■ reportages ■ sorties ■ culture ■ déco ….

# LORRaine



CONSOMMEZ

au moins 5 produits

LORRAINS







# CONFISERIE **DES HAUTES VOSGES**

#### 88230 PLAINFAING

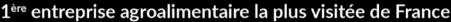
Fabrication artisangle des véritables bonbons des Vosaes!

Magasin ouvert du lundi au samedi de 09h à 12h15 et de 13h45 à 18h30 et les dimanches et jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h

# **Visites** et dégustations **GRATUITES!**

**Ouvert aux visites** du Lundi au Samedi : de 10h00 à 12h15 et de 14h00 à 18h30







03 29 50 44 56 · www.cdhv.fr

Confiserie Des Hautes Vosges, 44 Habeaurupt, 88230 Plainfaing

Entreprise artisanale et familiale depuis 1986.

Vente par correspondance et à distance sur toute la France et UE.



#### sommaire



#### REPORTAGE À LA UNE

6 Les produits lorrains... sont en fête!

#### **SORTIES**

- 12 Minute papillon!
- 14 Programmation des conférences
- **16** Des nouveautés à découvrir en 2019
- **18** Saint-Nicolas, ce super héros!
- **20** Bienvenue à l'Échoppe Magique!
- **22** Ca vient d'ouvrir!

#### **ART & CULTURE**

- **24** Eva Barbara nous emmène au « NoWhere »
- **26** Des cadeaux uniques!
- **28** Les vacances de Noël au Muséum-Aquarium!
- **29** La Grande Guerre en peinture
- **30** Nouvel an en musique!









#### **GASTRONOMIE**

- 32 à la table des Rois...
- **36** Recettes
- **37** Réveillon pétillant à l'Épicerie du goût
- **38** Recettes
- **42** Un Marché aux mille saveurs
- **46** Pourquoi porte-t-on un pull moche à Noël ?
- 47 Le réveillon de Noël
- 48 Cinéma
- **50** À découvrir, Horoscope







# #128 Du 19/12/2018 au 08/01/2019

■ Prochaine parution le 09 janvier /// 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

Journaliste Pauline Overney

**Crédits photos** Couverture : © laurelinelecossois.tumblr.com • Intérieur : © DR **Distribution** Distri-maq • 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.



### **éDiTO**

#### **DES FÊTES SOUS LE SIGNE DE L'ARTISANAT**

Vous l'aurez compris grâce à la couverture : ce dernier numéro de l'année 2018 de Lorraine Magazine met à l'honneur les produits lorrains. Parce qu'un peu de chauvinisme ne fait pas de mal, force est de constater que notre région regorge d'artisans-producteurs talentueux ! Dans le domaine des métiers de bouche, les professionnels mettent un point d'honneur à proposer les meilleurs produits, tous fabriqués en Lorraine. Ils se retrouvent dans la démarche « La Lorraine Notre Signature » pour valoriser les saveurs et savoir-faire lorrains tout en participant au développement économique et à la préservation des emplois. Depuis quelques années, la démarche a ouvert ses rangs à des filières comme le textile, la cosmétique ou encore les métiers d'art. Pour que chaque artisan lorrain soit labélisé et reconnu par ses pairs et par le public. L'occasion, peut-être, de trouver le dernier cadeau qu'il vous manque à glisser au pied du sapin ?

Et qui dit fêtes de fin d'année, dit vacances de Noël! Ce numéro est rempli d'idées de sorties à partager en famille ou entre amis. Explorez l'univers fascinant des papillons au Jardin botanique Jean-Marie Pelt, redécouvrez la légende de Saint-Nicolas au LEM, évadez-vous le temps d'une soirée musicale exceptionnelle grâce aux concerts du Nouvel an de nos orchestres en région. Mais surtout, profitez! Toute l'équipe de Lorraine Magazine souhaite d'excellentes fêtes à tous ses lecteurs et annonceurs. Rendez-vous en janvier 2019 pour un magazine qui sera sous le signe de l'évasion...!





Tous les dimanches de 11h à 15h

Fêtez avec nous le reveillon 2019!!



Le 1<sup>er</sup> janvier - midi **MENU** GASTRONOMIQUE



le Capu Ouvertures du mardi au dimanche

midi (brunch)



Cadeau gourmand au restaurant ou au brunch du dimanche



restaurant Le Capu à Nancy





# FESTIVAL du VOYAGE

26-27 JANVIER 2019

À VELO

SAINT MAX
SALLE GÉRARD LÉONARD
PLACE DE L'EUROPE



WWW. PLANETEVELOAVENTURE.COM





















### ça Roule en 2019!

our sa 7º édition, le festival du Voyage à Vélo fera escale à Saint-Max les 26 et 27 janvier 2019, au foyer culturel Gérard Léonard. Avec, au programme : une dizaine de projections de films d'aventure, des causeries, des expositions (parfois décentralisées)... On ira du Canada au Chili, on traversera la Sibérie, on suivra l'expédition de la Mongolie au Népal d'une famille entière en tandems... « Il y aura même le récit du club VTT évasion de Ludres qui est allé à Saint-Jacques-de-Compostelle! » souligne Dominique Xailly, directeur de la Maison du Vélo du Grand Nancy.

Cette année, Yves Chaloin endosse le rôle du président d'honneur du festival. Cet aventurier de l'extrême a traversé la Sibérie orientale à vélo par moins 60 degrés! Et il paraît même qu'il viendra du Jura au festival du Voyage à Vélo avec sa femme Olivia... mais à vélo!

#### **POUR MÉCÉNAT CHIRURGIE CARDIAQUE**

Parmi les récits d'aventures extraordinaires que les amoureux de la petite reine pourront découvrir, il y aura cette exposition intitulée « Voyage pour un cœur nouveau : objectif Cap Nord ». Au cours de leur périple, ces aventuriers ont récolté des fonds pour l'association Mécénat Chirurgie Cardiaque. Un virage humanitaire très touchant que le festival du Voyage à Vélo mettra en lumière du 14 au 31 janvier prochains au centre culturel de Saint-Max.

Seul, en tandem ou en famille, par des chaleurs extrêmes ou des froids polaires, ces cyclo-aventuriers ont vécu des expériences hors-normes. Ils nous invitent à voyager avec eux le temps d'un weekend... Grande évasion en perspective! Pauline Overney

Renseignements: 06 89 03 75 00 ou planeteveloaventure.com









#### POCHETTE CADEAU POUR GASTRONOME

Une Pochette Cadeau selon votre choix:

- Une invitation pour 2 repas selon votre budget avec ou sans boissons
- Une invitation pour 2 personnes pour le Brunch du Dimanche 48€/pers hors boissons. Cette Invitation est valable 6 mois à partir de son règlement, les invités réserveront leur prestation à la date de leur choix. Vous pouvez passer au restaurant afin d'acheter votre Capu Box. Le Capu peut vous l'adresser par la Poste ou la recevoir immédiatement en la commandant en ligne. 🗗 Plus d'infos sur www.lecapu.com • Le Capu 31 rue Gambetta à Nancy • Tél. 03 83 35 26 98

#### BOL D'AIR BOX, OFFREZ L'AVENTURE

Vous n'avez pas encore d'idées cadeaux ? N'ayez crainte Bol d'Air est là pour vous. Toutes les activités sont sur la boutique en ligne : Fantasticable, Parapente, Parc d'Aventure ou encore Saut en Elastique et Propuls'Air. Mais aussi des nuitées à la Clairière aux Cabanes dans des Cabanes dans les Arbres, des Cabanes Insolites Indoor ou encore des Cabanes Insolites d'Exception. 🔁 Bol d'air 76, rue du Hohneck 88250 La Bresse



Tél. 03 29 25 62 62 • www.bol-d-air.fr

#### INITIEZ-VOUS À LA PHOTOGRAPHIE ANIMALIÈRE AU PARC DE SAINTE CROIX



Votre formateur vous initiera aux techniques photographiques de base comprenant quelques informations sur le choix du matériel (boitiers, objectifs, flash, accessoires...) ainsi que sur les différentes techniques à mettre en œuvre pour obtenir des photographies de qualité. Pour débutants - Accessible à partir de 15 ans. € 72 € par personne de 9H à 17H repas compris - 2 sessions les dimanches 5 et 19 mai 2019 • parcsaintecroix.com/ experience/special-photographe

#### OUI S'Y FROTTE S'Y PIOUE!

La StadiumBox AS Nancy-Lorraine, le premier coffret cadeau dédié au Football qui vous permet d'offrir deux places pour un match au choix de l'AS Nancy-Lorraine.

La box comprend : 2 places au choix d'une valeur unitaire de 25€ + Le livre du Supporter Rouge et Blanc. Les places sont valables pour tous les matchs de l'AS Nancy-Lorraine à domicile (hors coupes). ☐ Prix: 49,90 €





à La une



epuis sa création en 2006, la démarche la Lorraine Notre Signature ne cesse de se développer et compte aujourd'hui 1 700 produits agréés, 150 entreprises engagées (fabricants et distributeurs) et 12 filières. Principalement dans l'agroalimentaire, les adhérents proposent des produits de qualité, fabriqués dans notre région. Et cette année, les consommateurs pourront privilégier les produits lorrains pour régaler leurs convives lors des repas de fêtes ! Les meilleures viandes et charcuteries se trouveront chez la Maison Pierrat, les Salaisons Bentz, la ferme auberge du Colombier, au Fumé Vosgien ou encore à l'Argonnais. En guise d'accompagnements, les entreprises EARL De Comme, Vegafruits, Ô Maribelle ou Marchal Maraîchers proposeront leurs plus beaux fruits et légumes. Et pour la boulangerie et les douceurs sucrées, il faudra se tourner vers la Maison des Sœurs Macarons, le Carré des Rêves, la Maison Pierron ou encore la confiserie Stanislas.

Mais outre ces délicieux produits, la Lorraine Notre Signature regroupe, depuis quelques années, plusieurs adhérents dans des filières non-alimentaires. Des secteurs d'activité variés, représentés par des artisans attachés à leur territoire. Un dossier de Pauline Overney





### ... sont en fête!

La Lorraine Notre Signature intègre, depuis 2016, des filières comme le textile, les métiers d'art ou encore la cosmétique. Rencontre avec ces adhérents passionnés.

C'était une volonté pour nous d'ouvrir notre démarche à ces secteurs d'activité qui représentent, d'une autre façon, le savoir-faire lorrain » explique Laurine Bernard, chargée de mission pour La Lorraine Notre Signature. Anne-Sophie Cohen des Ateliers Walser a été l'une des premières adhérentes issues d'une filière non-alimentaire. Cette entreprise familiale témoigne de l'excellence régionale en matière d'ébénisterie d'art : « C'était surprenant car à l'époque de notre adhésion à la Lorraine Notre Signature, mon père travaillait encore avec moi et c'est lui qui, quelque part, a eu l'idée de cette filière des métiers d'art » détaille Anne-Sophie Cohen. « De son côté. Laurine avait eu la même idée et nous nous sommes lancés. » Très vite, elle incite la céramiste Véronique Stribit à rejoindre la démarche. Basée aujourd'hui à Pont-à-Mousson, l'artiste a fondé Art et Matières il y a 20 ans après une formation intensive à Anvers, en Belgique. Elle travaille en restauration de céramigues anciennes et en création pour des particuliers, des collectionneurs, des musées. « J'ai rejoint la Lorraine Notre Signature il y a deux ans maintenant grâce à Anne-Sophie Cohen. Nous étions les premières mais, pourquoi pas! » Toutes deux ont participé aux différents salons (Ludres et Marly) organisés par la démarche ces deux dernières années. Elles sont ravies des retours : « Nous avons un accueil très chaleureux du public » continue Véronique Stribit. « Nous étions à l'écart des métiers de bouche, ce qui a créé un effet de surprise pour les visiteurs. » À Anne-Sophie Cohen d'ajouter : « C'est l'occasion de nous faire des contacts et de sensibiliser le public à notre savoir-faire. Je ressens que les gens ont besoin de ce contact avec les artisans. »

#### « UNE VALIDATION DE LA PART DU PUBLIC »

La créatrice Christine Borde fait également partie de la filière des métiers d'art. Depuis 2012, elle conçoit des bijoux mêlant pierres, terre, métaux, tressage... Formée à ces techniques au Pôle Bijoux de Baccarat, Christine Borde réalise également des objets décoratifs en céramique. Pour elle, adhérer à la Lorraine ◆ Commode Maslow Notre Signature était un moyen de travailler Atelier Walser avec un réseau : « Je ne suis pas de la région et j'avais besoin de rencontrer des professionnels de mon secteur d'activité. Aujourd'hui, lorsque je fais une exposition, j'explique aux gens la démarche. Ils deviennent plus confiants car j'ai ce label. Il y a comme une validation de la part du public. » De son côté, Daniel Verdeaux de la société Pod'in dresse le même constat : « La Lorraine Notre Signature nous apporte supplémenmarque taire. Ce label réunit les savoir-faire lorrains et nous devenons reconnaissables grâce à lui. » Cette entreprise fabrique des semelles au cœur de la Lorraine et représente donc la filière textile. Parmi

les produits agréés, on retrouve les

 → Pond'in ⊚ DR
 → So Authentic ⊗ DR



semelles en cuir, en gel, en agneau véritable encore en bambou mais aussi des chaussettes iso-

> thermiques et des antiglissoirs en cuir. Toutes les matières premières utili-

> > sées par Pod'in sont françaises.
> >
> > Un gage de qualité que la
> >
> > Lorraine Notre Signature
> > veille à faire-valoir lors de
> > ses visites d'agrément qui
> > servent à vérifier que tous
> > les adhérents respectent
> > le cahier des charges mis



en place par la démarche.

