il faudra attendre avril pour entreprendre des projets d'envergure. En début d'année, vos batteries seront à plat. Ensuite, les influx cosmiques vous seront favorables. ■



Une plus-value pour votre maison et du bien-être pour vous !

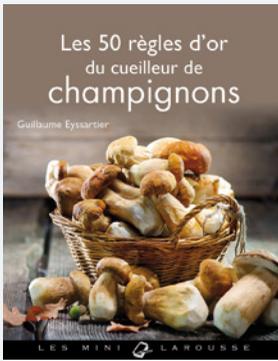
VERRIERE Concept

DE 30 ANS D'EXPÉRIENCE

Nous créons votre cloison "fermeture de pièce" avec ou sans porte **SELON VOS GOÛTS**

VERRIÈRES DE TOIT • VÉRANDAS
FENÊTRES • PORTES • SAS D'ENTRÉE

312, rue Marcelin Berthelot Champ le Cerf
NEUVES-MAISONS • 09 62 61 58 09
contact@verriere-concept.fr



TOUT BON SUR LES CHAMPIGNONS

L'automne signe le retour des balades champêtres et de la cueillette des champignons! Quand on est rôdé à l'exercice, ces promenades en forêt sont un vrai plaisir, mais lorsqu'on est novice en la matière, on s'expose plus facilement aux erreurs. En effet, on ne plaisante pas avec la cueillette des champignons ! En plus de certaines règles à respecter, il faut aussi savoir reconnaître les espèces et faire le tri entre les comestibles et les toxiques au risque de mettre sa santé en danger. Pour tous ceux qui souhaitent devenir de bons ramasseurs de champignons, Guillaume Eyssartier, mycologue, lance un guide complet pour comprendre le cycle de vie des champignons, reconnaître les arbres, être bien équipé, développer son nez, conserver et cuisiner sa récolte. À vos couteaux! **M.K.**

+ Les 50 Règles d'or du cueilleur de champignons, éditions Larousse, 3,95 €. En vente en librairie.

Poularde au vin jaune et aux morilles

Franc-comtoise par excellence, réaliser cette recette de poularde au vin jaune et aux morilles est un jeu d'enfant ! A vos marmites !

INGRÉDIENTS (pour 8 personnes)

1 poularde de 2,3 kg environ, 1 bouteille de vin jaune, 800 g de riz, 400 g de crème fraîche, 50g de farine, 80g de morilles séchées.



PRÉPARATION

Laver les morilles une par une à l'eau en les faisant bien tremper environ 8h. Découper la poularde en 8 morceaux en les séparant de la carcasse. Faire blanchir les morceaux dans une cocotte avec un peu de beurre. Saupoudrer d'un peu de farine. Verser une bonne moitié de la bouteille de Vin Jaune jusqu'à immersion de la viande. Saler, poivrer. Laisser mijoter pendant environ 45 minutes sans couvrir (vérifier la cuisson de la viande en la piquant avec une fourchette). Ajouter la crème, les morilles, le reste de Vin Jaune juste avant de servir. Remettre à température. Servir avec un riz Basmati (bien rincer après la cuisson). Passer au four le riz pour enlever le surplus d'humidité. Ajouter un peu de riz sauvage pour les couleurs. Dégustez avec du Vin Jaune (10 à 14°). **M.K.**

Tourte Lorraine

INGRÉDIENTS

300 g de palette ou d'échine de porc désossée, 300 g d'épaule de veau, 2 rouleaux de pâte brisée, 1 oignon, 3 échalotes, 1 gousse d'ail, 1 bouquet de persil, 1 cuil. à café de thym, 1 feuille de laurier 30 cl de vin gris de Toul, 3 œufs + 1 jaune, 10 cl de crème fraîche, 15 cl de lait, 20 g de beurre, 20 g de farine + sel & poivre

