

Du 03/12 au 16/12/2019 • GRATUIT • #149

■ reportages ■ sorties ■ culture ■ déco ...

MAGAZINE

LORRAINE

Caprices

Nouvelle revue 2019 / 2020

Restaurant Cabaret

LE BELCOUR

88200 Saint-Nabord - VOSGES www.lebelcour-restaurant.com



à Plainfaing

Visitez



CONFISERIE DES HAUTES VOSGES — PLAINFAING —



+ de 230 000
visiteurs par an



+ de 35 sortes
de bonbons

- Retrouvez-nous sur les marchés
de Noël du Grand Est :*
- METZ (57)** du 20 Novembre au 29 Décembre
- Place Saint Louis
 - REIMS (51)** du 22 Novembre au 29 Décembre
- Place de la Cathédrale
 - STRASBOURG (67)** du 22 Novembre au 24 Décembre
- Place du Temple Neuf
 - COLMAR (68)** du 22 Novembre au 29 Décembre
- Place des Dominicains et place Jeanne d'arc
 - NANCY (54)** du 22 Novembre au 29 Décembre
- Place Charles III
 - OBERNAI (67)** du 23 Novembre au 31 Décembre
- Place du Beffroi
 - MULHOUSE (68)** du 23 Novembre au 27 Décembre
- Place de la Réunion
 - RIQUEWIHR (68)** les Week-End du 30/11 et 1/12,
7-8, 14-15 Décembre
 - BOUXWILLER (68)** les 6-7-8 Décembre

Fabrication artisanale des véritables bonbons des Vosges



Visites et dégustations gratuites, guidées et commentées.

Toute l'année
du Lundi au Samedi,
de 9h30 à 12h et de 14h à 18h
(sauf dimanche et jours fériés).

44 Habeaurupt 88230 PLAINFAING

03 29 50 44 56 www.cdhv.fr

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

Sommaire

REPORTAGE À LA UNE

6 Le Belcour : plumes, paillettes et émotions

SORTIES

- 10** "C'est Noël : il est grand temps de rallumer les étoiles..."
- 12** Gare à L'Art, c'est reparti !
- 14** Direction la constellation des Étoiles Terrestres !
- 16** Le P'tit Baz'art, un beau bazar !
- 18** Un Noël cristallin avec La Rochère
- 20** La "Saint-Nicolas du cœur" by Flickinger
- 22** Des spectacles pour patienter jusqu'à Noël !
- 24** La magie de Noël s'empare de Toul !
- 25** Le Noël des animaux !
- 26** Colmar et la magie de Noël
- 27** Lunéville est en fête !
- 28** BLIIIDA déballe sa grande hotte de Noël !
- 30** Le cours Florent se la joue à Nancy !
- 32** "Partager la musique simplement"

GASTRONOMIE

- 34** Voici enfin les fêtes de fin d'année !
- 35** Comme une "douceur de Noël"...
- 36** Apéritif de Noël
- 38** Homard, langouste ou langoustine quelles différences ?
- 39** Saint-Nicolas fait son retour à l'épicerie du goût
- 40** Des desserts gourmands pour votre Noël
- 42** Du vin au dessert, un sans-faute pour votre menu de réveillon

44 Le marché central de Nancy ✨
se met sur son 31 !

- 48** Des livres à dévorer et à offrir pour Noël
- 49** La Lorraine Notre Signature : l'aventure continue !

SHOPPING NOËL

- 50** Si Noël n'existant pas, il faudrait l'inventer !
- 53** L'art nouveau pour tous !
- 54** Horoscope
- 58** Notre sélection cinéma



facebook.com/LorraineMagazine

#149 Du 03/12 au 16/12/2019 ■ Prochaine parution le 17 décembre /// Retrouvez tous nos anciens numéros sur lorrainemag.com

Lorraine Magazine est une publication de SCLP 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 Nbreca - Noémie Bigerel • 06 30 78 19 04 • noemie@lorrainemag.com • Journalistes Pauline Overney • Crédits photos Couverture : D'après conception ©Le Belcour - © Photo : AdobeStock, DR • Intérieur : © DR • Distribution Distri-mag • 06 77 06 97 06 • Pour nous écrire Lorraine Magazine - SCLP 33 av.de la Meurthe 54320 Maxéville - lorraine-mag.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.

LES BOULES DE NOËL DE MEISENTHAL

À Meisenthal

Démonstrations des verriers
Expositions | Boutique

Jusqu'au 29 décembre | sauf 24 & 25
Tous les jours | 14h-18h

Infos & autres points de vente
ciav-meisenthal.fr
Programme "Un Noël à Meisenthal"
site-verrier-meisenthal.fr



CABARET EN FÊTE !

« J'irai où tu iras, mon pays sera toi... Qu'importe la place et qu'importe l'endroit ! » Je suis sûre que certains d'entre vous se sont déjà imaginés en Céline Dion, sur scène avec un micro d'argent, a déchaîné les foules. Si cette douce rêverie nous fait sourire, les artistes du Belcour, un cabaret-restaurant situé à Saint-Nabord dans les Vosges, se glissent, eux, dans la peau de ces plus grandes show-girls : Mylène Farmer, Cher, Sylvie Vartan... Toutes prennent vie, sous les yeux des spectateurs ébahis, entonnant avec enthousiasme leurs plus grands tubes ! Derrière ces chanteuses se trouvent en fait des hommes qui, grâce à des techniques de maquillage et des costumes confectionnés sur-mesure, donnent l'illusion parfaite. Une prouesse de « transformisme » et de « ressemblance », comme ils aiment le souligner. Car au Belcour, il n'est pas question d'imitation. La nouvelle revue baptisée « Caprices » fait la part belle à l'humour, aux tableaux de plumes mais aussi à l'émotion. Dans ce cabaret à l'esprit convivial, le public se plonge dans une bulle hors du temps, entre strass et paillettes. Une jolie occasion de fêter Noël et la Saint-Sylvestre en compagnie des artistes du Belcour qui mettront tout en œuvre pour faire vivre aux spectateurs des soirées inoubliables. ■ **Pauline Overney**

Exposition



du
30.11.19

au
31.05.20



Loup ! Qui es-tu ?

À la simple mention de ce nom, certains frissonnent déjà. Difficile, aujourd'hui, de porter un regard objectif sur un animal duquel on a tant dit et médité...

Plus qu'un loup, c'est une image de loup qui vient à l'esprit : celui des contes et des fables, la bête monstrueuse avide de chair humaine, symbole de nos peurs les plus archaïques. S'il est si compliqué de voir le loup comme un simple animal, c'est en raison du poids culturel qu'il porte sur ses épaules depuis des siècles.

**D'où vient cette réputation ?
Comment la « peur du loup »
s'est-elle forgée en Occident ?**

Découvrez au Musée de l'Image l'aventure culturelle du loup à travers les estampes populaires françaises : témoins des regards portés sur l'animal, elles construisent et diffusent le mythe. Spécimens d'histoire naturelle, ouvrages anciens, objets d'art, peintures et musiques enrichissent le parcours de l'exposition.



© MIE - cliché Easy Erfani

Musée de l'Image
Ville d'Épinal
42, quai de Dogneville
88000 Épinal
03 29 81 48 30

Horaires
Tous les jours de 9h30 à 12h
et de 14h à 18h,
fermé le lundi matin,
journée continue le vendredi,
ouverture à 10h les dimanches
et jours fériés.



musee.image@epinal.fr
www.museedelimage.fr



LE BELCOUR : PLUMES, PAILLETES ET ÉMOTIONS !

C'est un endroit unique dans les Vosges. Depuis 2006, le restaurant-cabaret Le Belcour à Saint-Nabord mène sa revue chaque week-end et emporte le public dans un univers de plumes et paillettes. Et pour cette fin d'année, Le Belcour propose deux soirées exceptionnelles, à Noël et à la Saint-Sylvestre !

Un moment hors du temps. Lorsque l'on franchit les portes du Belcour, nous voilà plongés dans une bulle magique. Dans une ambiance du cabaret traditionnel, la décoration intérieure est moderne et raffinée. Les artistes nous accueillent avec bonheur et générosité. Tous les ingrédients sont réunis pour vivre une soirée exceptionnelle, entre humour et émotion.

En août dernier, Sébastien Prud'homme et Giovanni Guillaume reprennent les commandes du cabaret. Artistes depuis 2016 au Belcour, les deux hommes et amis se lancent dans cette nouvelle aventure, comme une évidence. Giovanni, lui, rêvait d'avoir son propre cabaret. À eux deux, ils comptent plusieurs années d'expérience dans le transformisme et la restauration. Décoration intérieure repensée, éclairage et sono renouvelés, nouveaux artistes et revue inédite : Sébastien et Giovanni ont opéré un changement en douceur en affirmant néanmoins leurs envies : transformer Le Belcour en un véritable cabaret d'inspiration Moulin Rouge.