Côté cosmétiques, les savons ont la côte à la Lorraine Notre Signature puisque deux artisans savonniers sont adhérents.

Laurence Gérardin a été contactée il y a deux ans pour faire partie de l'aventure.

Fondatrice de l'Atelier à Bulles, elle est installée



à Laneuveville depuis trois ans. « J'étais laborantine et je me suis reconvertie grâce à un Certificat de Spécialisation en production, transformation et commercialisation des produits fermiers à l'ALPA à Haroué. Au début, je voulais être chevrière mais j'ai découvert le savon au lait de chèvre. J'ai donc suivi une formation de savonnier par saponification à froid délivrée exclusivement par l'Université Européenne des Senteurs et des Saveurs reconnue au répertoire des métiers. » Elle aménage alors un petit laboratoire en sous-sol de sa maison et vend ses savons sur internet. Tous ses produits (huile de coco, de colza...) sont issus de l'agriculture biologique et sont fabriqués à la main. « Pour moi, La Lorraine Notre Signature est une

#### LA FILIÈRE HORTICOLE FIÈRE DE SON PATRIMOINE

Ils sont aujourd'hui une dizaine à représenter l'horticulture au sein de la Lorraine Notre Signature. « L'idée est venue des professionnels du secteur qui avaient à cœur de revaloriser les végétaux du 19e siècle créés par des obtenteurs lorrains » souligne Anne-Marie Joussemet de la société Arexhor à Roville-aux-Chênes. Concrètement, chaque adhérent horticole faisant partie de la Lorraine Notre Signature vend une gamme de végétaux lorrains. Aujourd'hui, une cinquantaine d'espèces sont répertoriées, ayant un passé, une histoire : « Ce sont surtout des plantes produites par Victor Lemoine à l'époque, célèbre obtenteur lorrain. En trois générations, les Lemoine ont créé plus de 6 000 variétés, c'est incroyable. » Anémones, Fuchsias, Lilas, Bégonias, Philadelphus... font partie des espèces produites par les différents pépiniéristes de la région aujourd'hui. « Cette démarche donne un label à nos végétaux et une spécificité aux professionnels. Ce sont des plantes créées et produites en Lorraine, dans le respect de l'environnement. Les différents salons La Lorraine Notre Signature nous ont permis de faire découvrir ces végétaux lorrains au grand public et d'inciter davantage le consommateur à se tourner vers les pépiniéristes locaux. »



renommée, un gage de sérieux pour l'acheteur. Les différents salons qui ont été organisés m'ont permis d'avoir des retombées formidables. Que ce soit pour les métiers de bouche ou nos filières, les gens sont à la recherche d'une certaine qualité » développe-t-elle.

Sophie Vergnat, elle, a rejoint la démarche il y a un an et demi et se sent aujourd'hui « reconnue comme artisan de Lorraine auprès des acheteurs mais aussi des revendeurs ». Sophie Vergnat a créé So Authentic grâce à son histoire personnelle : « J'avais du psoriasis et je voulais me soigner seule. J'ai donc créé mon premier savon au miel. » À Leyr, elle fabrique ses savons à la main et utilise des produits lorrains comme du miel d'apiculteurs locaux, de l'huile de mirabelle, du lait de chèvre des agriculteurs du coin et même un shampoing à la bière lorraine! « Il y a une volonté de la part des clients de consommer local, de se tourner vers des produits plus sains » souligne Sophie Vergnat. Une volonté appuyée aujourd'hui par la Lorraine Notre Signature qui regroupe le meilleur des produits lorrains.

Toutes les entreprises adhérentes sont sur la-lorraine-notre-signature.fr Renseignements: 03 83 44 08 79

ou page Facebook @LorraineNotreSignature



#### DES CADEAUX LORRAINS POUR NOËL!

Originaux et issus d'une production responsable, les cadeaux artisanaux, faits main et fabriqués localement sont de plus en plus populaires. En panne d'inspiration pour cette année ? La savonnerie So Authentic propose plusieurs coffrets de Noël dont le modèle « Furie » (quatre produits) à composer avec des sels de bain, des boules de bain et des bougies de massage (Monoï et Fleur de peau). Ils se déclinent également en format deux produits. Le cadeau idéal pour découvrir le plaisir de produits cosmétiques naturels!

En recherche d'un cadeau unique ? Les créations de Christine Borde devraient vous séduire. Elle crée des bijoux tressés au MaruDaï en y ajoutant des perles ou des médaillons en porcelaine de sa fabrication ou des perles en pierre. Elle fabrique également des objets décoratifs comme ces cache-pots qui donneront une certaine élégance à vos plantes.



# minute Papillon !

Le Jardin botanique Jean-Marie Pelt à Villers-lès-Nancy invite les visiteurs à vivre « l'effet papillon » dans une exposition grandeur nature jusqu'au 10 mars.

Les papillons ne sont que des fleurs envolées un jour de fête où la nature était en veine d'invention et de fécondité. » Cette phrase est tirée des Contes d'une grand-mère de Georges Sand. Mais saviezvous qu'elle était, à l'époque, une « chausseuse » de papillons émérite ? « Dans beaucoup d'histoires, elle donne le nom exact et décrit précisément les espèces dont elle parle » explique l'entomologiste et naturaliste Patrick Bleuzen. Pour l'exposition « Vivez l'effet papillon », le collectionneur a rassemblé une partie de ses trouvailles sur les papillons dans un grand cabinet de curiosités où des pièces artistiques originales côtoient des collections d'insectes et de boîtes naturalistes datant de 1840 à 1940. « Depuis mes 6 ans, je suis à quatre pattes en train d'observer les insectes. Le goût de l'observation est inné chez moi. Ce qui m'intéresse dans l'univers des papillons, c'est la richesse de la diversité. Il y aura toujours de choses à découvrir. Mais ça ne prend du sens que si l'on transmet et que l'on donne envie de protéger ces espèces »



#### **SERRE AUX PAPILLONS**

Après avoir déambulé dans les allées du jardin à la découverte des photographies du naturaliste Stéphane Vitzthum, le public se trouve plongé dans la serre aux papillons, point d'orgue de la visite, spécialement conçue pour l'occasion. Ici, les insectes multicolores, petits et grands, se posent sur une épaule, volent à travers les gens, mangent un bout de pomme en décomposition, butinent sur quelques fleurs. Ils viennent d'Afrique, d'Asie et d'Amérique. « Nous avons reproduit les mêmes conditions climatiques que leur milieu naturel donc 60 à 80% d'humidité, et une température variant entre 25 et 30 degrés » souligne Martin Bueche, entomologiste et propriétaire du jardin des Papillons de Hunawhir (Alsace). Tout au long de l'exposition, 30 à 40 espèces seront présentées et 100 chrysalides seront amenées chaque semaine. Un papillon n'ayant, en moyenne, que 15 jours d'espérance de vie. « Nous but est de sensibiliser les gens sur l'intérêt des insectes polinisateurs et sur les moyens de les protéger. En Chine ou en Russie aujourd'hui, des gens font de la pollinisation à la main car il n'y a plus d'insectes. C'est une triste réalité. » Martin Bueche sera présent tous les mercredis après-midi jusqu'au 6 mars pour répondre à toutes les questions.

L'exposition rassemble également un jeu dans les serres tropicales pour découvrir des plantes extraordinaires, amies des insectes et une multitude d'orchidées multicolores... pour le plaisir des yeux ! Une belle réussite pour le jardin botanique Jean-Marie Pelt qui vient d'accueillir son 100 000e visiteur. Pauline Overney

**➡** Jusqu'au 10 mars 2019 (exceptés les 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier) De 9h30 à 11h45 et de 13h à 16h45 (dernière admission à 16h15) Renseignements: 03 83 41 47 47 ou jardinbotaniquedenancy.eu

### 3 ouestions à STÉPHANE VITZTHUM

Photographe naturaliste et professeur de Sciences de la Vie et de la Terre

#### Pourquoi avoir consacré un ouvrage uniquement sur les papillons?

Ce sont des animaux qui sont symbole de liberté. Ils sont très esthétiques, ils varient en termes de couleurs. Ils sont fascinants pour tout le monde, aussi bien pour le spécialiste que pour celui qui ne connait pas du tout la nature.

#### Quel est le secret pour les photographier?

Il faut passer beaucoup de temps sur le terrain, avoir un peu de chance et bien connaître les espèces. Le matin, quand il fait frais, les papillons se mettent au soleil, ne bougent pas et attendent que leur température corporelle augmente. Ensuite ils s'envolent. On peut donc facilement les prendre posés. Si on veut faire des comportements, c'est plus compliqué car ils volent vite. Il faut les approcher doucement, et sur les endroits où ils se nourrissent : les fleurs, les plantes... Chaque espèce a ses préférences.



#### L'avis est presque unanime : nous voyons de moins en moins de papillons dans les jardins. Pourquoi?

La faute aux pesticides. Dans nos campagnes, les agricultures en utilisent beaucoup. Et puis, il y a de moins en moins de fleurs. Lorsque l'on construit, on utilise toutes les parcelles de terrain. Il n'y a plus de bas-côtés, de friches... Mais je trouve que les papillons reviennent quand même depuis quelques années car il y a une prise de conscience de la part des gens qui utilisent moins de produits chimiques dans leurs jardins. Mais... il faut accepter les chenilles! Et, personne n'aime les chenilles mais tout le

> monde aime les papillons, c'est le paradoxe! Propos recueillis par Pauline Overney



**&** « Guide complet des papillons de jour de Lorraine et d'Alsace » de Stéphane Vitzthum et Jean-Yves Nogret, février 2012. Disponible dans toutes les bonnes librairies : édition du Quotidien





# PROGRAMMATION Des conférences







# FLEURS ET INSECTES, UNE HISTOIRE D'AMOUR? PAR ALINE RAYNAL-ROQUES ET ALBERT ROGUENANT

Le jeudi 17 janvier 2019 à 14h30. Entrée libre

La fleur, siège de la reproduction sexuée de la plante, déploie des organes attractifs sensés répondre aux besoins alimentaires et reproductifs des insectes polinisateurs. La fécondation croisée nécessite l'intervention de polinisateurs, car si les fleurs sont généralement hermaphrodites, l'autofécondation conduit à une dérive génétique. Leurs stratégies d'attraction sont multiples et complexes, certaines fleurs sont même animées.

# FLEURS ET ANIMAUX ÉTRANGES D'AUSTRALIE PAR ALINE RAYNAL-ROQUES ET ALBERT ROGUENANT

Le vendredi 18 janvier à 10h. Entrée libre

L'isolement et l'ancienneté de l'Australie ont permis d'une part la survie, sur ce continent, de formes de vie ancestrales, inconnues ailleurs, et d'autres part la diversification et d'adaptation de nombreuses espèces, tant végétales qu'animales, propres à l'Australie : le peuplement vivant y est unique.