PRÉPARATION

Détaillez la viande en dés d'environ 2 cm de côté. Pelez et hachez finement l'oignon, l'ail et les échalotes. Ciselez le persil. Mettez la viande et le hachis dans un saladier, ajoutez le vin, le thym, la feuille de laurier et une cuil. à soupe de grains de poivre concassés. Couvrez, laissez mariner pendant 12 h au frais. Beurrez et farinez une tourtière. Tapissez-la de pâte en laissant bien dépasser les bords. Remplissez-la de garniture à la viande et aux herbes après avoir ôté la feuille de laurier, sans tasser mais en formant un dôme. Salez, posez dessus le deuxième morceau de pâte déroulée. Préchauffez le four à th 6 (180°). Découpez l'excédent de pâte du couvercle, repliez la pâte des bords en serrant entre deux doigts pour former un bourrelet hermétique. Avec les chutes de pâte, découpez des décors, collez-les sur la tourte avec le jaune d'oeuf battu et badigeonnez l'ensemble de jaune d'oeuf battu. Découpez une cheminée au centre et enfournez pour 30 min. Dans un bol, battez à la fourchette les oeufs et la crème. Ajoutez un peu de lait pour détendre l'ensemble. Assaisonnez de sel et de poivre. Au bout de 30 min de cuisson, sortez la tourte du four, versez la préparation dans la tourte par la cheminée et remettez à cuire pendant 15 min. **M.K.**



POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MN

CUISSON : 45 MN

Cheese cake vanille griottines

INGRÉDIENTS

1 boîte de Kiri® 12 portions, 1 paquet de spéculos 180g, 50g de sucre roux, 140g de sucre semoule, 120g de beurre, 1 jus de citron, 70g d'œuf entier, 2 gousses de vanille, Griottines® QS, Coulis de griotte (griottes, sucre, jus de citron)

PÂTE

Mixer les biscuits (spéculos), le sucre roux et le beurre préalablement fondu, puis tapisser un moule à manquer avec la pâte obtenue
Déposer les griottines® préalablement égouttées

APPAREIL CHEESE CAKE

Mélanger les portions de kiri®, le sucre semoule, l'œuf et le jus de citron, ajouter la vanille (gratter les deux gousses fendues afin d'extraire les graines de vanille), Ajouter ce mélange dans le moule afin de couvrir les griottines®

CUISSON

Enfourner dans un four préalablement chauffé à 170°, au bout de 20 minutes faire descendre la température à 160°, terminer la cuisson pendant environ 20 à 30 minutes suivant les fours.

Réserver au froid une nuit pour le dressage, poser une part sur l'assiette et déposer un peu de coulis de griotte de façon harmonieuse sur le fond d'assiette. 🍴



PRODUITS COMTOIS & LORRAINS

CHARCUTERIES — FOIE GRAS

VOLAILLES FERMILIÈRES

FROMAGES — CRÈMERIE

FRUITS ET LÉGUMES BIO

CONSERVES — TERRINES

ÉPICERIE FINE — MIELS

GÂTEAUX — FRIANDISES

VINS DU JURA

BIÈRES — LIMONADES

SPIRITUEUX

LA PETITE ÉPICERIE FINE COMTOISE ET LORRAINE



POUR LES FÊTES Réservez vos plateaux
de charcuterie, fromages & volailles fermières !

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





Amanda

• **Sortie** 21/11/18 • **Durée** 1h47 • **Film** Français
 • **Genre** Drame • **Réalisé par** Mikhaël Hers
 • **Avec** Vincent Lacoste, Isaure Multrier, Stacy Martin
 • **Synopsis** David, 24 ans, jongle entre différents petits boulots. Le cours tranquille des choses vole en éclats quand sa sœur aînée meurt brutalement. Il se retrouve alors en charge de sa nièce de 7 ans, Amanda.