LES « CAPRICES » D'ADRIANA

Depuis le mois de septembre, Le Belcour propose une nouvelle revue baptisée « Caprices » : le parcours de la capricieuse Adriana (jouée par Giovanni Guillaume lui-même), qui va créer sa propre revue et monter un cabaret. Dans sa quête, elle sera aidée par trois muses : Gigi, Claudia et Angel. Des artistes aux horizons divers, mais aux talents de transformistes indéniables. « À notre arrivée, nous avons organisé un casting pour renouveler l'équipe » explique Giovanni Guillaume. « Tous ont une prestance indéniable, un jeu de playback parfait et une gestuelle magnifique. » Pour le plaisir de tous, le spectacle alterne les moments de danses, de ressemblances de grandes stars comme Céline Dion, Cher, Sylvie Vartan, Mylène Farmer ou encore Liane Foly, de sketches humoristiques... dans une profusion de stass, plumes et paillettes. « Les ingrédients qui ont toujours fait le succès du Belcour ! » insiste Sébastien Prud'homme. Au cabaret, il n'est pas question d'imitation, mais de « ressemblance ». Chaque

artiste met entre une heure et une heure et demie pour se mettre dans la peau de sa chanteuse : « Il y a des maquillages plus difficiles que d'autres à réaliser » souligne Giovanni Guillaume. « Il faut également prendre en compte la forme et les traits du visage, la morphologie de la personne... Tout le monde ne peut pas faire du Sylvie Vartan par exemple ! » Les costumes, flamboyants, sont créés par les artistes eux-mêmes. Le Belcour travaille également avec un plumassier français. « Nous composons également nos propres chansons pour agrémenter le spectacle. Nous remercions d'ailleurs Mario de Mulhouse pour notre composition spéciale Belcour et Jean-Marie Eblet pour les paroles. »

CUISINE TRADITIONNELLE ET GÉNÉREUSE

« Superbe, de grands artistes. Repas génial, d'une qualité somptueuse qui vous réveille les papilles en douceur. Le spectacle vraiment superbe et grandiose. À voir et revoir tellement c'est beau ! Accueil sublime et charmant. » Voici l'un des commentaires élogieux que l'on peut lire sur la page Facebook du Belcour. Car au-delà des spectacles, l'établissement est aussi un restaurant, tenu d'une main de maître par le chef Patrice, qui propose une cuisine traditionnelle et généreuse. Plusieurs formules sont disponibles, déjeuner ou dîner, avec un premier menu à 51 € par personne. En semaine, le restaurant est ouvert les midis avec une cuisine aussi bonne que belle et un plat du jour à 8.50 €.

Pour les fêtes de fin d'année, Le Belcour met les petits plats dans les grands ! À Noël, un repas spécial sera proposé à 70 € avec, au menu : apéritif maison, duo de foie gras et saumon fumé, magret de canard sauce framboisine et dessert des lutins. Cette soirée spéciale accueillera également le Père Noël et ses lutins pour vivre un moment magique ! Enfin, pour célébrer le passage à l'année 2020, le manu de la Saint-Sylvestre, à 145 €, devrait en ravir plus d'un avec un filet de bœuf sauce forestière, un croustillant au Saint-Marcelin chaud et le dessert des Capricieuses, entre autres. « Il y aura également beaucoup de surprises pour ces soirées, avec des chansons spéciales, des invités... Je pense que pour le nouvel an, la soirée se finira vers 2h du matin avec une sacrée ambiance ! » s'enthousiasme Sébastien Prud'homme. « Il y a déjà beaucoup de réservations, nous invitons donc les spectateurs à ne pas tarder pour prendre leur place ! » Une occasion unique de passer les fêtes en famille ou entre amis, dans un cabaret à l'identité unique, entre plumes, paillettes et émotions ■ **Pauline Overney**



✚ Restaurant Le Belcour • 5, rue de Turenne 88200 Saint-Nabord
Réservations : 03 29 62 49 97 • lebelcour-restaurant.com

entretien avec SÉBASTIEN PRUD'HOMME & GIOVANNI GUILLAUME

- les propriétaires du restaurant-cabaret Le Belcour -



Vous avez repris le Belcour il y a environ six mois. Pourquoi se lancer dans cette nouvelle aventure ?

Sébastien Prud'homme : Nous sommes arrivés au Belcour il y a 3 ans, en 2016, en tant qu'artistes. À l'époque, l'établissement était déjà en vente et on nous a proposé son rachat.

Giovanni Guillaume : Je suis dans le métier depuis l'âge de 16 ans et demi. Cela fait 8 ans que j'ai commencé. Originaire du Nord, j'étais artiste itinérant, je travaillais pour des mariages, des associations, des mairies... Mais mon rêve a toujours été d'avoir mon propre cabaret. Il y a quelques années, nos chemins se sont croisés avec Sébastien et nous avons passé le casting ensemble au Belcour. Depuis, nous nous sommes épanouis dans cette maison !



vient de Belgique, Gigi d'Angoulême et Angel de Mulhouse.

G.G : Nous recherchions des gens avec du potentiel. C'est-à-dire que, le maquillage par exemple, ça s'apprend. Par contre, nous les avons jugés sur leur prestance en scène, sur leur jeu de playback, sur leur gestuelle.

Quelles sont vos sources d'inspiration ?

G.G : Personnellement, ma source d'inspiration est le cabaret traditionnel style Moulin Rouge avec leur classe, leur élégance. Nous présentons huit tableaux de plumes

dans cet esprit. Pour le côté transformisme, bien sûr que Michou reste une référence.

Le Belcour, c'est aussi un restaurant avec un nouvel chef !

S.P : Oui, notre chef Patrice propose une cuisine traditionnelle avec, environ, 6 entrées, plats et desserts. Nous avons également un plat du jour que nous changeons tous les midis. Les repas-spectacles se déroulent les samedis soirs et les dimanches midis. Nous pouvons accueillir 80 couverts dans une ambiance très conviviale. Il y a une proximité avec les artistes qui plaît beaucoup au public. Nous sommes à leurs petits soins !

Enfin, était-ce un pari pour vous que de reprendre les rênes du Belcour ?

S.P : Oui, nous pouvons dire que c'est un pari car nous avons économisé pendant deux ans pour concrétiser ce projet. Nous nous sommes demandé s'il fallait tout changer, du jour au lendemain. Et nous avons fait le choix de marquer le changement dès notre arrivée.

G.G : Et je pense que c'était la bonne décision car nous avons beaucoup de retours positifs de la part de nos clients. À chaque représentation, les gens se lèvent. Il y a des sourires et des larmes, nous ressentons vraiment l'émotion dans la salle ! Maintenant, nous prenons nos marques avec « Caprices », que nous réajusterons au fur et à mesure. Puis, nous penserons à une nouvelle revue pour 2021. ■ **Propos recueillis par Pauline Overney**

À votre arrivée, quels changements avez-vous apporté au Belcour ?

S.P : Comme nous étions artistes, on nous confiait beaucoup de choses et nous étions très proches des clients. Ça nous a permis de savoir ce qui plaisait et ce qui plaisait moins. Concrètement, nous avons revu la décoration intérieure que nous avons modernisé, nous avons aussi changé la sono avec des enceintes en 3D pour une meilleure répartition de la musique, nous avons aussi changé les lumières, la décoration de la scène. Notre souhait était de transformer le Belcour en un véritable cabaret.

Parlez-nous de votre nouvelle revue « Caprices » que vous jouez depuis septembre.

G.G : On peut dire que c'est l'histoire de ma vie ! Je suis Adriana, la meneuse de revue, qui souhaite créer son propre spectacle et monter un cabaret. Elle est accompagnée de trois prodigieuses : Gigi, Claudia et Angel. Dans ce spectacle, il y a du seul en scène, de la transformation, de la ressemblance, de l'humour de l'émotion. Tout ce qui faisait le succès du Belcour mais revisité !

Pour cette revue, vous avez aussi changé la troupe ?