#### À LA DÉCOUVERTE DES PAPILLONS DE LORRAINE

PAR STÉPHANE VITZTHUM

Le mercredi 30 janvier 2019 à 15h30. Entrée libre

En 25 ans de photographies naturalistes, Stéphane Vitzthum a pu observer presque les 147 espèces de papillons de jour de Lorraine! Son message: « Extasions-nous devant la beauté des papillons et sachons les protéger, dans nos jardins, dans nos campagnes et dans nos réserves naturelles. »



# **Des nouveautés** à découvrir en 2019













#### CAP SUR UN « NOUVEAU MONDE »!

Avec le "Nouveau Monde", le parc de Sainte-Croix enrichit sa visite d'une nouvelle zone de 8,5 hectares consacrée aux grands espaces nord-américains dont l'essentiel de l'espace sera réservé aux bisons, ours noirs, coyotes, ratons-laveurs, dindons sauvages, chiens de prairie, porcs-épics américains, moufettes... Coté Hébergement, le parc proposera les Lodges de la Rivière de l'Ours noir. Installés sur pilotis les pieds dans l'eau, face aux ours et aux bisons, ces 17 lodges pourront accueillir chacun jusqu'à 5 personnes. La Grange aux coyotes, proposera 11 lofts, pouvant accueillir 4 personnes, avec fenêtres ou point d'observation privatif sur les ours noirs, les coyotes ou encore les facétieux ratons-laveurs.

■ OUVERTURE PRÉVUE COURANT DU PRINTEMPS 2019 • parcsaintecroix.com/nouveau-monde

#### HALLOWEEN CAUCHEMARDESOUE À LA MAISON DU TOURMENT

Rendez-vous pour la 4e édition qui se déroulera du 11 octobre au 2 novembre 2019 à la Ferme Aventure, à La Chapelle-aux-Bois, dans les Vosges. 6 attractions sur 6 hectares! Ce qu'on peut vous dire pour l'instant, c'est que vous allez plonger au beau milieu d'une sanguinolente série Z peuplée de créatures en tous genres (méchants clowns inclus) au



beau milieu de décors de cinéma. La Maison du Tourment vous propose six attractions reparties sur 6 hectares où vos pires cauchemars vont devenir réalité. Les Détails sont à venir... 🛂 9 dates sur 4 week-ends en octobre et novembre 2019. 11 et 12 octobre - 18 et 19 octobre - 25 et 26 octobre - 31 octobre et 1er et 2 novembre 2019. Attention : places limitées à 600 personnes par soirée • www.maisondutourment.com/BILLETS/Adresse :Ferme Aventure, Côte de Hardemont 88240 Chapelle-aux-BoisL'aventure

#### DÉPASSEZ VOS LIMITES, CHOISISSEZ VOTRE DÉFI! LE 19 MAI 2019

NaborRaid recommence en 2019 avec des nouveautés et plus d'obstacles sur 13 kms de course. Imaginée pour repousser toujours plus loin vos limites, la course à obstacles mettra à rude épreuve vos capacités physiques, mentales, votre esprit d'équipe, et surtout... votre humour! Le NaborRaid est une épreuve



sportive, conviviale et fun. Alors, êtes-vous prêt à participer à l'aventure ? En participant au NaborRaid 2019, vivez une journée exceptionnelle en réalisant un défi extrême ! 🕒 Inscription sur www.naborraid.com • Le Village NaborRaid sera ouvert dimanche 19 mai 2019 de 7h30 à 20h. Les départs de la course extrême se feront toutes les 30 minutes. Village NaborRaid: AGORA - Champ de Foire - 57500 Saint-Avold • L'Association NaborFun s'engage à reverser tous les bénéfices du NaborRaid 2019 aux mondes associatifs et caritatifs de la région.



#### "SUR LE SENTIER DES LUMIÈRES" VOUS ACCUEILLE À BOL D'AIR

Un spectacle son et lumière itinérant sous forme de balade nocturne entre les différents sites Bol d'Air.

De son en lumière, vous serez captivé par les effets de ce show nocturne. Au départ de la Clairière aux Cabanes, laissez-vous emporter par une balade de nuit riche en surprise : une odyssée à la croisée des 4 éléments où chacun sera tour à tour étonné, épaté, enchanté ou encore émerveillé. « Ce serait un univers insoupçonné animé par une force étrange qui serait à l'origine de ce que l'on appelle 'l'esprit montagnard'! Mais cet esprit et cette force mystérieuse sont-ils toujours présents ? D'ailleurs, existent-ils réellement ? » Pour être le témoin de cet événement hors du temps, rendez-vous cet été. E Représentations du 20 juin au 06

juillet. Réservation sur www.bol-d-air.fr/sur-le-sentier-des-lumieres







### saint-nicolas, ce super héros!

# « Même du bout des doigts – Saint-Nicolas super héros » est le conte musical de cette fin d'année à découvrir au LEM de Nancy.

our prolonger la magie de Noël et ces fêtes féériques, le Lieu d'Expérimentation Marionnette (LEM) de Nancy propose, du 27 au 30 décembre, un conte musical pour les enfants à partir de 4 ans qui revisite le mythe de Saint-Nicolas. Avez-vous déjà vu un héros mort depuis 1 700 ans qui aide les gens encore maintenant? Connaissez-vous un super-héros qui sauve le monde depuis 17 siècles quand Superman ne le fait que depuis 75 ans ? Existe-t-il un super-héros capable d'intervenir aux guatre coins du monde en même temps ? Pas besoin de chercher plus loin! Voici une histoire de Saint-Nicolas comme vous ne la connaissez peut-être pas. Croyez-la ou pas, mais vous n'imaginez pas qu'ici ou là-bas, dans sa tombe ou dans l'au-delà, et même du bout du doigt, il est sacrément fort ce Nicolas! Sur scène, Mourad Frik et Romain Thomas feront rêver les enfants qui découvriront notre Saint-Patron d'un nouvel œil!

E LEM – 11 Grande Rue à Nancy
Représentations du 27 au 30 décembre à 14h30 et 17h
Plein tarif : 15 € - Etudiants (-26ans) et chômeurs : 9 €
- Moins de 14 ans : 7 €- Personnes bénéficiant des minima sociaux : 5 €

Situé en Ville Vieille dans un hôtel particulier construit à

la Renaissance, son originalité réside en une salle de cin-

quante places qui permet au public d'être au plus proche

des artistes. Il a été repris, en décembre 2014, par la com-

pagnie En Verre et contre Tout (créée par Sophie Ottinger

et Laurent Michelin) avec comme projet d'en faire un lieu

Le début de l'année 2019 démarrera sur les chapeaux de

roue pour le LEM avec la 2e édition de l'Apéro Conte le 17

marionnette à tendances pluridisciplinaires.

janvier prochain. 

Pauline Overney

Renseignements et réservations : 03 83 35 35 14 ou lelem.fr

(-3 € sur la place adulte accompagnant l'enfant)

#### COMPAGNIE EN VERRE ET CONTRE TOUT

À l'origine, le L.E.M signifie « Lunar Excursion Module », Module Lunaire du programme spatial américain Apollo. Le LEM est le véhicule spatial utilisé pour débarquer des hommes sur la Lune. À Nancy, le LEM veut à la fois dire laboratoire, lumière, lyrique, esthétique, effervescence, exutoire ou encore musique, mouvement, magnétique! Le LEM n'est pas un théâtre. C'est un lieu de vie, d'accompagnement, d'échange, de recherche, d'expérimentation, de répétition, de construction, de diffusion... C'est un lieu où l'on se donne le temps, le temps de travailler ensemble.





# Kujourd'hui 1900

# NANCY

# L'Esprit d'une Époque!



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



- Créations personnalisées
- Restauration de luminaires



Ouverture du mercredi au samedi de 10h à 18h30 • Le dimanche de 10h à 18h

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

# Bleu Turqueise

Un choix incomparable pour les fêtes! NOUVELLE COLLECTION à tous les prix

- BIJOUX ARGENT, ACIER, PLAQUÉ OR\*
- ACCESSOIRES Foulards, sacs à mains, pochettes...

#### NOUVEAU

MONTRES BILL'S Bracelets interchangeables en satin

OUVERT DIMANCHE 23 DÉCEMBRE de 10h à 18h non-stop





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

# Bienvenue à L'échoppe magique!

Harry Potter a enfourché son balai pour voler vers Nancy! Une boutique dédiée à l'univers du jeune sorcier vient d'ouvrir et c'est magique!







ous ne sommes pas sur le Quai 9 ¾ mais bien sur L L le boulevard Joffre à Nancy. Pourtant, lorsque l'on pénètre à l'intérieur de l'Échoppe Magique, on se croirait presque sur le plateau de tournage d'un film Harry Potter. Mercredi 5 décembre : la boutique a ouvert ses portes le weekend dernier. Près de 1 500 personnes sont venues découvrir cet univers sur la seule journée du samedi. « C'était au-delà de nos espérances » confie Maxime, le gérant du magasin. « Nous avons été totalement dévalisés. Aujourd'hui, deux tiers de nos produits sont manquants mais un réassort arrive en fin de semaine!» Sur la première marche du podium : les écharpes, bonnets et autres gants à l'effigie des maisons Griffondor ou Serpentard ont été victimes de leur succès. « Les baquettes d'Harry, Ron et Hermione sont vite parties également. Elles plaisent beaucoup aux enfants » souligne Maxime. Mais à regarder la boutique, finalement, tout fonctionne : les stylos marque-page, les mugs thermiques, les capes, les peluches Niffleur et Edwige, les confiseries... En tout, près de 600 références sont répertoriées.

INTERGÉNÉRATIONNEL

Une décoration soignée, des produits certifiés Warner Bros 100% Harry Potter : le concept est unique dans la région. Fan depuis toujours des aventures du sorcier, Maxime s'est lancé dans ce pari magique : « J'étais banquier et je devais aller travailler dans un cabinet d'assurances à Paris. Mais, encouragé par mes proches, j'ai changé d'avis au dernier moment. Sans regret » assuret-il. Le succès, il le doit « à la saga qui est géniale », mais aussi à la très bonne communication autour de l'ouverture. « Notre idée du jeu de piste a vraiment séduit les

visiteurs. Les gens se déplacent de toute la région, de Dijon et même de Montpellier pour nous voir ! »

Intergénérationnel, l'univers Harry Potter a cette capacité de rassembler tous les moldus que nous sommes. Les enfants sont émerveillés par les décors, les plus grands fans viennent chiner la pièce qui les font rêver : « L'autre jour, nous avons eu un fan de 85 ans qui venait faire des achats. Mais pour lui, pas pour ses petits enfants! » rigole Maxime.

L'échoppe magique a de beaux jours devant elle. Une fois bien installé, Maxime projette déjà de développer sa boutique et de proposer des événements thématiques. « Quand nous rêvons, nous entrons dans un monde qui n'appartient qu'à nous » disait Dumbledore. Maxime, lui, a réalisé son rêve en invitant tout un chacun à le partager. 

Pauline Overney

€ L'échoppe Magique – 13-15 boulevard Joffre à Nancy Du mardi au samedi de 10h30 à 18h45

Renseignements: lechoppemagiquenancy@gmail.com





# JAMAIS DE GRANDS ARTISTES N'AURONT ÉTÉ AUSSI PROCHES DE VOUS!



MICHAEL JONES VENDREDI 22 FÉVRIER 2019 - 20H30



CHRISTOPHE WILLEM SAMEDI 16 MARS 2019 - 20H30



NOLWENN LEROY VENDREDI 12 AVRIL 2019 - 20H30



GREG ZLAP SAMEDI 18 MAI 2019 - 20H30

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS À L'ACCUEIL DU CASINO, AU 03 87 71 50 00 ET POINTS DE VENTE HABITUELS - ACCÈS TOUT PUBLIC

Accès au casino + 18 ans (hors spectacles), non interdits de jeux, sur présentation d'une pièce d'identité. N° de licences spectacles - Cat.1 : 106493'
Cat.2 : 1064932 - Cat.3 : 1064933. Conception GIE Casinos Conseil & Service - RCS Paris 409 406 972. Crédits photos : DR - Shutterstock,com.



CASINOS GROUPE TRANCHANT

SEVEN CASINO - AMNÉVILLE





# ça vient d'ouvrir!



#### **BOUTIQUE FLACONS**

#### 1 RUE SAINT-DIZIER À NANCY

Cette boutique résulte de la volonté de partager avec les nancéens une passion pour le parfum.

C'est aussi proposer des parfums confidentiels avec une approche émotionnelle et la mise en avant des créateurs. En préambule, la collection Jardins d'Ecrivains Officiel, inspirée par le monde de la littérature, fait son entrée chez Flacons! Chaque création interprète l'œuvre, le lieu de vie ou l'existence d'un écrivain. Une merveille.

Flacons, c'est aussi un choix de marques représentant l'ADN de la boutique : des belles matières et une liberté de création. Parmi elles : Etat Libre d'Orange, Les Cocottes de Paris, Heeley Parfums, Le Galion, Acqua di Parma, Trudon, Sabé Masson - La Maison du Soft Perfume Paris, Paul and Joe, Nailmatic...