Voyage à Yoshino

• **Sortie** 28/11/18 • **Durée** 1h49 • **Film** Japonais
 • **Genre** Drame • **Réalisé par** Naomi Kawase
 • **Avec** Juliette Binoche, Masatoshi Nagase, Takanori Iwata • **Synopsis** Jeanne part pour le Japon, à la recherche d'une plante médicinale rare. Elle fait la connaissance de Tomo, qui l'accompagne dans sa quête et la guide sur les traces de son passé...



Diamantino

• **Sortie** 28/11/18 • **Durée** 1h32 • **Film** Portugais
 • **Genre** Comédie • **Réalisé par** Gabriel Abrantes, Daniel Schmidt • **Avec** Carloto Cotta, Cleo Tavares, Anabela Moreira • **Synopsis** Diamantino est l'icône planétaire du football. Quand soudain, en pleine Coupe du Monde, son génie s'envole, sa carrière est stoppée net. Problème : il ne connaît rien d'autre.



Les Héritières

• **Sortie** 28/11/18 • **Durée** 1h38 • **Film** Paraguayen
 • **Genre** Drame • **Réalisé par** Marcelo Martinessi
 • **Avec** Ana Brun, Margarita Irún, Ana Ivanova
 • **Synopsis** Chela, riche héritière, a mené la grande vie pendant 30 ans avec Chiquita. Mais au bord de la faillite, elle doit vendre tous ses biens. Elle accepte de faire le taxi pour un groupe de riches femmes...



Coup de ♥ de la quinzaine

Les Veuves

• **Sortie** 28/11/18 • **Durée** 2h10 • **Film** Britannique
 • **Genre** Thriller • **Réalisé par** Steve McQueen (II)
 • **Avec** Viola Davis, Michelle Rodriguez, Elizabeth Debicki

• **Synopsis** Chicago, de nos jours. Quatre femmes qui ne se connaissent pas. Leurs maris viennent de mourir lors d'un braquage qui a mal tourné, les laissant avec une lourde dette à rembourser. Elles n'ont rien en commun mais décident d'unir leurs forces pour terminer ce que leurs époux avaient commencé. Et prendre leur propre destin en main...

En partenariat avec UGC Ludres et Nancy

GAGNEZ VOS PLACES*

pour l'avant-première du film : « LES INVISIBLES »

Mercredi 05 décembre • 20h15 à l'UGC St-Jean Nancy

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

* Les gagnants seront sélectionnés parmi les bonnes réponses et avertis par email ** Indice : Hercule fait 1 cm*

Jouez sur [facebook/LorraineMagazine](https://www.facebook.com/LorraineMagazine)



du 23 novembre au 30 décembre 2018

Colmar

La Magie de Noël

www.noel-colmar.com

2ND EUROPEAN BEST CHRISTMAS MARKETS

BÉLIER (du 21 mars au 20 avril)

Amour : Vous aurez de profondes satisfactions sentimentales et vos vœux les plus chers auront de fortes chances d'être exaucés.

Travail-Argent : C'est un peu la pagaille en ce moment dans votre vie professionnelle... **Santé** : Un peu de fatigue physique et morale.



TAUREAU (du 21 avril au 20 mai)

Amour : Attention aux idylles que l'on croit discrètes. Pour les autres, votre vie de couple sera au beau fixe. **Travail-Argent** : Les projets semblent bloqués ou tout au moins retardés. **Santé** : Prenez le temps de vous reposer. Vous aimeriez aller encore mieux.



GÉMEAUX (du 21 mai au 21 juin)

Amour : La sérénité plane sur votre vie affective et vous aimeriez un peu plus d'animation. Ne tentez pas le diable ! **Travail-Argent** : Vous n'aurez pas les idées très claires en début de semaine. **Santé** : Si vous souffrez de problèmes respiratoires, soignez-vous sans tarder.



CANCER (du 22 juin au 23 juillet)

Amour : Si vous êtes célibataire, vous aurez des chances de faire une rencontre prometteuse. **Travail-Argent** : Si vous travaillez en équipe, respectez le rythme de chacun. Tout le monde n'a pas votre résistance. **Santé** : Des nuits écourtées peuvent perturber votre équilibre. Ne faites pas d'excès.