S.P : Nous travaillons sur ce spectacle depuis un an. Nous avons lancé un casting et nous avons eu beaucoup de candidats. Claudia



RESTAURANT

LE
BELCOUR

Revue
transformiste
Unique
dans les Vosges
depuis 2006

Repas
Spectacle
Cabaret
à partir de
51€

Nouvelle Revue 2019-2020

Caprices

5, rue de Turenne - 88200 SAINT-NABORD

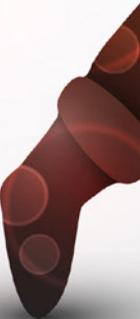
Tél. 03 29 62 49 97

www.lebelcour-restaurant.com

“ *C'est Noël : il est grand temps de rallumer les étoiles...* ”

Guillaume Apollinaire

L'esprit de Noël commence à flotter dans l'air... Les villes se sont habillées de leurs plus belles lumières. Les sapins ont pris place sur les plus jolies places. Les chalets se sont installés, dévoilant leurs idées cadeaux ou leurs douceurs à déguster. Les premiers marchés de Noël ont ouvert et, avec eux, le lancement du temps de l'Avent. Plus que quelques semaines de patience... L'occasion de profiter des différents événements organisés par les artisans lorrains : cette année, on opte pour un Noël 100% « made in local » ! C'est aussi le moment pour visiter nos verreries d'art : La Rochère, Meisenthal ou encore le CERFAV de Vannes-le-Châtel qui, comme à leur habitude, ont dévoilé leurs boules de Noël en édition limitée. De véritables œuvres d'art en verre à accrocher au sapin ! Enfin, pour des repas de fête réussis, direction le Marché Central de Nancy pour trouver des produits d'exception : bouchers, fromagers, poissonniers, primeurs... Tous seront aux petits soins pour leurs clients et pour leurs prodiguer leurs meilleurs conseils. Ça sent bon la cannelle, le vin chaud, le sapin... Ça sent bon Noël !





Mercerie
Raugraff



NOUVELLES COLLECTIONS

Laines DMC • Fils DMC • Boutons • Rubans
• Tissus • Fermetures Eclair • Noms tissés •

Eponges bambou au mètre :

5 coloris au choix...

Dépôt "La Clinique de la machine à coudre"



23 rue Raugraff
NANCY • 03 83 29 70 14
mercieraugraff@hotmail.fr



Retrouvez Mercerie Raugraff
sur Facebook et Instagram



OUVERT DU MARDI AU SAMEDI 10H>18H30





GARE À L'ART, C'EST REPARTI !

Après le succès de son premier week-end, Gare à l'Art remet ça, salle Chepfer à Nancy les 21 et 22 décembre prochains, avec des idées cadeaux toujours plus originales !

Ils ont été des centaines à découvrir les 25 artisans-créateurs présents lors du premier week-end de Gare à l'Art. Ce « marché de Noël » original met en valeur l'artisanat d'art en Lorraine. Ainsi, à quelques jours de Noël, la manifestation peut se targuer d'être le recours idéal pour trouver les derniers cadeaux manquants au sapin. Pièces uniques, créations diverses... Plus d'une vingtaine de nouveaux exposants prendront leurs quartiers salle Chepfer à Nancy, les 21 et 22 décembre prochains. Entre styles affirmés et techniques différentes, plusieurs métiers d'art seront représentés : du céramiste à la vannière, du bijoutier à la créatrice de vêtement.



RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE

Organisé par le collectif Métiers d'Art Métropole (composé des boutiques les ZinZolines, Les Tatas Fringueuses et Helmut & Petula), en partenariat avec la ville de Nancy et la mission Métiers d'Art de la région Grand Est, Gare à l'Art est devenu au fil des années un rendez-vous incontournables lors des fêtes de fin d'année. Les artisans, sélectionnés parmi plusieurs dizaines de candidatures, prennent un malin plaisir à exposer leur savoir-faire et à rencontrer un public toujours aussi curieux : « *Nous misons sur la diversité* » explique Claudine Henry des Tatas fringueuses. « *Présenter des métiers d'art différents, c'est ce qui plaît aux visiteurs.* » Le cadeau idéal se trouve forcément à Gare à l'Art ! Pour tous les budgets, cette caverne d'Ali Baba renferme un bijou de créateur, un chapeau fait-main ou encore un meuble artisanal. Coup de cœur assuré ! « *Pour cette deuxième*

édition 2019, nous recevons Marie-Anne Bernier, une vannière venue tout droit de Saint-Pierre-sur-Vence dans les Ardennes. En plus de ces traditionnels paniers, elle proposera des décorations de Noël magnifiques, qui changent des boules de Noël en verre classiques » souligne Claudine Henry.

BIJOUX ET CÉRAMIQUES

Les créations bijoutières seront sublimement représentées par des artisans aux savoir-faire inégalables : Laurie Hego de l'atelier Kim et Lilas utilise ses photographies « *pour créer des bijoux romantiques et lumineux, parfois drôles et décalés. Chaque création est une petite fenêtre sur un univers, une couleur, une émotion...* » Evelyne Thiery, qui s'est formée au Pôle Bijou de Baccarat, fabrique elle-même bagues, boucles d'oreille, colliers et autre broches au style contemporain et épuré. De son côté, Sylvain Vano de l'Écrin du Temps, crée des bijoux « *afin de sublimer les gravures et autres rubis qui se trouvent à l'intérieur* ». D'inspiration Art Nouveau et Art Déco, ses créations sont uniques et mélangent les matières telles que l'argent, le cuir, le bois, le bronze, le cristal ou encore les perles de Murano. Claire Warusfel présentera, elle, ses bijoux ethniques, colorés et surprenants. « *Nous aurons également beaucoup de céramistes qui exposeront des pièces exceptionnelles : nous sommes vraiment dans le haut de gamme de la céramique avec eux.* » Parmi ces artisans, le public pourra retrouver Sophie Reato, Nathalie Barbé, Camille Bollo, Rachel Gascard, Michaël Maio ou encore Guillaume Parison de l'atelier Stoyama.

DÉCORATION DE LA MAISON ET ACCESSOIRES DE MODE

« *Nous avons aussi le plaisir d'accueillir Jennifer Hugot, artisan dans le bois et créatrice de l'atelier L'Etinc'elle. Elle a vraiment le vent en poupe en ce moment et fabrique*



des meubles, des luminaires ou des objets de décoration originaux, designs à partir de planche de bois, c'est assez incroyable. »

La reliure d'art, toujours impressionnante, sera elle représentée par la talentueuse Camille Aubert. Enfin, plusieurs créatrices de vêtements viendront rejoindre ce beau monde et proposer, pourquoi pas, la tenue idéale pour ces fêtes de fin d'année ! Parmi elles : La Clo, Natacha Danilovic de l'Atelier Papram's, Brigitte Brovelli de Trousse Chemise ou encore Sabine Gaxotte. Anne-Gaëlle Olivier viendra, elle, avec ses sac en simili cuir tandis que Sophie Bertille de Folisoft présentera ses articles de mode et chapeaux. Enfin, Nathalie Gross, une tisserande mosellane, exposera créatrice ses étoles et écharpes 100% confectionnées à la main. Le Père Noël risque de faire des folies à Gare à l'Art ! ■ **Pauline Overney**

➕ Gare à l'Art, les 21 et 22 décembre de 10h à 19h
salle Chepfer à Nancy • Entrée libre • Renseignements :
06 77 18 45 98 ou page Facebook Métiers d'Art Métropole



▲ ©L'Étincelle



▲ ©Sophie Reato



▲ ©Claire Warusfel

GARE à L'ART
 " Marché de Noël des artisans d'art " **2019**
21 et 22 Dec.
 10-19h
 centre ville
 à deux pas de votre shopping !
 salle Chepfer
 (Hôtel de ville de Nancy)
 (entrée arrière de l'hôtel de ville)

Conception graphique : Edaname.studio / contact@edaname.com

Logos: A.D., Les Étoiles, Grand Est, Nancy, MAM

DIRECTION LA CONSTELLATION DES ÉTOILES TERRESTRES

Au cœur du Parc naturel régional des Vosges du Nord, entre Alsace et Moselle, trois sites verriers d'exception - Saint-Louis, Meisenthal et Lalique - se regroupent dans la constellation des Étoiles Terrestres et vous invitent à célébrer un Noël scintillant et féerique.



▲ Happy Cristal ©R. Letscher

HAPPY CRISTAL & LE NOËL DES ANIMAUX AU MUSÉE LALIQUE

La nuit de Noël, il arrive que les animaux se mettent à parler... Tendez l'oreille et écoutez leurs histoires à Wingen-sur-Moder ! Après un Noël de contes de fées en 2018, le musée Lalique invite tout un chacun à s'émerveiller devant des mises en scène dans lesquelles le cristal brille de mille feux. Ici, une volière, là, un banc de poissons et plus loin la savane... Un souffle de magie vous transporte dans des univers qui illustrent les contes d'ici et d'ailleurs.

Du 1er au 24 décembre, le musée Lalique propose sa version du calendrier de l'Avent : chaque jour, un visiteur aura l'honneur d'ouvrir une des cases du calendrier de l'Avent « Happy cristal » et d'y découvrir, en avant-première, la ou les pièces qui s'y cachent !