#### **RESTAURANT VAPIANO**

#### PLACE MAGINOT À NANCY

L'enseigne Vapiano ouvre\* son 23e restaurant français à Nancy! Entre le « fast food » et le « restaurant traditionnel », le concept de Vapiano est de proposer une variété de plats faits-maison cuisinés sous les yeux des clients. Sur une surface de 950 m², le restaurant proposera 273 places assises réparties sur deux niveaux et une terrasse extérieure donnant sur la place Maginot. Plusieurs espaces seront proposés : un bar et espace lounge, la Manifattura dans laquelle sont fabriqués chaque jour les pâtes et les Dolci faitsmaison et une grande cuisine ouverte sur la spacieuse salle de restauration décorée de deux oliviers multi-centenaires et d'un mur végétal qui promettent moments chaleureux et convivialité. Pasta, pizzas, risotto ou salades, les hôtes auront également le choix d'emporter à domicile ou au bureau leurs spécialités ou de se faire livrer du lundi au dimanche! \*Ouverture prévue avant les vacances de Noël 2018





#### LE POTAGER DE LA LANDRE

#### 53 RUE DU FAUBOURG DES TROIS MAISONS À NANCY

l'impulsion de l'association des commerçants du quartier des III Maisons, un commerce « éphémère » a ouvert ses portes! Cette association a mis en relation un propriétaire et des producteurs locaux pour que les habitants du quartier puissent faire des achats raisonnés avant les Fêtes de fin d'année. Le maraîcher bio de Bouxièresaux-Dames propose à la vente directe sa production et des produits fermiers issus de l'agriculture biologique locale : fruits et légumes, viandes, œufs, produits laitiers, jus de fruit, confitures, farine, huiles, pâtes, légumineuse... Un régal!



# LE PLUS GRAND CHOIX DE MEUBLES MASSIFS EN LORRAINE







SALONS - FAUTEUILS **ET DÉCORATION** 

RELOOKING PROFESSIONNEL

UN MOIS
SEULEMENT!
JUSQU'AU
31 JANVIER\*

# PRIX SACRIFIÉS SUR NOTRE EXPOSITION



#### AVANT APRÈS

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

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

GPS ♥ 54210 VILLE EN VERMOIS

RUE DE ST NICOLAS DE PORT

03 83 46 55 66

maison-du-massif.fr

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











▲ Portrait © EvaBarbara Photontimiste



▲ Starlette © EvaBarbara

En mai dernier, elle expose 14 photos de ces salons sur les murs de la galerie « Sur son 31 » rue des Quatre Églises à Nancy. Et déjà, on remarque son envie de photographier des gens souriants, voire en plein fou rire.

#### **AU CŒUR DU FESTIVAL**

« Chacun voit la vie selon un prisme qui lui est propre. Moi j'ai décidé de regarder le bon côté des choses, la vie est belle! » Tellement belle qu'Eva est aujourd'hui installée à Toulouse, une ville à son image. Mais elle reviendra à Nancy, le 11 janvier prochain, pour le vernissage de son exposition « Going NoWhere » à la galerie Z de la MJC Bazin. Et elle compte bien embarquer le visiteur dans une expérience immersive.

Cette exposition rassemble des photos prises lors du festival « NoWhere » qui se déroule près de Saragosse, en Espagne. Un petit frère du célèbre « Burning Man ». « Ce festival a été créé en 1986 dans le Nevada par un groupe d'artistes et, depuis, ça a pris une ampleur incroyable! Je vais au NoWhere depuis deux ans, et je suis complètement tombée amoureuse de cette ambiance. » Concrètement, c'est un festival de l'improvisation, de l'indescriptible... voire de l'irréel. Pendant une semaine, entre spectacles et concerts, les « burners » bâtissent des chars et des sculptures qu'ils font ensuite brûler la nuit tombée. « Aucun argent ne circule sur le festival, ces valeurs d'autosuffisance et de partage m'ont vraiment séduite » souligne Eva Barbara.

#### **EXPOSITION EN RÉALITÉ AUGMENTÉE**

Pour donner un cadre à ce festival, les créateurs y ont défini dix principes : l'intégration radicale, le don, la dé-commercialisation, l'autosuffisance, l'expression personnelle, l'effort collectif, la responsabilité civile, la participation, l'instantanéité et le fait de ne laisser aucune trace. « Pour mon exposition, il y a donc dix

photos qui représentent ces dix principes. » Mais toute l'originalité réside dans le fait que cette exposition est conçue en réalité augmentée : chaque cliché peut être photographié via son smartphone grâce à l'application « photoptimiste » (gratuite sur Android et Ios) et « les visiteurs pourront entendre des personnes parler de leur expérience selon leur principe » explique Eva. « J'ai travaillé sur ce projet avec Kash Yopé, mon compagnon, que j'ai rencontré au NoWhere. Il est artiste numérique et notre but est de vulgariser la photographie et les nouvelles technologies. » Par exemple, cette jeune fille représente « la participation » et lit un poème qui met en scène un colibri essayant d'arrêter un feu de forêt, en dispersant une goutte d'eau après l'autre. Tous les autres oiseaux lui disent : « Mais tu es fou, tu vas brûler ! » et il leur répond : « Mais, non, si tout le monde s'y met, nous éteindrons le feu. »

Pour Eva Barbara, la photographie est avant tout un travail du regard. Elle pose ici ses yeux sur une humanité en harmonie, décomplexée et solidaire « en immortalisant tous les bons moments ». 

Pauline Overney

Jusqu'au 22 février 2019. Vernissage le vendredi 11 janvier à 18h30 Renseignements: 03 83 36 56 65 ou mjcbazin.com photoptimiste.com

→ American car © EvaBarbara



MANDLA Bijoux & Joyaux ← Collier Mandla / Bagues éponges ← © DR







### **Des capeaux uniques!**

# Jusqu'au 6 janvier, la galerie du Pôle Bijoux à Baccarat accueille une trentaine d'artistes créateurs lors de la manifestation « Présents d'artisans ».

Is viennent de la région, de toute la France et même d'Allemagne et d'Italie. Cette nouvelle édition de « Présents d'artisans » rassemble une pléiade d'artisans passionnés dans les domaines des arts de la table, des bijoux, de la papeterie, des objets de décoration ou encore des accessoires. Ici, la créativité est sans limites. L'occasion de trouver le cadeau unique, fait main, à glisser en dessous du sapin. Originales, contemporaines, classiques voire décalées, les créations surpren-

dront les visiteurs tant par les techniques misent en œuvre que par les matières utilisées.

Avec WhiteBlackFungus des créateurs allemands Reinhard Hampel et Véronique Cartier-Hampel, le public est transporté dans une autre dimension. Ce couple d'artistes-designers franco-allemand a créé le concept de « Vijou » (Vidéo Bijou) qui combine impression 3D, matériaux polymères et électronique miniature. Leurs bijoux « Modulos » sont réalisés autour de petits boîtiers intelligents dotés d'une connexion Bluetooth et s'adaptent au quotidien de chacun en signalant les appels ou en comptant les pas par exemple.



Dans le même esprit, Vano l'Ecrin du Temps aime détourner les objets de leur fonction première : il travaille donc avec des petits mécanismes de montre pour les trans-



former en bijoux autour du thème du Temps Suspendu. Il utilise, dans la réalisation de ses modèles, d'authentiques mécanismes, mouvements ou pièces d'horlogerie suisse ou franc-comtoise du début du 19<sup>e</sup> siècle aux années 50, révélant au grand jour gravures et autres rubis marqués par le temps.

De leur côté, Svetlana et Alexandre Rainous donnent libre cours à leur créativité en France depuis 1990. Leur première collection expérimentale de bijoux en cintres détournés ponctués

de strass, mélangés avec des câbles aéronautiques et les fibres optiques, voit le jour en 1998. Depuis 2001, les collections « casual » signées alt&GO, leur marque de bijoux alternatifs ainsi que sur les projets d'exception sous le nom ALEX+SVET, leurs collections « capsules » de bijoux hybrides, bijoux-sculptures, bijoux-objets font partie de leurs expérimentations personnelles avec les différentes matières, formes et textures.

#### **FESTIVAL DES MATIÈRES**

Certains artistes se sont penchés sur la récupération. C'est le cas de Maria Morato qui, depuis 2002, redonne vie à des morceaux de jouets oubliés, cassés... Elle nomme cela « la recirculation poétique », en créant des parures qui ramènent dans ses souvenirs d'enfance. Les « Castafiore » de E-pigramme sont issus, eux, d'un processus de récupération assez étonnant : elle transforme





Vano L'Ecrin du Temps -Pendentifs © DR



WhiteBlackFungus - Ref De Stijl Modulo © DR

des anciens moules à ballon en porcelaine chinés sur une brocante en des porte-bijoux. Chaque « Castafiore » est à la fois objet mais aussi patrimoine, puisque composé d'une pièce unique ancienne en porcelaine.

Originalité toujours avec les créations d'Amandine Geron de Mandla Bijoux & Joyaux. Elle propose ici une collection ludique, imaginée autour de l'éponge. Ses bijoux deviennent des espaces de recherche et d'expérimentation!

La broderie est représentée par Claire Kientzi qui met en œuvre tous ces savoir-faire pour créer des bijoux textiles et des parures brodées, travaillant des matières et

des supports différents, voulant se sentir libre dans ses choix esthétiques et techniques. Enfin, Zeynep Uysal Kog de l'Atelier de papier marbré propose aux visiteurs de découvrir la pratique de la marbrure à la cuve sur papier, une technique de décoration du papier issue d'un savoirfaire ancestral. À voir absolument! Pauline Overney

■ Jusqu'au 6 janvier - Entrée libre

Tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h sauf 25 décembre et 1er janvier (fermé)

Fermeture exceptionnelle à 16h le 24 et le 31 décembre Renseignements: 03 83 76 06 99 ou polebijou.com

# easy computer



#### Les fêtes en famille.

Les tout derniers appareils. Les accessoires indispensables. Associez-les, et créez des cadeaux parfaits pour ceux que vous aimez.



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

easy computer Revendeur Centre de Agréé Services Agréé





# Les vacances de noël au muséum-aquarium !

Deux expositions et deux ateliers autour des animaux sont au programme du Muséum-Aquarium de Nancy pour gâter les enfants.







^ Animation Sans les mains ! ▲ © MAN

^ Animation vacances ▲ ⊚ MAN

es vacances de Nöel approchent à grands pas... Et à cette occasion, le Muséum s'est fait plaisir en accueillant deux nouveaux pensionnaires : un manchot géant et une pieuvre lumineuse ! La première création artistique est signée Céline Laurent Desor, céramiste plasticienne, originaire de la région. Pour cette nouvelle année, le manchot fait peau neuve et revêt son habit de fêtes ! Il scin-

tillera à l'accueil du muséum jusqu'à mi-janvier 2019. La pieuvre lumineuse est, quant à elle, une commande passée auprès de l'artiste multidisciplinaire Daniel Mestanza. Elle mesure environ trois mètres et sera suspendue dans les escaliers menant aux galeries aquariums. Tentacules articulées, corps illuminé, la pieuvre va, à coup sûr, en surprendre plus d'un!

Après avoir observé ces deux créatures magiques, les enfants (et parents !) pourront profiter de l'exposition « Formica » au 1<sup>er</sup> étage. Avec ses fourmis, Sylvie Bessard dévoile en partie le monde mystérieux qu'est celui des insectes sociaux. L'illustratrice revient notamment sur la démarche scientifique du célèbre naturaliste Jean-Henri Fabre.

Animaux toujours avec la nouvelle exposition « Félins des montagnes » au sein de la Galerie de l'Astrolabe : le photographe Jean-Marie Séveno propose une expé-



dition dans les montagnes de Patagonie et d'Himalaya à la rencontre de deux félins menacés : le puma et la panthère des neiges. Et ce, jusqu'au 17 mars 2019. Majestueux!

Tout au long de l'année, le Muséum-Aquarium met en place une série d'animations à destination des plus jeunes. Pour cette fin d'année, les 3-6 ans auront droit à un atelier « Sans les mains! » : comment

se déplacer lorsqu'on n'a pas de pattes ? La couleuvre et l'escargot font une démonstration de la meilleure façon de ramper ! À expérimenter du 26 au 28 décembre et du 2 au 4 janvier 2019. Les 7-11 ans participeront, eux, à l'animation « Ventre à terre »

Relevant tous les défis, les enfants font connaissance avec les animaux spécialistes des sports de glisse que sont la limace, la vipère ou encore la porcelaine.