LION (du 24 juillet au 23 août)

Amour : Une rencontre importante pourrait avoir lieu, surtout, ne jouez pas les timides si vous êtes célibataire ! **Travail-Argent** : Vous tirerez superbement votre épingle du jeu dans votre métier. Excellente période pour commencer ou reprendre des études. **Santé** : Grande nervosité.



VIERGE (du 24 août au 23 septembre)

Amour : Si vous aimez l'aventure alors vous ne vous ennuyez pas, sinon il faudra prendre sur vous ! **Travail-Argent** : Vous aurez l'opportunité de mettre en valeur votre esprit créatif. **Santé** : Vous souffrez de petits maux mais rien de significatif.



BALANCE (du 24 septembre au 23 octobre)

Amour : Vos relations avec votre partenaire seront placées sous le signe de la passion. **Travail-Argent** : Vous devriez vous attaquer à tout ce qui ne va pas, avec une pugnacité rageuse et une volonté de remettre à neuf tout ce qui semble abîmé ou inutile. **Santé** : La fatigue vous gagne.



SCORPION (du 24 octobre au 22 novembre)

Amour : Toutes vos initiatives se révéleront bénéfiques tandis que l'extase sera au rendez-vous. **Travail-Argent** : Le moment sera bien choisi pour redresser les affaires difficiles ou, si tout va bien, pour passer à la vitesse supérieure. **Santé** : Dynamisme et tonus.



SAGITTAIRE (du 23 novembre au 21 décembre)

Amour : Une rencontre décisive peut avoir lieu, mais êtes-vous prêt ? **Travail-Argent** : Il va falloir faire preuve de bonne volonté pour gérer votre impulsivité car de vieilles dettes pourraient bien refaire surface. **Santé** : Vous ressentirez peut-être quelques troubles digestifs.



CAPRICORNE (du 22 décembre au 20 janvier)

Amour : Vous pourriez recevoir des nouvelles de certains membres éloignés de la famille. **Travail-Argent** : Vous serez apprécié pour vos compétences et votre dévouement. Il faudra faire des efforts pour équilibrer votre budget. **Santé** : Vous manquez de souplesse.



VERSEAU (du 21 janvier au 19 février)

Amour : Vous faites une entière confiance à votre partenaire. **Travail-Argent** : Quelques contretemps retarderont vos projets. Vous aurez à démêler une situation assez compliquée. Prenez votre temps. **Santé** : Faites attention à votre alimentation.



POISSONS (du 20 février au 20 mars)

Amour : Vous ferez une rencontre surprenante, insolite. Cela aboutira à une relation positive. **Travail-Argent** : Si vous pensez que la voie choisie n'est pas la bonne, n'hésitez pas à élargir vos horizons, plutôt que de vous enliser. **Santé** : Belle vitalité qui devrait durer.



france
bleu

**Souriez,
il fait bleu**

🐦 📘



Nancy 100.5

Ecoutez, on est bien ensemble

francebleu.fr

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



SAMEDI 8 DÉCEMBRE

MARCHÉ DE NOËL DU REFUGE DU MORDANT

De 11h à 17h à Villey-Saint-Étienne.

Entrée libre.

► **Infos 03 83 43 01 48**

Le Refuge du Mordant organise son traditionnel marché de Noël pour aider au bien-être de nos amis à quatre pattes ! Au programme : des créations artisanales, des pâtisseries gourmandes, du vin chaud et autres boissons chaudes et même la présence du père Noël pour les enfants !



FESTIV'ART ŒNOLOGIQUE

Au gymnase au boulevard Charles V à Nancy. Tarif : 4 € (verre à dégustation offert).