Aussi, chaque samedi à 16h, en famille ou entre amis, chacun est invité à s'installer autour des conteurs et à se laisser charmer par des histoires dans lesquelles les animaux sont les principaux protagonistes ! Enfin, du 21 décembre au 5 janvier, le musée propose également des visites guidées des collections permanentes à 10h30 pour admirer ces verreries merveilleuses. ■

☞ Musée Lalique à Wingen-sur-Moder • Entrée libre • Jusqu'au 5 janvier, ouvert tous les jours de 10h à 18h (sauf 24 et 31 décembre, de 10h à 16h).

Musée ferme les 25 décembre et 1er janvier. • Renseignements : 03 88 89 08 14 ou musee-lalique.com



▲ Boule de Noël MIX design NOCC STUDIO
©Guy Rebmeister

SUBLIMER SON SAPIN GRÂCE AU CENTRE INTERNATIONAL D'ART VERRIER DE MEISENTHAL

Chaque fin d'année, le CIAV invite un créateur à revisiter la tradition et à concevoir une nouvelle boule de Noël qui enrichit la collection. Plus de 25000 visiteurs se rendent chaque année à Meisenthal, lors de la saison de Noël.

Cette année, LAB est la boule de Noël 2019 signée des designers Clara Bellet et Clémence Paillieux. Les souffleurs de verre la fabriqueront sous les yeux des visiteurs, tous les jours de 14h à 18h jusqu'au 29 décembre. Meisenthal propose également de découvrir le laboratoire des designers-alchimistes du Studio Clara + Clémence pour savoir s'il existe bien une form(ul)e magique pour un Noël réussi ! Enfin, le musée du Verre ouvrira ses portes une dernière fois avant sa réhabilitation : l'occasion de découvrir la série de pièces « Les Pitres », des objets aux formes insolites, fruits d'une collaboration entre la designer Hélène Gaulier, le CIAV et l'éditeur Bernard Chauveau. ■

☞ Centre International d'Art Verrier à Meisenthal • Accès libre • Jusqu'au 29 décembre, ouvert tous les jours de 14h à 18h (sauf 24 et 25 décembre). • Renseignements : 03 87 96 87 16 ou ciav-meisenthal.fr • Musée du verre ouvert jusqu'au 29 décembre (sauf 24 et 25 décembre), du lundi au vendredi de 14h à 17h, sauf samedis et dimanches de 14h à 18h.

Tarifs : 5 €, gratuit pour les - 18 ans. • Renseignements : 03 87 96 91 51 ou site-verrier-meisenthal.fr



JEUX D'OMBRES ET DE LUMIÈRES À LA GRANDE PLACE - MUSÉE DU CRISTAL SAINT-LOUIS

Le musée repose sur les fondations d'un ancien four à pots mises en valeur par de fascinants lustres supportant jusqu'à 120 lumières. S'y exposent, tour à tour, près de 2 000 pièces exceptionnelles issues des ateliers de la Cristallerie Saint-Louis. L'exposition temporaire « Manège » dévoile, dans une atmosphère féerique et lumineuse, chevaleries française, italienne et japonaise s'affrontant dans un chaos fracassant ! Dans ce manège de cire et de cristal imaginé par Patrick Neu, la chevauchée circulaire devient symbole de renaissance et d'infini. Une exposition évolutive proposée par la Fondation d'entreprise Hermès avec la complicité de la Cristallerie. De plus, pendant les fêtes de Noël, le musée propose des visites aux familles autour des collections permanentes et de l'exposition temporaire.

La Grande Place présente elle aussi, sa version du calendrier de l'Avent : en décembre, le premier visiteur de chaque jour aura l'opportunité de découvrir une surprise derrière l'une des cases du calendrier de l'Avent du musée ! Enfin, après avoir visité le musée, les enfants sont invités à décorer un joli photophore de Noël pour illuminer les tables de fin d'année. ■

✚ La Grande Place • Musée du cristal à Saint-Louis • Musée ouvert tous les jours de 10h à 18h (sauf maris, fermé les 25 décembre et 1er janvier).

Tarifs : 6 €, 3 €. Les visites guidées ont lieu les samedis de décembre à 15h.

Réservation obligatoire pour les ateliers décoration photophore. • Renseignements et réservations : 03 87 06 64 70 ou lagrandeplace@saint-louis.com



▲ Exposition "Manège" - Patrick Neu © DR



EN CE MOMENT J'EN AI PLEIN LE DOS



*Sauna, hammam, bassin balnéo, jacuzzi, parcours santé,
tisanderie et transats, douche hydromassante...*

Faites une pause balnéo !

aqualun
L'Aquaparc du Luminillois

03 83 89 51 00
Cours de Verdun,
54300 Lunéville

aqualun.fr



LE P'TIT BAZ'ART, UN BEAU BAZAR !

La 18^e édition du P'tit Baz'art ne serait-elle pas celle de la maturité ? C'est à découvrir les 14 et 15 décembre, sur le site Alstom à Nancy, en compagnie de 150 exposants !



Le P'tit Baz'art est devenu grand... Lui qui a vu le jour sous l'impulsion de Géraldine Humbert, ancienne présidente de l'association du P'tit Baz'art et d'Yves Colombain, alors directeur de la MJC Bazin, a vu son nombre de visiteurs augmenter au fil des années, au point d'atteindre le nombre de 35 000 l'an passé, sur deux jours ! Pour cette 18^e édition, qui se déroulera les 14 et 15 décembre sur le site Alstom,

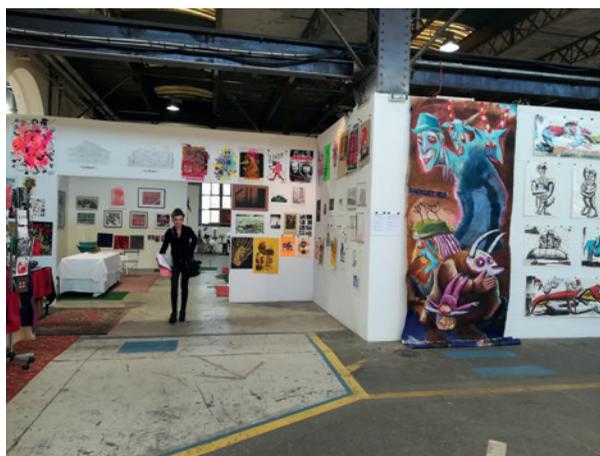
ce « marché de Noël alternatif », agitateur de culture, amènera encore une fois l'art aux pieds des sapins !

Plus de 150 exposants (sur plus de 600 candidatures reçues) seront présents dans la grande halle des anciennes usines Alstom, incitant les visiteurs à consommer autrement : car cette année, on mise tout sur un cadeau de Noël artisanal et unique ! Bijouterie, art de la table, céramique, gravure, peinture, marqueterie, photographie, sculpture, émaux, verrerie, créations textiles, luminaires... Au p'tit Baz'art on trouve de tout, et à tous les prix ! Un salon de la création actuelle aux allures de caverne d'Ali Baba : le P'tit Baz'art en met plein les mirettes avec une énergie incomparable. Et les visiteurs ne s'y trompent pas en revenant, chaque année, s'immerger dans ce bric-à-brac d'art, à la recherche de la perle rare !

INSTALLATIONS, PERFORMANCES, ANIMATIONS ET CONCERTS

Mais au P'tit Baz'art, tout n'est pas à vendre ! Car les organisateurs veulent avant tout proposer un week end de rencontres et d'échanges. Ainsi, installations, performances et animations apporteront la touche festive au salon ! Le collectif Hobo présentera une installation artistique tout comme Nino Sens, le « créateur d'ailleurs ». De son côté, l'imprimerie Bâtard proposera des ateliers typographie manuelle et tampon à destination de tous les publics.

Côté musique, les mélomanes ne seront pas en reste puisqu'une dizaine d'artistes et groupes sont programmés sur les deux jours ! Le samedi, place à Obliq (rock progressif), Gaël Le Billan (électro set, afro, jazz, funk), Renaldo Greco (indie rock), Slice and The Cruisers (heavy stoner), PKPK



(punk) et GroFunk (électro groove old school). Le lendemain, la fête repart de plus belle avec Mesdames (chanson française), Wonderlate (funk, rock, pop), Manuel Etienne (rock indépendant) et La Chose S'en Bal qui embarquera le public dans un bal festif et décalé !

Cette année, le P'tit Baz'art accueillera les curieux le samedi 14 décembre de 14h à minuit et le dimanche 15 décembre de 10h à 20h. L'entrée est, comme d'habitude, gratuite avec une buvette et une petite restauration à disposition. L'occasion de juste venir faire un tour dans ce beau bazar ou de trouver les derniers cadeaux de Noël manquants ! Petit rappel : les cartes bancaires ne sont pas acceptées, les organisateurs préconisent donc de se munir d'espèces ou d'un chéquier ! Belles découvertes artistiques à tous ! ■ **Pauline Overney**

➤ Les 14 et 15 décembre sur le site Alstom à Nancy • Entrée libre
Renseignements : leptitbazart.over-blog.com

Lifestyl'

L'intérieur qui vous ressemble

Découvrez de nombreuses idées cadeaux pour petits et grands !