### La Grande Guerre en peinture

Jusqu'au 17 mars 2019, la Musée barrois propose une exposition des peintres de l'Armée dans le cadre des commémorations du centenaire 14-18.



◆ Joël GIRAUD. La tranchée. huile sur toile, 2009 © ENSOA

▶ Paul ANASTASIU, Le Poilu, huile sur toile, 2015 © ENSOA





┪ous Louis XIV, les peintres de batailles avaient pour mission d'illustrer les campagnes militaires en sublimant les actions guerrières du roi, mais aussi en témoignant de la vie des soldats. Aujourd'hui, les « peintres de l'armée », héritiers de cette tradition, rendent toujours compte de la vie militaire.

Peintres, sculpteurs ou photographes de renom, très souvent civils, consacrent une partie de leur activité artistique à la représentation de sujets à caractère militaire : chacun d'eux exprime dans un style qui lui est propre sa vision des activités de l'armée. Ils sont amenés à se rendre en mission, en France ou sur des théâtres d'opérations extérieurs.

#### **NOUVEAU REGARD SUR LA GRANDE GUERRE**

En 2014, ces « peintres de l'armée » ont été missionnés pour célébrer le Centenaire de la Première Guerre mondiale à travers la création d'œuvres originales. Réalisée en partenariat avec la Mission Histoire du Conseil départemental de la Meuse et l'Association des Amis des Peintres Officiels de l'Armée, cette exposition présente un choix d'œuvres évoquant la guerre et les personnes qui l'ont menée vues avec la sensibilité d'artistes contemporains. Au fil des salles, de grands thèmes se dévoilent : portraits de Poilus, les combats, la vie dans

▼ Jacques ERNOTTE, L'aumônier, acrylique sur toile, 2014 © ENSOA



les tranchées, les hommages. La multiplicité des styles et des techniques permet un nouveau regard sur cette guerre qui a tant marqué notre territoire.

Le Musée barrois est ouvert du mercredi au dimanche de 14 h à 18 h (fermé les 25/12 et 01/01) • Tarifs : 4 €, 2 € - Tarif famille : 6 € Gratuit pour les moins de 18 ans, les demandeurs d'emploi, les personnes handicapées et pour tous le premier dimanche du mois Renseignements: 03 29 76 14 97 ou meusegrandsud.fr



# nouvel an en musique!

C'est une tradition. Les concerts du nouvel an remportent toujours un francs succès auprès des mélomanes. Tour d'horizon de nos orchestres en région.

→ Orchestre symphonique et lyrique de Nancy © C2images pour Opéra national de Lorraine



# ORCHESTRE SYMPHONIQUE ET LYRIQUE DE NANCY

LE 1<sup>ER</sup> JANVIER 2019 • 17H À L'OPÉRA NATIONAL DE LORRAINE

Les 66 musiciens de l'orchestre symphonique et lyrique de Nancy vous invitent à un concert du nouvel an dont la

programme rend hommage au célèbre Johann Strauss. Au programme : Die Fledermaus (Ouverture), Steyrische Tanze, Pizzicato Polka, Geschichten aus dem Wienerwald, Künstler Quadrille, Egyptian March, Tritsch Tratsch Polka, Sr. - Radetzky March mais aussi Boccaccio (Ouverture) de Franz Von Suppé. Garrett Keast sera à la tête de l'orchestre pour ce concert événement. ♣ Tarifs : de 5 à 25 €. Renseignements et réservations : 03 83 85 33 11 ou opera-national-lorraine.fr

#### → Orchestre national de Metz © Cyrille Guir



#### **ORCHESTRE NATIONAL DE METZ**

#### LE 29 DÉCEMBRE • 20H & LE 30 DÉCEMBRE • 16H À L'AR SENAL

Vienne, matin, midi et soir... c'est par ce titre emblématique, dû à Franz von Suppé, un des fondateurs de l'opérette viennoise, que l'Orchestre national de Metz dirigé par David Reiland ouvrira son traditionnel concert du Nouvel An. Au programme : un florilège de valses choisies parmi les plus connues du grand Johann Strauss II, mais aussi deux polkas particulièrement jubilatoires et la merveilleuse ouverture de La Chauve-Souris. On saluera au passage la présence d'Émile Waldteufel, le « Strauss français », tandis que le Carmen-Quadrille d'Eduard Strauss rappellera la popularité de l'opéra de Bizet dans la Vienne de l'époque. ♣ Tarifs : de 10 à 42 €. Renseignements et réservations : 03 87 74 16 16 ou citemusicale-metz.fr

#### → Orchestre Philharmonique de Strasbourg © Pascal Bastien



# ORCHESTRE PHILARMONIQUE DE STRASBOURG

#### LE 31 DÉCEMBRE • 20H & LE 1<sup>ER</sup> JANVIER 2019 • 17H AU PALAIS DE LA MUSIQUE ET DES CONGRÈS

« New Year in Broadway » : Pour célébrer l'année nouvelle, l'Orchestre vous entraîne sur l'une des plus célèbres avenues du monde : entre love stories et rythmes effrénés, les musicals de Broadway explosent dans toute leur diversité colorée. Des sonorités célébrissimes de Bernstein (qui aurait eu cent ans en 2018) dans West Side Story à l'une de ses œuvres moins connues, On the Town, de la chantante Mélodie du bonheur au grinçant Cabaret : une envie de danser et de chanter (sous la pluie), un désir irrésistible de faire la fête et de s'envoler, le temps de quelques extraits flamboyants, vers les lumières aveuglantes de New York, New York. Nigel Lilley sera à la direction et au chant, nous retrouverons Alysha Umphress, Zoe Rainey, Damian Humbley et Adrian der Gregorian. ♣ Tarifs : de 30 à 55 €. Renseignements et réservations :

03 68 98 68 15 ou philharmonique.strasbourg.eu



#### ORCHESTRE PHILHARMONIQUE DE **THIONVILLE**

#### **LE 13 JANVIER 2019 • 15H AU THÉÂTRE DE THIONVILLE**

tionnels pour célébrer les 150 ans du Philharmonique de Thionville, c'est avec son traditionnel concert de Nouvel An que ce dernier entamera l'année 2019. Paris, Vienne, Rome, New-York... Les musiciens, sous la baguette de Willy Fontanel, ont choisi cette fois, pour vous souhaiter une très belle et heureuse année 2019, de vous faire découvrir ou redécouvrir des musiques du Monde. Au programme: Offenbach, Anderson, Waldteufel, Marquez, Khatchaturian, Chostakovitch, Chopin, Dvorak, Brahms Renseignements et réservations : 03 82 83 01 24 ou theatre.thionville.fr

Après une année 2018 ponctuée de rendez-vous excep-

→ Orchestre symphonique de Mulhouse © DR



#### ORCHESTRE SYMPHONIQUE DE **MULHOUSE**

#### LE 1<sup>ER</sup> IANVIER 2019 • 17H À LA FILATURE DE MULHOUSE

Deux heures de musique dans la grande salle de la Filature, et pour prolonger ce moment de poésie musicale, un pot de l'amitié est proposé. Avec Jacques Lacombe à la direction et Hélène Collerette au violon, il y aura au programme: Damnation de Faust, Op.24 Marche Rackoczy d'Hector Berlioz, Danse Villageoise de Claude Champagne, Les Diableries de François Dompierre, Valse des patineurs, Op.183 d'Emile Waldteufel, Scènes Alsaciennes: 2º mvt. Au Cabaret de Jules Massenet, Tzigane de Maurice Ravel, Faust -Introduction de Charles Gounod, Les Contes d'Hoffmann Intermezzo et Barcarolle - Orphée aux enfers : ouverture de Jacques Offenbach.

**1** Tarif unique : 10 €. Renseignements et réservations : 03 89 36 28 28





#### **AUJOURD'HUI ET DEMAIN ... Ensemble, prenons une longueur d'avance** sur le cancer

Pour nous permettre de venir en aide aux personnes malades et aux familles fragilisées par le cancer que nous aidons financierement nous avons besoin de vous! Parce que la santé est un "DON" de la vie... Nous comptons sur vous.



### Pour un renseignement, une aide, un don :

**Comité 54 Ligue contre le cancer** 

1 rue du Vivarais • CS30519 54519 VANDŒUVRE-LÈS-NANCY Cedex • 03 83 53 14 14



# à La Table Des Rois...

La galette, c'est sûr, on adore ça ! Elle n'est pourtant pas le seul délice à enchanter les fêtes de L'Épiphanie. De l'Allemagne à l'Espagne, d'autres recettes sont associées à cette période de gourmandise. Petit tour d'Europe...

> haque premier dimanche du mois de janvier, l'Épiphanie nous rappelle la visite des Rois mages à l'enfant Jésus nouveau-né. Symbole de cette période de renouveau, la tradition de la galette a été instituée par l'Église au XIIIe siècle: il était alors coutume de diviser le gâteau en autant de parts que de convives, en y ajoutant une portion supplémentaire appelée « part du Bon Dieu » ou « part de la Vierge ». Celle-ci était alors remise au premier pauvre qui se présentait. Quant à la coutume de la fève, elle serait encore plus ancienne et remonterait à l'époque des Romains qui avaient pour habitude de désigner leur chef en cachant une pièce ou, pour les plus indigents, une fève dans un morceau de pain. Si toutes ces traditions ont aujourd'hui évolué, l'Épiphanie telle que nous la connaissons consacre touiours la fève et la galette comme les véritables stars de cette fête. Il n'en va pas nécessairement de même chez nos voisins européens. Zoom sur quelques traditions venues d'ailleurs....

Toyeux Noël & Bonne Année 2019

#### **EN ALLEMAGNE**

# Le Dreikönigskuchen

Chez nos amis d'outre-Rhin, ce n'est pas d'une galette mais d'une couronne que l'on se régale à la période des Rois. On y mange en effet le Dreikönigskuchen, ou couronne des trois rois, un délicieux gâteau brioché qui symbolise les cadeaux d'or et d'encens apportés dans leurs bagages par les généreux Rois mages.

#### **INGRÉDIENTS**

500 g de farine, 1/2 cube de levure, 1 cuillère à café et demi de sel, 4 cuillères à soupe de sucre, 60 g de beurre mou, 30 cl de lait tiède, 1 œuf, du sucre en grains et des amandes effilées.

#### **PRÉPARATION**

Mélangez la farine, le sel, le sucre et la levure émiettée dans un saladier. Versez le beurre et le lait tiède puis mélangez de nouveau jusqu'à obtenir

une pâte lisse. Laissez reposer deux heures dans une pièce tiède en recouvrant le saladier d'un torchon.

Divisez la pâte en huit petites boules de 80 g et placez une fève dans l'une d'entre elles. Il doit vous rester une grosse boule que vous placerez au milieu de la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Autour, disposez les huit autres boules sans qu'elles se touchent. Recouvrez le tout d'un torchon pendant une demi-heure. Préchauffez votre four à 180 °C. Dorez votre couronne à l'œuf, garnissez la grosse boule d'amandes effilées et les petites boules de grains de sucre. Enfournez une trentaine de minutes.



# BOULANGERIES - PATISSERIES SCHMIDT AU BON COIN



#### 2 adresses gourmandes pour une qualité irréprochable

#### **SÉBASTIEN BOUR:** MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

spécialité pâté lorrain - tourte lorraine tarte aux poivron - réductions salées



#### RÉSERVEZ VOTRE BÛCHE traditionnelles et incontournables **OU NOS NOUVEAUTÉS**

charlotte aux fraises - spéculos pommes, saveurs lointaines, pistache







9, Rue du Pont Mouja - Nancy 03 83 35 05 18

55, Rue St Georges - Nancy 03 83 44 48 36



### **EN ANGLETERRE** Le twelfth night cake

Outre-Manche, on célèbre la fête des rois en dévorant un twelfth night cake. Il s'agit d'un gâteau en forme de couronne, rehaussé de fruits confits, que l'on savoure la douzième nuit après Noël, d'où son nom de « twelfth night cake » ou « gâteau de la douzième nuit ».

#### **INGRÉDIENTS**

375 q de farine, 2 cuillères à soupe de cassonade, 5 œufs, 1/2 cuillère à café de bicarbonate alimentaire, 1 cuillère à café de cannelle en poudre, 1 cuillère à café de noix de muscade en poudre, 1 cuillère à

café d'extrait d'amande, 225 a de beurre, 225 a d'ananas confit en morceaux, 225 a de cerises confites, 200 a de raisins secs, 200 a de noix de pécan, 100 q de cranberries, 20 cl de jus de raisin blanc et 15 cl de brandy.