► **Infos 03 83 36 60 69**

L'association Festiv'art œnologique et La Cave du Faubourg présente ce festival où vignerons et artistes locaux exposeront leurs savoir-faire lors de ce grand weekend au Faubourg ! Près d'une quinzaine de vignerons proposeront des dégustations et cette nouvelle édition accueillera le bartender Tarek Nini qui proposera des dégustations de cocktails le samedi de 16h30 à 18h30... mais toujours avec modération !

JUSQU'AU 6 JANVIER 2019

NOËL À METZ

Dans toute la ville de Metz. Entrée libre.

► **Infos 03 87 75 39 35**

Le Marché de Noël de Metz est devenu un rendez-vous incontournable dans le Grand-Est. La Fédération des Commerçants de Metz et ses partenaires (la Ville de Metz, le Conseil départemental de Moselle, Metz Métropole et Inspire Metz) ont une

nouvelle fois mobilisé toute leur énergie pour assurer un nouveau succès à l'édition 2018. 150 chalets répartis sur 6 sites, l'installation d'une des plus grandes roues d'Europe Place d'Armes, la féérique Pyramide de Noël Place St-Louis, le chalet Qualité « MOSL » Place St Jacques ainsi que de nombreuses attractions et animations rythmeront ces fêtes de fin d'année.



14, 15 & 16 DÉCEMBRE

SPECTACLE « LA BELLE ET LA BÊTE » PAR LA TROUPE DU MÉNIL SAINT-MICHEL

À Benney près de Flavigny. Les 14 et 15 décembre à 20h et le 16 décembre à 15h30.

Tarifs : 10 €, 15 €. ► Infos 06 82 99 89 20

La troupe du Ménéil Saint Michel propose un nouveau spectacle équestre dans sa nouvelle halle dédiée aux représentations. Au programme : « La Belle et la Bête », spectacle féérique pour petits et grands. Une invitation à retrouver vos âmes d'enfants en compagnie des fidèles destriers de la Troupe du Ménéil.

DU 28 NOVEMBRE AU 6 JANVIER

PRÉSENTS D'ARTISANS

Au pôle bijoux de Baccarat. Gratuit.

► **Infos 03 83 76 06 99**

À l'occasion des fêtes de fin d'année, le Pôle Bijou lance « Présents D'artisans » : ouverte en entrée libre, la galerie présentera de nombreux créateurs venus de différentes régions, voire de différents pays, dans un seul but : faire découvrir et partager leur univers. Ce lieu culte dédié à l'art contemporain, se transformera en une immense boutique objets de créateurs... où chacun pourra trouver de nombreuses idées cadeaux à la fois originales et dans des styles résolument variés (bijoux, accessoires, objets décoratifs, objets utilitaires...).



Cheminées Gisbert

Poêles à bois
Poêles à granulés
Chaudières

Nouveauté :
Poêles & foyers à gaz



6 Rue Du Saulcy Zone Cora • 54300 MONCELLÈS LUNÉVILLE • 09 70 35 84 28
www.cheminees-gisbert.fr

FENÊTRE / PORTE DE GARAGE / VOLET BATTANT / PORTAIL
PORTE D'ENTRÉE (avec un large choix de panneaux décors)
CLÔTURE / GRILLAGE / ...

WERALU c'est l'assurance
de produits de qualité,
au juste prix !



DEVIS
72H
CHRONO

- VERANDA / PERGOLA
- Extension de votre maison
- Structure bois (demande de travaux, permis de construire, ...)



WERALU, fabricant concepteur & poseur depuis 32 ans

**CONCEPTION DE VERRIÈRE D'INTÉRIEUR / REMPLACEMENT DE VOS FENÊTRES DE TOIT
REMPLACEMENT DE VOS PORTES D'INTÉRIEUR**



Visitez notre exposition de 400 m² !

**CONSEILS
& DEVIS
GRATUITS**



41, avenue des Rosières
54110 DOMBASLE SUR MEURTHE
Tél. : 03 83 48 54 98
Site web : www.weralu.com