JOYEUSES FÊTES

*Meubles • Salons
Literie • Déco*

Ouvert Dimanche
15 & 22 décembre
de 14h30 à 18h

Ouvert Mardi
24 décembre
de 10h à 15h



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



UN NOËL CRISTALLIN AVEC LA ROCHÈRE

La plus ancienne verrerie d'art de France encore en activité organise deux week-ends festifs, les 7, 8, 14 et 15 décembre. Elle y dévoile sa nouvelle boule de Noël en édition limitée.

Fondée en 1475 par Simon de Thysac, gentilhomme verrier, La Rochère est située en Haute-Saône, aux frontières de la Lorraine, de la Franche-Comté et de la Champagne. Aujourd'hui, la marque est distribuée dans une cinquantaine de pays et affiche son identité en s'appuyant sur ses valeurs que sont l'authenticité, le savoir-faire, la pérennité et le dynamisme. La Rochère perpétue depuis plus de cinq siècles la tradition et le savoir-faire des maîtres verriers. Dès lors, elle développe des collections en verre soufflé bouche et en verre mécanique qui vont des rééditions du 18^e siècle aux créations de designers contemporains.

DES BOULES DE NOËL UNIQUES

Le savoir-faire unique de la maison La Rochère est sublimé dans une nouvelle édition limitée de sa boule de Noël : elle est le témoin de la technicité du verre, maîtrisée à la perfection par les maîtres verriers (verre coloré puis sablé afin d'en laisser apparaître le dessin). Elle arborera un élégant motif de chouette étincelante. Cette édition limitée sera fabriquée à 50 exemplaires, tous numérotés, datés et emballés dans un magnifique écrin La Rochère. D'autres boules de Noël, plus traditionnelles, seront aussi à découvrir dont quelques nouveautés : une bleue irisée,

une belle pampille avec de l'aventurine (aux couleurs cuivrées et pailletées)... Toutes sont, bien sûr, fabriquées à la main par les artisans de La Rochère.

DEUX WEEK-ENDS MAGIQUES

Les week-ends des 7, 8 et des 14, 15 décembre, la verrerie d'art invite le public à admirer le travail des souffleurs de verre, fabriquant sous leurs yeux des boules de Noël scintillantes. Un moment privilégié à vivre en dégustant un vin chaud, chocolat chaud, café ou autre jus de pomme chaud accompagné de douceurs de Noël.

UN MAGASIN FÉRIQUE

Jusqu'au 31 décembre, le magasin La Rochère, paré de lumières et de boules en verre, accueillera les visiteurs en quête du cadeau de Noël parfait. Les fêtes de fin d'année se préparent sous les meilleurs auspices : pièces d'exception soufflées bouche, verres, tasses, tisanières, coffrets... La Rochère propose une multitude d'idées cadeaux, accessibles à prix très doux. La manufacture présente également ses lampes intemporelles, « Aria » ou « cratères », dignes héritières d'un savoir-faire unique, toutes fabriquées à la main, en France. Les parents d'élèves de l'école de Passavant tiendront un stand d'emballage de cadeaux pour financer le futur voyage des maternelles au Mont-Saint-Michel.

■ Pauline Overney



▲ Edition limitée 2019



▲ Verres "Ouessant"

Un Noël Scintillant de Verre

LA ROCHÈRE

1475 FRANCE

2 week-ends magiques Vues sur les verriers

7-8 et 14-15 décembre

de 10h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30



▲ ©S. Dondicol



⊕ Manufacture La Rochère

Ouverture du 1^{er} au 31 décembre, du lundi au jeudi de 14h à 17h30
et du vendredi au dimanche de 14h à 18h (sauf 25 décembre)

Renseignements : 03 84 78 61 00 ou larochere.com

A découvrir :

- Une boule de Noël, édition limitée à 50 exemplaires, décorée à la main
- De nouvelles boules de Noël en verre, pampilles, médaillons, ...
- De nouvelles lampes, des coffrets cadeaux...
- + Un espace dédié aux "affaires de Noël"
- Des gourmandises pour se réchauffer (crêpes, gaufres, chocolat chaud, vin chaud...)



▲ Lampes Cratère, H : 21,5 cm

70210 Passavant La Rochère
www.larochere-store.com

La « saint-nicolas du cœur » BY FLICKINGER

Chaque année, le CERFAV de Vannes-le-Châtel propose une édition limitée lors de la Saint-Nicolas : Paul Flickinger a ainsi créé une boule réunissant Noël et le Saint-Patron.

Depuis plusieurs années, la marque Vannes-le-Châtel édite des Saint-Nicolas singuliers en verre. Si les artistes Jean-Paul Marchal et Emmanuel Perrin ont eu recours à la technique du « fusing », le moule à chocolat du confiseur Lefèvre-Lemoine a servi de modèle pour l'obtention d'une série limitée de Saint-Nicolas en pâte de verre dichroïque en 2016. L'an dernier, c'est l'artiste messine Amandine Meyer qui s'est lancée dans l'exploration du « fusing » pour un « Fouettard Nicolas » tout en dualité, une édition originale et haute en couleur.

Pour cette année 2019, le Centre Européen de Recherches et de Formation aux Arts Verriers – CERFAV de Vannes-le-Châtel a proposé à l'artiste Paul Flickinger de livrer sa propre vision du Saint-Nicolas. Ce peintre et sculpteur de renommée internationale, artiste incontournable en Lorraine, a déjà travaillé avec le CERFAV en acceptant de voir sa sculpture « Homme en devenir » traduite en verre via la technique du « fusing » dès 2012. D'autres projets ont suivi sous la forme d'assiettes, de pendentifs et de services de table.

ÉDITION LIMITÉE À 300 EXEMPLAIRES

Cette fois, c'est une boule de Noël à l'effigie du Saint-Patron qui a vu le jour, révélant la part de surréalisme de l'artiste alsacien. En forme de cœur, le verre a été soufflé dans des coloris chaleureux : jaune ambré, violet d'évêque, rouge rubis. La vivacité du trait de son crayon, sûr et définitif, est restituée grâce à la gravure au jet de sable et à la peinture métallisée, en doré ou en argenté, exécutées au sein des ateliers du CERFAV. L'édition « Saint-Nicolas du cœur » se compose de trois œuvres déclinées : « La fête de Saint-Nicolas », « Ancestral » et « L'étoile lorraine ». À suspendre tout le mois de décembre jusqu'à Noël, ces boules cordiformes sont donc signées Paul Flickinger pour la marque Vannes-le-Châtel, Cerfav|éditions. L'édition est limitée et numérotée à 300 exemplaires.

Ces créations seront disponibles à la vente à la boutique de la Galerie | Atelier du Cerfav à Vannes-le-Châtel mais aussi à l'office de tourisme de Nancy, à la Confiserie Lefèvre-Lemoine à Nancy, à la galerie Helmut & Pétula à Nancy, à la Basilique de Saint-Nicolas-de-Port et à l'Abbaye des Prémontrés de Pont-à-Mousson. Elle sera vendue à l'unité au prix de 72 € et dans un coffret luxe regroupant les trois œuvres déclinées en dorée ou en argenté au prix de 200 €.

Et n'oubliez pas, le CERFAV vous attend, jusqu'au 22 décembre, pour souffler votre propre boule de Noël ! ■



Boules Flickinger © Nicolette Humbert



PHOTOS © NICOLETTE HUMBERT, DR

➕ Renseignements : 03 83 50 18 43 ou galerie-atelier@cerfav.fr
Ateliers « soufflez votre boule de Noël » : 15 € / personne.

Réservation obligatoire : 03 83 50 18 43 • tourisme-vanneslechatel.fr

AUCURAL © Gettyimages - 919/479 - 11/2019 - UNION TERRITORIALE MUTUALISTE LORRAINE / STRATEO Union soumise aux dispositions du Livre III du code de la Mutualité n° SIREN 775 615 537

ÉCOUTER VOIR

AUDITION MUTUALISTE

OUVRE À NANCY

AUDITION MUTUALISTE
DEVIENT ÉCOUTER VOIR



ETIENNE GAY ET MURIEL PETITJEAN
AUDIOPROTHÉSISTES D.E.
VOUS RECEVREZ SUR RENDEZ-VOUS

BILAN AUDITIF GRATUIT
POUR VOUS ET VOTRE ENTOURAGE
CORRECTION DE LA SURDITÉ

45, rue des Ponts - NANCY
03 83 37 62 61

Le lundi : 14h / 18h,
du mardi au vendredi : 9h / 12h30 - 13h30 / 18h
et le samedi : 9h / 12h

DES SPECTACLES POUR PATIENTER JUSQU'À NOËL !