#### **PRÉPARATION**

Dans un grand saladier, mélangez l'ananas, les cerises, les raisins secs, les cranberries et les noix de pécan. Ajoutez le jus de raisin, le Brandy et mélangez de nouveau. Laissez reposer 1 heure. Préchauffez le four à 135 °C (th. 4/5). Faites fondre le beurre et versez-le dans un saladier. Ajoutez la cassonade, les œufs et mélangez. Dans un autre récipient, mélangez la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle et la muscade. Ajoutez la préparation au premier mélange. Ajoutez l'extrait d'amande et les fruits secs macérés. Réservez le jus de macération. Mélangez soigneusement et placez une fève dans la pâte. Versez celle-ci dans un moule à savarin beurré et enfournez environ 3 h 30. Faites chauffer le jus de macération et arrosez le gâteau dès la sortie du four. Laissez refroidir 15 minutes avant de démouler.

### **EN ESPAGNE** Le roscon de Reyes

Chez nos amis hispaniques, l'Épiphanie est marquée par la dégustation du roscon de Reyes, une couronne des rois garnies de fruits confits et de grains de sucre et aromatisée aux agrumes. La tradition veut que l'on y glisse deux surprises à trouver: un haricot sec qui contraint celui qui le trouve à payer la galette et un petit cadeau sous forme de sujet en porcelaine qui désigne, évidemment, le roi de la fête!



#### **INGRÉDIENTS**

Une pincée de sel, 3 cuillères à café d'eau de fleur d'oranger, les zestes râpés d'un citron et d'une orange, 2 œufs, 100 g de beurre mou, 20 cl de lait, 35 g de levure e boulanger, 125 g de sucre, 600 g de farine, 1 œuf, du sucre en grains, des zestes d'oranges confits, des amandes effilées, des fruits confits.

#### **PRÉPARATION**

Versez la levure émiettée dans le lait tiède, mélangez puis ajoutez 4 cuillères à soupe de farine et 1 cuillère à soupe de sucre. Couvrez avec un torchon et laissez reposer 20 minutes. Pendant ce temps, versez le reste de farine et de sucre dans un saladier, formez un puits au centre et ajoutez les œufs, le beurre, l'eau de fleur d'oranger et les zestes. Mélangez du bout des doigts puis pétrissez la pâte avant d'incorporer le mélange lait-levure. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Roulez la pâte en forme de long boudin d'environ 65 cm de long et 13 cm d'épaisseur. Déposez ce boudin sur une plaque de cuisson, en formant un cercle dont vous pincerez les deux extrémités pour les souder. Couvrez d'un torchon humide et laissez reposer 1 h 30, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Appliquez le blanc d'œuf battu sur la couronne. Décorez avec les amandes, le sucre en grains et les tranches de fruits confits. Enfournez à 180 °C pendant 30 à 35 minutes jusqu'à ce que la brioche soit dorée.

# LES EXPERTS PÂTISSIERS DE LORRAINE présentent

# LA GALFITE

Emaux de Longwy
Depuis 1798

#### À GAGNER

Chez chaque pâtissier participant, une chouette Manufacture des Emaux de Longwy



Par departement, une lampe Collection Sante Fe Manufacture des Emaux de Longwy

> Les experts pâtissiers de Lorraine

**■** @expertslorrainsdelapatisserie

@expertspatissiers

www.expertspatissiers.fr

# Cailles rôties, crème d'herbes sous la peau

#### **INGRÉDIENTS**

6 c. à s. de crème fraîche épaisse, 2 c. à s. de persil haché, 2 c. à s. de cerfeuil haché, 2 c. à s. de coriandre hachée, 1 gousse d'ail hachée, sel, poivre, 200 g de feuilles de choux de Bruxelles, 4 cailles bien dodues, 50 g de beurre, 4 pommes de terre coupées en cubes, 1 oignon émincé, 25 cl de vin blanc doux, 2 c. à s. de raisins secs, 15 marrons cuits entiers.

#### **PRÉPARATION**

Mélanger la crème fraîche avec les herbes et l'ail, saler et poivrer. Placer au frais afin qu'elle reste ferme. Dans de l'eau salée portée à ébullition, blanchir les feuilles de choux de Bruxelles 10 secondes. Égoutter et réserver dans de l'eau bien froide. Décoller doucement la peau des cailles en partant du cou. Déposer la crème aux herbes entre la peau et la chair. Remplir au maximum. Fermer avec des piques en bois afin que la crème ne s'échappe pas. Lier les cuisses avec de la ficelle alimentaire. Dans une cocotte, faire fondre le beurre et faire revenir l'oignon, y déposer les cailles. Saler et poivrer. Les faire dorer à feu doux de chaque côté, sauf la partie où se trouve la crème. Ajouter le vin blanc et les raisins secs. Couvrir et laisser cuire 25 min à feu doux. Rajouter les marrons. Couvrir à nouveau et poursuivre la cuisson 10 min. Ajouter ensuite les feuilles de choux de Bruxelles, couvrir et cuire encore 5 min. ¶¶





# Pastilla de tempeh, potimarron et châtaignes

#### **INGRÉDIENTS**

200 g de tempeh, 200 g de potimarron, 4 champignons de Paris, 1 oignon émincé, 1 poignée de châtaignes cuites, 1 poignée de pistaches mondées, 1 poignée d'amandes mondées, 2 figues sèches, 2 c. à s. de raisins secs, 1 c. à c. de cumin, 1 c. à c. de coriandre en poudre, 1 c. à c. de cannelle, ½ c. à c. de gingembre en poudre, 1 c. à s. de sauce tamari, 1 c. à s. d'huile d'olive, 6 feuilles de brick.

#### **PRÉPARATION**

Mixer grossièrement le tempeh. Réserver. Dans une poêle, faire revenir l'oignon avec l'huile d'olive. Quand il devient translucide, ajouter le potimarron coupé en dés et les champignons lavés et émincés. Laisser cuire 5 min. Ajouter le reste des ingrédients, ainsi que le tempeh, puis poursuivre la cuisson 15 min. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). Tapisser le fond d'un moule à tarte avec 4 feuilles de brick en remontant sur les côtés du plat. Ajouter la farce tiédie et recouvrir des 2 feuilles de brick restantes. Les rabattre vers l'intérieur du moule et enfourner 20 min. Servir chaud. \\*\|

# BLI-REPORTAGE • PHOTO © DR

## RÉVEILLON PÉTILLANT À L'ÉPICERIE DU GOÛT

Pet à l'Épicerie du goût, ce n'est pas le choix qui manque. Parmi ses meilleures références, on retrouve bien sûr la Chaouette bio aux épices; la Matrina América produite à Saint-Dié-des-Vosges, « une brune toute en rondeur » souligne Marie de Metz-Noblat. Mais aussi des bières plus originales comme l'Expérience #3 de la brasserie La Fouillotte à Epinal qui teste, cette année, une bière noire avec un malt torréfié aux notes de café grillé et chocolat arrondie par du lait de coco.

#### **ACCORDS BIÈRES ET FROMAGES**

« Dans les nouveautés, je propose aussi la Bergamiel de la brasserie Maîtrehanche à l'essence de bergamote et au miel. Elle est très ronde, subtilement sucrée. » Pour les amateurs de petits beurres, la Blonde Biscuit de la brasserie d'Austrasie joue sur les saveurs céréalières. La Bon Poison propose, elle, un brassin spécial pour une blanche hivernale. L'astuce est de mélanger trois quarts de blanche et un quart de noire pour avoir un cocktail de fête idéal.

Présidente du « Club des buveuses de bière à talons aiguilles de Lorraine », Marie de Metz-Noblat est spécialiste des accords bières et fromages : « Pour un vieux comté de 24 mois j'irai vers une triple. Pour un fromage aux notes animales prononcées, ça sera plutôt une brune. Mais je n'ai qu'un conseil : testez, essayez et surtout faites-vous plaisir! » ■ Pauline Overney

➡ Epicerie du Goût – 4 Place Vaudémont à Nancy Renseignements : 03 83 20 28 21 ou epicerie-du-gout.fr Page Facebook du Club des Buveuses de Bière à Talons Aiguilles de Lorraine @CBBTALorraine





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

#### Foie gras poêlé aux pommes caramélisées POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION: 20 MN

CUISSON: 10 MN

#### **INGRÉDIENTS**

1 foie gras de canard cru, déveiné, 3 pommes, 1 poireau, 1 oignon, poivre, fleur de sel, la pulpe d'une gousse de vanille, 1 c à s. d'huile d'olive, 1 gousse d'ail hachée. 1 c. à s. rase de sucre en poudre. 5 c à s. d'huile de tournesol.

#### **PRÉPARATION**

Placer le foie gras au congélateur. Ôter les premières feuilles du poireau, le laver et le sécher. Le couper en fines lanières. Émincer l'oignon. Chauffer l'huile de tournesol. Jeter d'un coup l'oignon émincé et les lanières de poireau. Mélanger vivement et laisser frire 1 min. Retirer les légumes et les placer sur un papier absorbant. Les disposer ensuite dans un plat et placer dans le four th. 2. Réserver. Laver les pommes et les couper en cubes. Dorer l'ail dans l'huile

d'olive, ajouter les cubes de pommes, la gousse de vanille et le sucre en poudre. Dorer le tout. Saler et poivrer. Couper le foie gras en tranches. Dorer les tranches dans une poêle très chaude, 1 min par côté. Répartir dans des coupelles les pommes cuites et les lanières d'oignons et poireaux frites. Déposer une tranche de foie gras par coupelle. Poivrer et saupoudrer d'une pincée de fleur de sel.



## 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, Ouai Petits-Bosquets 54300 Lunéville 03 83 73 14 55 hotel-les-pages.fr

## Verrines de cèpes, marrons et velours de

potiron

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION: 10 MN

**INGRÉDIENTS** 

CUISSON: 10 MN

300 g de potiron, 1 cube de bouillon de volaille, 300 g de cèpes, 80 g de marrons en boîte, 100 ml de crème fleurette, 2 gousses d'ail, 300 ml d'eau, 2 branches de cerfeuil.

#### PRÉPARATION

Pelez et coupez le potiron en petits dés. Dans une casserole, faites-les cuire 10 minutes avec l'eau et le bouillon. Mixez. Laissez refroidir et ajoutez la crème fleurette. Placez au réfrigérateur 30 minutes. Pelez et hachez l'ail. Coupez les cèpes en morceaux ainsi que

les marrons. Dans une poêle. faites revenir l'ail avec l'huile. Ajoutez les cèpes et prolongez la cuisson 3 minutes. Ajoutez les marrons et mélangez 1 minute. Répartissez les champignons dans 4 verrines et servez dessus le velours de potiron. Décorez d'une pluche de cerfeuil. Servez aussitôt.



Toute l'année, 25 producteurs locaux vous invitent à déguster l'originalité & la saveur de leurs produits !



FRUITS - LEGUMES - VIANDES - CHARCUTERIES - VOLAILLES GIBIERS - FROMAGES - VINS - ALCOOLS - JUS DE FRUITS

OUVERT: Lundi: 14 h - 18h30 Mardi, mercredi, jeudi et vendredi: 10 h - 12 h / 14 h - 18h30 Samedi: 9 h - 12 h / 14 h - 17h30

COYVILLER à 5 km de Saint-Nicolas-de-Port Tél. 03.83.46.74.55 LAITRE-SOUS-AMANCE à 6 km de Seichamps Tél. 03.83.31.02.33



En activité depuis 32 ans, la Confiserie des Hautes Vosges est devenue leader sur le marché des gourmandises 100 % vosgiennes. Bonbons des Vosges, cacahuètes grillées, croquantes,... l'établissement est surtout le plus visité de France dans le domaine de l'agroalimentaire. Entrez dans un univers de gourmandise!

L'ambiance est chaleureuse et moderne. Une bonne odeur de sucre cuit et de caramel embaume la pièce. Une chose est certaine, tout est fait pour que le moindre visiteur se sente à l'aise, qu'il ait la volonté de découvrir comment on confectionne des bonbons vosgiens et surtout qu'il puisse les déguster!!!

LaConfiseriedes Hautes Vosgesfètes on 32° anniversaire en 2018. L'occasion pour cette entreprise familiale, qui ne passe pas inaperçue dans le monde de la confiserie, de rénover et d'agrandir son magasin afin de soigner l'accueil des gourmands mais aussi la présentation de ses quelque 35 sortes de bonbons!