C'est un calendrier de l'Avent original que propose la MJC Bazin à Nancy : du 5 au 21 décembre, le festival AVENT SCÈNES mêle théâtre, musique, contes...



découvriront l'origine de la création des saisons. Francis Albiero viendra, lui, le 12 décembre, avec une table, une chaise, un ordinateur et un écran vidéo dans « Ceci est un spectacle ». L'occasion de passer d'une conférence à un spectacle où les objets volent, se cassent et dévient de leur fonction première.

GAINSBOURG, SAINT-NICOLAS, ER TÖSHÜK...

Initiales S.G, un collectif composé de trois artistes ayant en commun l'amour pour Serge Gainsbourg se produira le 13 décembre. Dans leur spectacle « Co-cover », ils revisitent les plus grandes chansons de Gainsbourg en se les appropriant et en personnalisant les thèmes musicaux dans un répertoire abordable pour un public multigénérationnel. Le lendemain, Toc Toc Compagnie présentera « Le renard et l'oiseau ». Dans ce spectacle, sont contées les aventures d'un oiseau plein de volonté et les facéties d'un renard embauché pour un curieux travail : poésie, humour et frissons toucheront petits et grands qui se laisseront bercer par les musiques traditionnelles de Suèdes ou d'Irlande, teintées d'emprunts de musique baroque.

Un peu plus tard, le 19 décembre, la C^{ie} Bulle de Rêve viendra avec son « Couac et la Saint-Nicolas ». L'occasion de redécouvrir la vie du bon Nicolas de Myre, avant qu'il ne soit Saint, dans un spectacle interactif pour toute la famille. Le 20 décembre, la C^{ie} Tiramisu proposera « Mamaglia », un spectacle-repas, d'après la nouvelle « Polenta Vodka » de Benoît Fourchard. Enfin, pour terminer ce calendrier de l'Avent festif, la C^{ie} Philodart donnera une représentation de « L'aigle géante et le dragon ».

Ce conte musical retrace l'histoire d'Er Töshtük, célébré par ses exploits dans le monde souterrain : le royaume du géant bleu qui a envoyé une sorcière à sept têtes pour voler la lime magique dans laquelle le héros a enfermé son âme, secret de sa force. Elle ouvre la terre et précipite le jeune guerrier et son cheval dans cet autre monde où l'attendent de nombreuses épreuves. ■

➕ Renseignements et réservations :
03 83 36 56 65 ou mjbazin.com
Participation libre à chaque spectacle



▲ Le renard et l'oiseau ©Toc toc compagnie

Pour le plaisir de partager des émotions diverses, élargir ses horizons ou encore enrichir sa culture, la MJC Bazin propose de (re)découvrir des artistes en herbe au reconnus lors de son festival AVENT SCÈNES. Théâtre, musique, marionnettes, contes, clown...

Du 5 au 21 décembre, une pléiade de spectacles est programmée, pour tous les publics. Les festivités commencent avec « Contes de Noël à croquer (II) » par la C^{ie} Hic et Nunc. Chanson, pain d'épice et créatures enneigées envahissent la scène à travers deux personnages venus raconter leurs histoires de voyage. Le 6 décembre, place à la C^{ie} Incognito avec « La Sorcière Scaramouche », une adaptation de « La sorcière Rabounia » de Christine Naumann Vuillemin. Cette sorcière ronchonchon vit dans le livre « Mes Histoires du Soir ». Mais une nuit, des pleurs viennent perturber sa tranquillité. Débute alors son voyage à travers les histoires du livre afin de trouver qui est l'opportun qui l'importune ! Elle croisera les héros des contes de notre enfance qui entraîneront dans une découverte inattendue...

Le 7 décembre, il y aura deux représentations pour la C^{ie} La Crique avec « Les 4 sœurs » : à travers contes et chansons, petits et grands



**VENEZ DÉCOUVRIR
NOS NOUVELLES
COLLECTIONS
ET TENDANCES**



Nouvel espace déco



**ET ACTUELLEMENT,
MEUBLES D'EXPOSITIONS
À PRIX SACRIFIÉS**

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



La magie de Noël s'empare de Toul !

Dès le 4 décembre, la ville de Toul, en partenariat avec les Vitrines Tuloises et plusieurs associations organise une pléiade d'animations pour les fêtes de fin d'année !

Les petits comme les grands attendent ce moment avec l'impatience : Toul a revêtu ses habits de lumière et accueille la magie de Noël comme il se doit ! Place Pierre Schmidt, le Village du Père Noël s'ouvrira dès le 4 décembre avec la maison du Père Noël, un carrousel et une petit train qui raviront les enfants. Les plus grands auront tout le loisir de profiter du Marché de Noël, du 6 au 24 décembre, organisé en partenariat avec les commerçants des Vitrines Tuloises, Place du Marché aux Poissons. Le Père Noël (en personne !) sera présent tous les jours sur le marché et se prêtera même au jeu des photos. De nombreux chalets et exposants accueilleront les visiteurs en quête d'un cadeau de Noël ou d'une douceur à déguster.

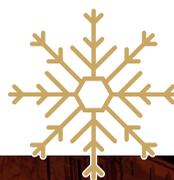
BALADES EN CALÈCHE, SPECTACLES ET GRANDE TOMBOLA !

Côté animations, la ville de Toul et ses partenaires mettent les petits plats dans les grands et propose différents rendez-vous pour tous les publics. L'association des usagers du centre socio-culturel animera des ateliers jeux, le 7 décembre après-midi. Au Musée d'Art et d'Histoire Michel Hachet, une visite thématique et ludique pour les enfants de plus de 5 ans sera proposée le 11 décembre autour des contes de Noël. Le 13 décembre, place à un concert de Noël, au centre culturel Vauban, avec des représentations de théâtre et de danse en compagnie de l'école de musique de la MJC, des ateliers de théâtre et groupes de danse folklorique polonaise Wieliczka. La Compagnie Balle et Arts, elle, se transformera en échassier lumineux et lutin jongleur du Père Noël, le 15 décembre, Place du Marché aux Poissons. Plus tard, à 16h, Jules Supervielle présentera son conte de Noël avec des chants à la chapelle de l'hôpital de Toul. Le 18 décembre, la Tota Compania jouera le spectacle « Les contes de Plexiglas » au centre culturel Vauban (également le 21 décembre). Enfin, le grand concert de Noël aura lieu le 22 décembre à 16h, à la Collégiale Saint-Gengoult, par le Choeur Leuquois des Chanteurs de Toul. Aussi, des balades en calèche (départ Place des 3 Évêchés) et des entrées au Village du Père Noël seront offertes par les Vitrines Tuloises tout au long du mois de décembre ! Et jusqu'au 20 décembre, une collecte de jouets au projet des Restos du Cœur sera organisée en lien avec l'association de commerçants de Dommartin. Pour couronner le tout, la grande tombola des Vitrines Tuloises aura lieu le 20 décembre à 18h avec 30 lots à gagner ! ■

➕ Programmation complète et renseignements : 03 83 63 70 00 ou toul.fr



Carrousel © Ville de Toul



PHOTOS © VILLE DE TOUL, DR

LA SAINT-NICOLAS SE PASSE AUSSI À TOUL !

Avant le défilé du dimanche 8 décembre, profitez des chalets du Marché de Noël et des attractions du Village du Père Noël, places du Marché aux Poissons et Pierre Schmidt (10h-20h). Les fanfares viendront animer la ville dès 16h15 ! Le cortège du défilé de la Saint-Nicolas s'élancera à 17h du cours Raymond Poincaré, accompagné d'une animation de la Compagnie Remue-Ménage, Place des 3 Évêchés, avant de rejoindre l'Hôtel de Ville à 18h30. En clôture de l'après-midi : feu d'artifice, spectacle par la Compagnie Remue-Ménage, stand de photos avec Saint-Nicolas et jus de pomme chaud !

Le Noël DES animaux !



Comme chaque année, le Refuge du Mordant à Villey-Saint-Étienne organise son « Marché de Noël ». Il aura lieu le 7 décembre prochain de 11h à 17h avec, au programme : une vente de créations artisanales, vin chaud et boissons chaudes, pâtisseries et autres douceurs à déguster. Cet événement vise à rassembler des fonds pour le refuge ou à demander des dons (nourriture, matériel...) aux visiteurs pour veiller au bien-être de nos amis à quatre pattes ! L'équipe du Refuge du Mordant vous présentera également tous les animaux à l'adoption qui trouveront, peut-être, une famille pour ce Noël 2019.