« Notre entreprise a besoin d'avancer

avec son temps, nous avons donc retravaillé notre site Internet et développé encore la surface dédiée à la vente par correspondance qui augmente chaque année avec les clients qui n'ont pas la possibilité de

## 220 000 visiteurs en 2017

venir nous voir », explique Fabienne Picard, gérante de l'enseigne, avec son cousin Pascal et sa cousine Nathalie. Avec 220 000 visiteurs sur la seule année 2017, la Confiserie des Hautes Vosges est la première entreprise la plus visitée de France, dans le domaine de l'agroalimentaire et la cinquième, toutes catégories confondues.

Une fierté qui prouve la renommée de l'entreprise et qui récompense son travail sur plusieurs générations. Installée à Plainfaing, proposant des bonbons dans la pure tradition d'antan, l'entreprise pratique depuis le début la vente directe sans intermédiaire, par le biais de son magasin, en vente à distance grâce à son site Internet mais aussi sur les marchés des Vosges et de l'Alsace.

Un mélange de tradition et de gourmandise, dont la qualité des produits fait sa renommée auprès des nombreux visiteurs. En travaillant les huiles essentielles, les arômes naturels et les matières premières, avec des



produits de proximité comme le sucre de betterave d'Erstein, ou encore du sirop de glucose de maïs de Marckolsheim, la Confiserie des Hautes Vosges fait partie des quatre fabricants lorrains à avoir obtenu l'indication géographique protégée, pour la Bergamote de Nancy (IGP). Outre ses grands classiques bonbons des Vosges, l'entreprise vosgienne propose 35 sortes de bonbons qui jouent avec de subtiles et rares senteurs : bourgeons de sapin, eucalyptus, myrtille, framboise,

coquelicot, mirabelle, cacahuètes, noisettes et amandes grillées, mais aussi la fameuse bergamote de Nancy.

Autre originalité, les brisures de bonbons vous seront également proposées sous forme de sachets et dosettes, notamment pour préparer des infusions savoureuses. Des gourmandises à découvrir à Plainfaing, pour le plaisir des papilles.



Vous retrouverez tous vos bonbons préférés sur les Marchés de Noël :

#### **COLMAR (68):**

du 23 novembre au 30 décembre 2018 Place des Dominicains et Place Jeanne d'arc

#### STRASBOURG (67):

du 23 novembre au 24 décembre 2018 Place du Temple Neuf

#### **METZ (57):**

du 17 novembre au 25 décembre 2018 Place Saint Louis

#### **NANCY (54):**

du 24 novembre au 30 décembre 2018 Place Charles III

#### **REIMS (51):**

du 21 novembre au 28 décembre 2018

#### **OBERNAI** (67):

du 1er décembre au 2 janvier 2019 Place du Marché

#### MULHOUSE (68):

du 24 novembre au 23 décembre 2018 Place de la Réunion

#### RIQUEWIHR (68):

Les week-ends du 1/2, 8/9 et 15/16 décembre 2018

#### **BOUXWILLER (68):**

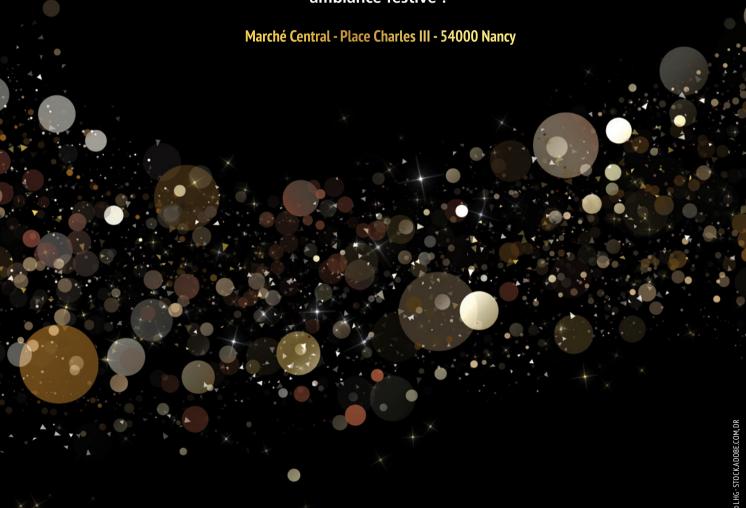
les 7, 8 et 9 décembre 2018

Photos Michel Laurent



## un marché aux mille sayeurs

Au cœur de « la cour Jean-Pierre Coffe », le Marché Central de Nancy est l'adresse incontournable pour vos repas de fêtes. Entre terroir lorrain et mets venus d'ailleurs, bouchers, fromagers, poissonniers, primeurs et autres producteurs vous proposent leurs meilleurs produits pour régaler vos invités. Ils vous livreront même leurs quelques secrets pour épater vos convives! Profitez également d'une pause gourmande dans l'un de ses nombreux restaurants pour savourer les produits du marché dans une ambiance festive!



Chaque mercredi, Frédéric se rend à Rungis pour sélectionner les meilleurs fruits et légumes. Pour les fêtes de fin d'année, Prim'Délices compose de magnifiques corbeilles garnies de fruits frais : ananas victoria, clémentines, litchis et cerises seront les stars des tables de Noël.



#### **DES TRÉSORS CULINAIRES**

Parmi les nombreux fruits et légumes frais proposés par Prim'Délices, vous trouverez des trésors culinaires que vous n'avez plus l'habitude de cuisiner. Du topinambour, au pâtisson, en passant par

le panais, les vieux légumes n'auront plus de secrets pour vous. Découvrez aussi de nouvelles saveurs en cuisinant le crosne. petit légume racine originaire du Japon dont le goût se rapproche de celui de l'artichaut.

#### Le Marché Central de Nancy a vu naître un nouvel espace traiteur et dégustation : Le Banc Iodé.

Géré par la famille Schaller, cet espace propose à des dégustations d'huîtres, de tapas et de poissons grillés à la plancha. Et si vous profitiez de votre passage au Marché Central de Nancy

pour goûter l'un de ces mets ? Si vous disposez de plus de temps. Le Banc lodé vous suggère de vous délecter avec une marmite de 800 grammes de moules de Bouchot du Mont Saint Michel et une assiette de frites fraîches.



#### SUR PLACE OU À EMPORTER

Côté traiteur, Le Banc Iodé propose des plats cuisinés tels que des accras de morue, gambas marinées à l'ail, gratin de penne au saumon, paëlla valencienne, salade de poulpe, terrine de Saint Jacques... Des amis qui arrivent à l'improviste ? Une envie de changement ? Ou tout simplement le plaisir d'un repas tout préparé ? Tout est excuse pour venir emporter les plats préparés par l'équipe du Banc Iodé : une avalanche de douceurs et de surprises...



03 83 30 01 08



Pour toute réservation © 06 77 38 62 27

Changement d'univers avec la Maison Grégoire qui propose viandes, volailles, charcuteries et produits tripiers exclusivement issus d'élevages français!

Depuis 2007, Yves et Catherine Grégoire proposent leurs meilleurs produits au cœur du Marché Central de Nancy à travers 3 cellules, dont une exclusivement dédiée aux produits tripiers. La Maison Grégoire n'a qu'un seul mot d'ordre : la qualité.

#### **UNE CARTE TRAITEUR DE OUALITÉ**

Vous n'aurez pas le temps de cuisiner pour les fêtes? La boucherie Grégoire a pensé à vous! Entrées, plats, mais aussi desserts, la Maison vous a concocté une appétissante carte traiteur! Laissez-vous tenter par le médaillon de saumon sur lit de crevettes pamplemousse, par le baeckeoffe de poisson au champagne ou par le pressé de suprême de pintade aux petits légumes et son cœur de foie gras. Du côté des desserts, vous pourrez choisir entre une bûche aux trois chocolats, une bûche chocolat noir orange ou une bûche marron glacé et craquelin noisette. De quoi impressionner et régaler vos invités!

Églefin, lotte ou encore turbo, la poissonnerie Schaller tient à promouvoir un poisson de qualité, approvisionné quotidiennement.

En décembre, la poissonnerie historique du Marché Central de Nancy offre l'embarras du choix pour faire le plein d'iode. Le large choix en coquillages, crabes, crustacés, homards, langoustines et Saint Jacques vous permettra de composer



un appétissant plateau de fruits de mer. Pour vos repas de fêtes, nous vous conseillons le saumon fumé au bois rouge pour sa qualité et son goût exceptionnel. Les commerçants de chez Schaller se feront un plaisir de vous conseiller de le choix de vos vins.

#### LES HUÎTRES SCHALLER

La poissonnerie Schaller propose des huîtres fraîches issues de sa propre production à Marennes Oléron. Amateurs d'huîtres au volume de chair important, la Spéciale de Claire est faite pour vous ! Si au contraire, vous préférez les huîtres moins charnues, préférez la Fine de Claire.



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

#### Pour Noël et Nouvel An.

la Maison GRÉGOIRE a élaboré une carte traiteur:

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

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

MARCHÉ COUVERT-ALLÉE SUD-03.83.32.00.85



Vous en avez marre du froid et de la grisaille? Offrezvous un voyage culinaire chez Tony pour découvrir les saveurs et parfums ensoleillés de l'Italie!

Et si vous sortiez des sentiers battus en proposant un menu 100% italien pour les fêtes de fin d'année ? N'hésitez pas à rendre visite à Tony qui propose un large choix de pâtes fraiches ou sèches, charcuteries, fromages, vins et autres spécialités italiennes.

#### **ÉVADEZ-VOUS LE TEMPS D'UN REPAS**

Depuis dix ans, Tony et sa compagne Sabrina ont ouvert sous la halle un petit restaurant où l'on peut déguster leurs produits. En vous installant dans leur bar à charcuterie, vous pourrez découvrir antipasti,



charcuteries, fromages et desserts italiens, le tout accompagné d'un verre de vin. Vous aurez également la possibilité d'emporter tous ces bons petits plats grâce à la partie traiteur. Pour les fêtes, ne manquez pas de goûter le panettone. Cette brioche italienne fourrée de raisins secs, de fruits confits et de zestes d'agrumes assure un dépaysement à vos papilles!

En période de fêtes, Masy regorge de fruits exotiques, incontournables sur les tables de Noël : ananas victoria, mangues ou fruits de la passion ... le soleil est au rendez-vous!

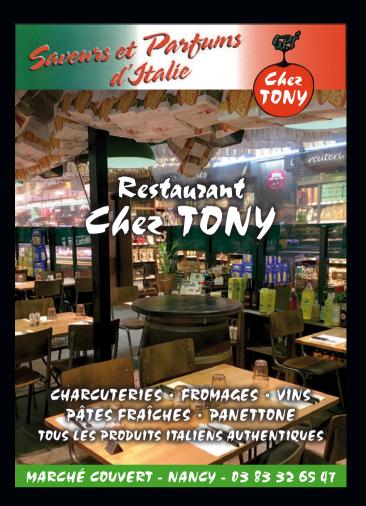


Enseigne spécialisée depuis 30 ans dans les fruits et légumes de qualité, Masy a su se démarquer en proposant différentes douceurs à offrir ou à partager ensemble. Comme tous les ans, Virginie et Anthony proposent une belle sélection de fruits confits, moelleux ou séchés. En provenance directe d'Apt ou de Nice. les fruits deviennent de véritables bonbons! Mais chez

Masy, on ne vend pas que des fruits. L'enseigne propose aussi du miel de Faulx, des nougats et des loukoums.

#### **DES FRUITS... MAIS PAS QUE!**

Aux côté des fruits, des légumes anciens et originaux. Le cerfeuil tubéreux et son subtil goût de châtaigne et de pomme de terre se marie à merveille avec les viandes rouges, le porc ou le poulet. Le panais, quant à lui, pourra être réduit en purée ou en soupe.



## **BOUTIQUE MASY FRUITS**



Fruits exotiques Fruits secs, confits, ... Corbeilles · Légumes Miels · Loukoums ...

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



## POURQUOi PORTE-T-ON UN PULL MOCHE À NOËL ?

Popularisé par le premier volet de la saga Bridget Jones, le pull moche de Noël est désormais une tradition qui s'installe aussi en France.