LE REFUGE A BESOIN DE VOS DONNÉS !

Créé en 1964, le Refuge du Mordant est une structure familiale privée. Situé en bordure de forêt à proximité de Toul, sur la route entre Toul et Villey-Saint-Etienne, il accueille les animaux abandonnés (chiens et chats), les soigne si nécessaire (autant psychologiquement que physiquement), les propose à l'adoption en s'assurant de leur bon placement. Salariés et bénévoles tentent d'apporter à leurs pensionnaires à quatre pattes autant d'amour et de câlins que faire se peut.

Le Refuge du Mordant accepte les dons en nature : vous pouvez déposer des croquettes, des boîtes de nourriture, des couvertures ainsi que des produits ménagers ou matériaux divers pour l'entretien du refuge. D'autre part, le don versé lors d'une adoption revient à payer la nourriture, les stérilisations, les soins nécessaires aux chiens. Vous pouvez également aider le refuge en offrant votre don via un chèque à l'ordre du Refuge du Mordant. Prenons soin de nos animaux ! ■

➕ Marché de Noël le 7 décembre au Refuge du Mordant, de 11h à 17h.
Entrée libre • Renseignements : 03 83 43 01 48 ou refugedumordant.fr

Bleu Turquoise

●●● Bijoux fantaisie & Accessoires ●●●



Un choix incomparable pour les fêtes
à tous les prix !

- BIJOUX ARGENT, ACIER, PLAQUÉ OR
- ACCESSOIRES : sacs à mains, pochettes...
- MONTRES BILL'S : Bracelets interchangeables en satin



- Bracelets homme ou femme en corde de guitare et pierres précieuses fabriqués en France

**DIMANCHE
15 & 22
DÉCEMBRE
de 10h à 18h**



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

COLMAR ET LA magie de Noël

En Alsace, l'ambiance de l'Avent est unique. Colmar célèbre la « magie de Noël » jusqu'au 29 décembre entre émerveillement et émotions.

C'est une période de l'année où « La Petite Venise », comme on la surnomme, devient féérique. Colmar, ville d'art et d'histoire dont les maisons à colombages se nichent entre les collines du vignoble et la plaine du Rhin, se métamorphose pour fêter la période de l'Avent. À la tombée de la nuit, la féérie des illuminations incite les visiteurs à suivre le parcours constellé qui relie les différents marchés. En tout, six marchés de Noël se blottissent sur les places emblématiques du centre historique. Sur l'élégante place Rapp est installée la grande patinoire et le marché aux sapins qui donne à Colmar un air de forêt majestueuse. Dans le quartier de la Petite Venise, un marché est spécialement consacré aux enfants. Jouets en bois, crèche mécanique ou manège de chevaux font la joie des plus petits. Les plus gourmands se donneront rendez-vous au marché « tout en saveurs » où neuf chefs maîtres restaurateurs concocteront de délicieux mets... De l'entrée au dessert, des coquillages aux spécialités alsaciennes... chacun y trouvera de quoi se régaler !

ODEURS D'ÉPICES ET AUTRES DÉCORATIONS

Vin chaud pour les parents, jus de pomme ou chocolat chaud pour les enfants... Les odeurs d'épices et autres décorations envahissent la Petite Venise. Pour prolonger le rêve, Colmar a investi dans un époustouffant plan d'animation de lumière : la ville est ainsi sublimentée par des jeux d'éclairages de lumières colorées sur plus d'une dizaine de sites durant



cette période de Noël. Élu « Troisième meilleur marché de Noël d'Europe » par le New York Times, « deuxième meilleur marché de Noël d'Europe » en 2017 par vote des visiteurs (donc premier marché de Noël de France), Colmar a également été distinguée, en 2018, comme étant la ville « aux meilleures illuminations de Noël en Europe ». Plus de 180 exposants seront présents, cette année encore, pour initier les visiteurs aux rituels de l'Avent, transmis de génération en génération. Afin de préparer Noël comme il se doit !

■ Pauline Overney

✚ Du 22 novembre au 29 décembre de 10h à 19h (sauf Marché Gourmand de 10h à 22h) • Entrée libre
Renseignements : noel-colmar.com

Colmar 2ND EUROPEAN BEST CHRISTMAS MARKETS
La Magie de Noël

du 22 novembre au 29 décembre 2019

www.noel-colmar.com
Colmar tourisme : +33 (0)3 89 20 68 92

Colmar L'ASSOCIATION
Colmar
visit alsace
France.fr
Vialis

3RD EUROPEAN BEST DESTINATIONS 2018



LUNÉVILLE EST EN FÊTE !

Du 6 décembre au 5 janvier, la ville de Lunéville célèbre les fêtes de fin d'année avec, entre autres, **la Saint-Nicolas, un marché de Noël et diverses animations** ! Le Saint-Patron de la Lorraine déambulera dans les rues de la cité cavalière le **dimanche 8 décembre**. Au départ de la Place des Carmes à 16h30, une dizaine de chars, décorés sur le thème « Alice au Pays des Merveilles », s'élancera en direction du Champ de Mars. L'arrivée du cortège, prévue vers 18h, se clôturera par la traditionnelle distribution de bonbons et chocolats, et surtout un magnifique feu d'artifice tiré depuis le Champ de Mars. Un podium pourra accueillir les enfants qui souhaitent immortaliser l'instant en se faisant photographier avec Saint-Nicolas.

MARCHÉ DE NOËL

Les traditionnels chalets en bois et le manège pour enfants s'installeront sur la Place Léopold **jusqu'au 5 janvier**. Tout au long de ces quatre semaines de festivités, des animations seront proposées les mercredi, samedi et dimanche : présence de mascottes, ateliers maquillage, tatouages éphémères, séances photos avec le Père Noël, fanfares, chorales, apéros-



concerts... De son côté, la patinoire, tenue par le Ski Club de Lunéville, accueillera également les amateurs pendant toute la durée du marché de Noël. L'occasion pour petits et grands de s'offrir un moment de détente pour seulement 2 euros (tarif de location des patins) ! Joyeuses fêtes à Lunéville ! ■

➕ Renseignement et programme complet : luneville.fr

Le marché de Noël ouvrira tous les jours de 12h à 19h minimum (sauf les lundis, le 25 décembre et le 1^{er} janvier)



Du 6 décembre 2019 au 5 janvier 2020

C'est Noël à Lunéville

Programme complet sur



@luneville et vous



luneville.fr



BLIIDA DÉBALLE SA GRANDE HOTTE DE NOËL !

Après un marché de Noël éco-local « Chamallo » en 2018, BLIIDA et ses résidents à Metz ont rempli une Grande Hotte de Noël, à déballer le 6 décembre !



© Pierres Fleurs Ciseaux



▲ Les Tatillonnes, modèle Sonita Ecailles

Situé dans les anciens hangars des transports en commun de la région messine, BLIIDA est un tiers-lieu inspiré. Chaque jour, une centaine d'entrepreneurs, artistes, artisans et co-workers y créent des produits, contenus médias et autres événements. Pour les fêtes de Noël, BLIIDA organise son propre marché de Noël... pour le moins original ! Le 6 décembre prochain, plus de 25 artistes et artisans (sérigraphes, illustrateurs, céramistes, maquilleurs, fleuriste, menuisiers, fabricants de jeux, créateurs de bijoux, sacs, vêtements, ...) seront présents et vendront leurs créations. Des exposants 100% BLIIDA, des réalisations 100% made in Metz ! L'occasion de se distinguer au pied du sapin en offrant un cadeau artisanal et original !