'histoire des « ugly sweaters » - traduisez les « pulls moches » - remonte au début du xxe siècle aux États-Unis. À l'époque, mères, grands-mères et tantes tricotaient traditionnellement ces chandails du meilleur goût pour les offrir à toute la famille lors du réveillon de Noël. Pour ne pas vexer les aînées, on affichait un peu contraint et forcé ces pulls ornés d'un sapin, de guirlandes, d'un renne ou d'un bonhomme de neige. Plus les couleurs étaient criardes, plus le motif était laid et enfantin, et plus c'était réussi. Le pull de Noël devint ensuite très populaire dans les années 1980 où il commença à être manufacturé en masse.

Aujourd'hui, la tendance du pull moche de Noël s'exporte en Europe et notamment en France. On doit ce retour en grâce à deux étudiants canadiens qui, en 2001, organisent à Vancouver la première « ugly christmas sweater party », une fête du pull moche de Noël, à l'issue de laquelle on vote pour le chandail le plus ignoble. Il existe même désormais une Journée internationale du pull de Noël, qui se célèbre chaque année le 16 décembre.



## Le réveillon pe noël



#### 1/ Dans quelle région d'Europe apparaît le sapin de Noël pour la première fois?

A/ En Alsace

B/ En Bavière

C/ En Lombardie

D/ Dans le Götaland en Suède

#### 2/ C'est aujourd'hui un dessert. Mais à l'époque, à quoi correspondait la bûche de Noël?

A/ À une bougie que l'on allumait le 24 décembre B/ À un digestif que l'on consommait après le repas

C/ À une friandise typique de Noël

D/ À Un morceau de bois que l'on brûlait dans la cheminée

#### 3/ À l'origine, avec quoi étaient décorés les sapins?

A/ Des pommes de pin

B/ Des oranges

C/ Des pommes

D/ Des boules en verre

#### 4/ Quelle viande était traditionnellement servie pour les repas du réveillon et de Noël?

A/ L'agneau

B/ Le porc

C/ Le canard

D/ Du gibier

popularisa cette viande en Angleterre. tradition de la dinde date seulement du régne d'Henri VIII qui 4/ В : А l'origine, on servait du porc pour les menus de fête. La buis, plus tard, avec des boules en verre. 3/ C : A l'origine, les sapins étaient décorés avec des pommes de-vie ou de vin que l'on brûlait la veille de Noël. 2/ D: A l'origine, la bûche est un morceau de bois arrosé d'eausymbole païen du renouveau de la vie. 1/ A: La tradition du sapin apparaît d'abord en Alsace comme

Mercer i e Raugraf

#### NOUVELLES COLLECTIONS

Laines Anny Blatt & Bouton d'Or Fils DMC · Boutons · Rubans · Tissus Fermetures Eclair · Noms tissés... Dépôt "La Clinique de la machine à coudre"

> 23 rue Raugraff NANCY • 03 83 29 70 14

mercerieraugraff@hotmail.fr



SOLUTIONS

**Retouvez Mercerie Raugraff** sur Facebook et Instagram



**OUVERT DU MARDI AU SAMEDI 10H>18H30** 



#### Le Gendre de ma vie

- Sortie 19/12/18 Durée 1h40 Film Français
- Genre Comédie Réalisé par François Desagnat
- Avec Kad Merad , Pauline Etienne , Julie Gayet
- Synopsis Père de trois jeunes femmes, Stéphane n'a jamais eu de fils et a toujours rêvé d'en avoir. Pour combler cette frustration, il s'accapare ses gendres et en tombe plus vite amoureux que ses filles...



#### L'Empereur de Paris

- Sortie 19/12/18 Durée 1h50 Film Français
- Genre Historique Réalisé par Jean-François Richet • Avec Vincent Cassel, Freya Mavor, Denis Ménochet • Synopsis Sous le règne de Napoléon, François Vidocq, ex-bagnard, essaye de se faire oublier sous les traits d'un commerçant. Puis il rejoint la police pour combattre la pègre, en échange de sa liberté...



#### L'Homme fidèle

- Sortie 26/12/18 Durée 1h15 Film Français
- Genre Romance Réalisé par Louis Garrel
- Avec Laetitia Casta, Louis Garrel, Lily-Rose Depp
- Synopsis Abel et Marianne sont séparés depuis 10 ans. Abel décide de reconquérir Marianne. Mais les choses ont changé: Marianne a un fils, Joseph, et sa tante, la jeune Ève, a grandi. Et ils ont des secrets à révéler....



#### Mirai, ma petite soeur



- Sortie 26/12/18 Durée 1h38 Film Japonais
- Genre Animation Réalisé par Mamoru Hosoda
- Avec Moka Kamishiraishi, Haru Kuroki, Gen Hoshino
- Synopsis Kun est un petit garçon à l'enfance heureuse jusqu'à l'arrivée de Miraï, sa petite sœur. Soudain, Kun est propulsé dans un monde fantastique où vont se mêler passé et futur...





#### Mon père

- Sortie 19/12/18 Durée 1h41 Film Péruvien
- Genre Drame Réalisé par Álvaro Delgado-Aparicio
- Avec Junior Béjar-Roca , Magaly Solier , Hermelinda

• Synopsis Vivant dans les montagnes reculées du Pérou, Segundo, un jeune garçon de 14 ans, se prépare à suivre les traces de son père dans l'art traditionnel du retable. Comme tous les habitants de la région, il vénère son père, et prend conscience du poids et des obligations que représente un tel héritage. Mais la découverte d'un secret inavouable va tout renverser pour la vie de son père et révéler à Segundo la réalité brute du monde...





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

-	
	□ OUI je souhaite m'abonner à Lorraine Magazine pour un an,
	soit 22 numéros. 🗖 M. 🗖 Mlle 🗖 Mme
	Nom
	Prénom
	Adresse
	Email@
	1 1 1 706 1 1 1 6600

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





## **VOLETS ROULANTS**



✓ ÉLIGIBLE AU CRÉDIT D'IMPÔT

**✓ CERTIFIÉ PAR LE CSTB** 

**✓ PLUS PETIT CAISSON DU MARCHÉ** 

✓ LARGE GAMME

**✓ SOLAIRE, MOUSTIQUAIRE, STORE** 

**✓ CHOIX DE COULEUR** 

INSTALLATEUR CONSEIL







## **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** 

#### **DU 25 AU 27 JANVIER**

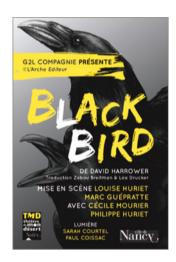
#### SPECTACLE « BLACK BIRD »

Au Théâtre de Mon Désert à Nancy, les 25 et 26 janvier à 20h30 et le 27 janvier à 16h. Tarifs : 12 €, 10 €.

#### ▶ Infos 07 71 14 21 03

Ray avait 40 ans. Una en avait douze... 15 ans plus tard, elle revient pour le questionner. Comprendre ce qui a pu se passer

dans la tête d'un adulte pour emmener une petite fille sous les bosquets, en vacances au bord de la mer. lui acheter du chocolat après l'amour. Comment réussir à vivre avec ce passé, comment supporter le regard des autres, de la famille, des habitants du quartier... Pourtant, tout avait l'air d'une vraie histoire d'amour... Proposé par la G2L Compagnie,



« Blackbird » est un spectacle de David Harrower, mis en scène par Louise Huriet et Marc Guéprate avec Cécile Mourier et Philippe Huriet.

#### **LES 8 & 9 JANVIER**

#### SPECTACLE DISNEY SUR GLACE « CROIS EN TES RÊVES »

Au Galaxie d'Amnéville le 8 janvier à 19h30 et le 9 janvier à 14h et 17h30. Tarifs : de 25.50 à 54 €.

#### Infos 03 87 70 82 82

Le courage ouvre le chemin aux rêveurs les plus audacieux dans le spectacle Disney sur Glace Crois en Tes Rêves. Pour



**EN TOURNÉE CET HIVER** 

la première fois en Europe, rejoignez l'intrépide Vaiana et le plus grand demi-dieu qui n'ait jamais existé, Maui, lors d'un voyage plein d'actions pour restituer, devant vous, le cœur volé de Te Fiti. Lâchez vos cheveux avec Raiponce, embarquez dans une aventure fantastique avec Anna, Elsa et Olaf, et suivez votre cœur avec Cendrillon, Aurore, Jasmine et Belle.

#### HOROSCOPE

#### **BÉLIER** (du 21 mars au 20 avril)

Amour : C'est une période où la tête parlera plus que le cœur. L'ambiance sera harmonieuse. Travail-Argent : Une nouvelle financière imprévue pourrait mettre un peu d'animation. Santé : Faites un effort pour équilibrer vos repas.



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

Amour: Vos relations conjugales deviendront plus intenses. Vous filerez le parfait amour avec votre partenaire. **Travail-Argent**: Un voyage, ou un déménagement, pourrait être la clé qui vous permettrait de résoudre vos problèmes professionnels. Santé: Endurance exceptionnelle.



#### GÉMEAUX (du 21 mai au 21 juin)

Amour: En couple, l'entente sera parfaite, vous entrez dans une période calme et sereine. Travail-Argent : Vous devrez mettre un frein à vos dépenses, si vous voulez maintenir l'équilibre de votre budget. Santé : Vous êtes très dynamique.



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

Amour : Durant cette période, les couples auront toutes les chances de jouir de la quiétude. Faites des projets de longue haleine. Travail-Argent : Votre imagination fera merveille, et vous aurez l'habileté d'envisager des solutions innovantes. Santé: Vous pourrez chasser les tensions.



#### LION (du 24 juillet au 23 août)

**Amour :** De nombreuses surprises sympathiques vous attendent cette semaine. Travail-Argent: Vous êtes loin de faire l'unanimité. Néanmoins, vos idées sont originales et ont le mérite de faire bouger les choses. Santé: N'abusez pas des excitants.



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

**Amour :** Bien malgré vous, vous vous sentirez prisonnier des sentiments que vous éprouvez. Travail-Argent : La vie quotidienne sera sans histoire. Vous assumerez tranquillement vos tâches. Santé: Vous aurez du mal à résister à votre gourmandise.



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

**Amour :** Les affaires de cœur prendront une place importante. Vous serez particulièrement disponible, souriant et décontracté. Travail-Argent : Vous avez beaucoup de travail, des devoirs et responsabilités à assumer. Santé: Bonne forme physique.



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

**Amour:** Les liens sentimentaux se rappellent toujours à votre attention. Des difficultés concernant les enfants sont possibles. **Travail-Argent**: Un bon moment pour les finances. Mais la communication passe mal dans la vie professionnelle. Santé: Bonne résistance.



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

Amour: Un climat chaleureux et sensuel régnera dans votre vie affective. Travail-Argent: Certaines situations vous paraîtront tellement injustes que vous n'hésiterez pas à les dénoncer, quitte à susciter la colère de vos supérieurs. Santé : Risque de fatigue passagère.



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

Amour : Une belle période amoureuse. Les relations avec le conjoint sont placées sous le signe des projets en commun. Travail-Argent : Un accrochage peut venir ternir les relations professionnelles. Santé: En ce moment vous avez faim et il vous est très difficile de résister...



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

**Amour :** Malgré les influences positives, vous devez rester vigilant dans vos relations : vous ne pouvez écarter, à cause des tensions existantes, tout risque de rupture. Travail-Argent : Organisez-vous, allez à l'essentiel. C'est ainsi que vos actions porteront vraiment leurs fruits. Santé: Ménagez-



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

excitante enflammera vos sens. Travail-Argent: Le moins que l'on puisse dire est que vous ne vous tuez pas à la tâche! Santé: Le repos est indispensable.







Le logement **étudiant** 

# ÉTUDIANTS & STAGIAIRES, réservez dès maintenant votre studio!





## ÉQUIPEMENT INDIVIDUEL DE TOUS LES STUDIOS :

- kitchenette (plaques de cuisson, réfrigérateur, rangements)
- salle de bain (lavabo, WC, baignoire)
- placard de rangement et penderie
- interphone et prise téléphonique

PORTES OUVERTES SAMEDI O2 FÉVRIER DE 8H À 17H\* SANS INTERRUPTION \*Résidence apheen 150-152 Av. du G<sup>al</sup> Leclerc Vandœuvre-les-Nancy

infos/rés. :

apheen@apheen.fr

03 83 25 26 26 apheen.fr



WIFI gratui



TNT



Concierge permanent



Accès sécurisé



Vidéosurveillance



Abri à vélo



Parking gratuit cloturé



Espaces verts



Ascenseurs



Chauffage et eau chaude collectifs





Meubles & objets déco, salon, literie...

OUVERT Dimanche 23 Décembre de 14h à 18h



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