« GRAND SHOPPING DE NOËL »

Parmi les 25 artistes et artisans, les visiteurs pourront retrouver le collectif Bout d'essais qui installera un studio photo de Noël et proposera des tirages photographiques ainsi que quelques goodies. La Fibre, une recyclerie sous forme d'association présentera son projet éco-responsable qui a pour but de récupérer les déchets matériels et invendus afin de les reconsidérer comme une matière première (vente de kit de création de tiny chair, papeterie, pochettes, petit mobilier, objets de décoration, ...). Pour les fans de

bijoux, rendez-vous avec Les Tatillonnes et leurs pièces en laiton dorés à l'or fin 24 carats et designés avec soin par sa créatrice. De leur côté, Ana Ibanez exposera ses sacs à main et autres accessoires de mode (pochettes...) tandis que Sediment présentera ses objets étonnants : vases, lampes, kits design création d'objets en béton... Plus surprenant encore, Paypack France viendra avec ses baby-foot et table de Ping Pong en carton 100 % recyclable ! Aussi, deux membres de l'Atelier de Renart seront présentes : Sandra Bednarski avec ses sculptures et dessins à l'encre de Chine et Marine Couderc avec ses sculptures, mobiles et tableaux. Pour les plus gourmands, La Conserverie Locale proposera ses confitures, chutneys et fruits déshydratés délicieux. Parmi les exposants, il y aura également Alice Monvillier, illustratrice ; Anaïs Chappron, céramiste ; Imprimerie Mos, impression Artisanale Letterpress et Design d'objets ; Julien Matoska - Le Cabinet de Curiosités, artiste plasticien ; MDesign Metz,

Fablab ; MIDO - Metz de l'Idée à l'Objet Makerspace de BLIIDA (petits cadeaux originaux) ; No Reason, maquilleurs ; Pierres, Fleurs, Ciseaux, fleuriste éco-responsable ; Solène Jumelin, scénographe artisan ; Studio Juliette Hoefler, création graphique et atelier d'impression sérigraphique ; Tatiana T. Illustrations, artiste (dessin) ; Yannick Neuvillers, artisan menuisier. BLIIDA et ses résidents accueillent donc les visiteurs dans La Grande Serre, au cœur du tiers-lieu, pour un « Grand shopping de Noël », échanger avec les artistes et artisans, boire un verre de vin chaud et manger une douceur sucrée ou salée concoctée par l'Amour Food. Ce sera aussi l'occasion de visiter cet espace atypique de 30 000 m² et de découvrir son histoire, ses secrets et son futur lors d'un Gigatour spécial (visite guidée gratuite - départ toutes les heures à partir de 17h30) !

■ Pauline Overney

■ La Grande Hotte de Noël, le 6 décembre à BLIIDA
Entrée libre de 17h30 à 23h30 • Renseignements :
03 87 61 60 70 ou bliida.fr • Seuls les chèques et les espèces sont acceptés



Coté Chaleur

Cheminées & inserts - Poêles mixtes - Poêles bois & granulés

Une équipe d'experts à votre disposition pour la réalisation de tous vos projets sur mesure et adaptés à votre budget

CRÉDIT
D'IMPÔT
30%*



C'EST DÉJÀ
NOËL !

Remises jusqu'à
-20 %*
jusqu'au 17/12/2019



*sur articles signalés en magasin

Coté Chaleur sera présent au 3^{ème} Salon Conseil Habitat de Pont à Mousson les 11 & 12 Janvier 2020

Coté Chaleur - 1 Rue Jean Mermoz
54500 Vandœuvre-lès-Nancy
03 83 56 62 93 - cotechaleur.fr



LE COURS FLORENT SE LA JOUE À NANCY !

Le très réputé Cours Florent organise, en partenariat avec la ville de Nancy, un stage de théâtre ouvert à tous pendant les vacances de Noël, du 26 au 31 décembre.



Diane Kruger, Isabelle Adjani, Audrey Tautou, Pierre Niney, Guillaume Canet, Vincent Lindon... Tous ces grands noms du théâtre et du cinéma sont passés par le Cours Florent. Créée en 1967 par François Florent, cette école de théâtre propose une formation d'acteur, en trois ans, sur ses campus de Paris, Montpellier, Bordeaux, Bruxelles et

Berlin (qui a récemment ouvert ses portes). Cette année, le Cours Florent a décidé de programmer des stages de théâtre et de cinéma dans plusieurs villes : « Nous sommes déjà passés par Troyes, Aix-en-Provence, La Rochelle et Lille » détaille Geoffroy Diebolt, responsable développement des stages au Cours Florent. Nancy est donc la prochaine destination de l'école, choisie « en raison de la vie culturelle de la ville qui nous a semblé très dynamique » explique Frédéric Montfort, administrateur du Cours Florent. Du 26 au 31 décembre, à la salle Raugraff à Nancy, débutants, amateurs éclairés ou habitués à la scène (dès 17 ans) sont invités à prendre part à ce stage de théâtre mêlant grands classiques du répertoire et pièces contemporaines : « Le programme s'établit en fonction du professeur, du groupe, du niveau et des appétences de chacun » continue Geoffroy Diebolt. « L'idée n'est pas de mettre le stagiaire en difficulté mais de lui faire vivre un bon moment, ludique mais aussi exigeant en lui offrant la possibilité de s'essayer à la scène. »

INTÉGRER LE COURS FLORENT À LA RENTRÉE 2020

Exercices de mise en confiance, de mise en jeu (travail sur l'imaginaire, l'écoute, le mouvement), travail sur la respiration et la diction, introduction au programme de première année du cursus de formation professionnelle d'acteur : ce stage permet aux participants d'exprimer leur singularité sur scène. « Cette semaine sera l'occasion, pour certains, de découvrir le jeu théâtral et d'avoir un avis professionnel sur leurs aptitudes. Pour d'autres, il s'agira d'une mise au point de leur niveau afin de mieux cibler leurs acquis et de trouver de nouvelles pistes de recherches » souligne Geoffroy Diebolt. Une vingtaine de places sera disponible pour ce stage lors duquel le Cours Florent ne fera aucune sélection : les premiers inscrits seront les heureux stagiaires. « Nous mettons en application la pédagogie du Cours Florent : privilégier les échanges individuels avec le professeur. C'est pourquoi nous n'ouvrons ce stage qu'à 20 personnes. À la fin, les stagiaires participent à une restitution devant le professeur et un autre membre de l'équipe pédagogique du Cours Florent. C'est une sorte d'audition lors de laquelle les élèves montent sur scène avec les deux textes qu'ils ont travaillé. » Les participants ayant été admis en fin de stage pourront intégrer, dès la rentrée 2020, la formation d'acteur dans un des quatre campus du Cours Florent. À Lucienne Redercher, Adjointe au maire déléguée à la Culture de la ville de Nancy, de conclure : « C'est un stage qui est important pour Nancy et qui s'intègre parfaitement dans notre politique en faveur du spectacle vivant. En effet, nous souhaitons encourager la création plutôt que d'acheter des spectacles clés en main. » ■ **Pauline Overney**

+ Informations et inscriptions : 01 40 40 04 44 ou coursflorent.fr

Du 2 au 7 décembre 2019

SEMAINE DE L'APPRENTISSAGE DANS L'INDUSTRIE

D'infinies possibilités
pour mon avenir

04/12
13 h 30
Portes
Ouvertes



UIMM

PÔLE FORMATION
Lorraine

LA FABRIQUE
DE L'AVENIR

#ApprentissageIndustrie

Venez découvrir toutes les perspectives
que l'industrie peut vous offrir.

© Getty images

Nancy et Bar-le-Duc
03 83 95 35 32

Yutz
03 82 82 43 99

Henriville
03 87 00 34 81

Thaon-les-Vosges et Saint-Dié
03 29 39 43 20

www.formation-industries-lorraine.com

« PARTAGER LA MUSIQUE SIMPLEMENT »

Depuis 2013, le Symphonic Orchestra de Neuves-Maisons partage la musique vivante avec un large public grâce un répertoire varié et accessible. Un orchestre qui ne demande qu'à se faire connaître !



Versailles et de Clamart. Le Symphonic Orchestra de Neuves-Maisons n'a pas pour ambition de concurrencer les orchestres institutionnels ou régionaux : « Notre objectif est de partager la musique simplement lors de concerts où les gens peuvent venir en famille. » Dans un répertoire mêlant musique classique, musique de films et arrangements de morceaux modernes, Emmanuel Fritsch « choisit la programmation adaptée à chaque lieu de représentation et cherche les équilibres pour procurer l'émotion. »

« NOUS SOMMES PROCHES DU PUBLIC »

Après avoir pérennisé le projet, le Symphonic Orchestra de Neuves-Maisons a pris son envol : même si les débuts n'étaient pas simples, il remplit aujourd'hui les salles. « Nous sommes proches du public, nous allons à leur



rencontre à chaque fin de concert. Je pense que c'est ce qui séduit les spectateurs. » Prochain rendez-vous avec l'orchestre : le

15 décembre en l'église de Neuves-Maisons. « Les cordes du Symphonic Orchestra interpréteront un répertoire de chants de Noël traditionnels et le Canon en Ré Majeur de Pachebel. La chorale les "Gospel Singers" clôturera le concert avec son énergie légendaire ! » Un peu plus

tard, le 4 janvier, l'orchestre se produira au centre culturel Jean-L'Hôte de Neuves-Maisons dans un programme innovant, regroupant danse cubaine, musique viennoise et la suite jazz n°2 de Chostakovitch. « Nos concerts sont vite à guichets fermés car nous commençons à nous forger une solide réputation. Nous conseillons donc aux spectateurs intéressés de ne pas trop tarder pour réserver » conclut François Brand dans un sourire. Pari réussi pour le Symphonic Orchestra de Neuves-Maisons ! ■ **Pauline Overney**

✚ Renseignements concerts Symphonic Orchestra : 06 89 86 36 18 (par sms)

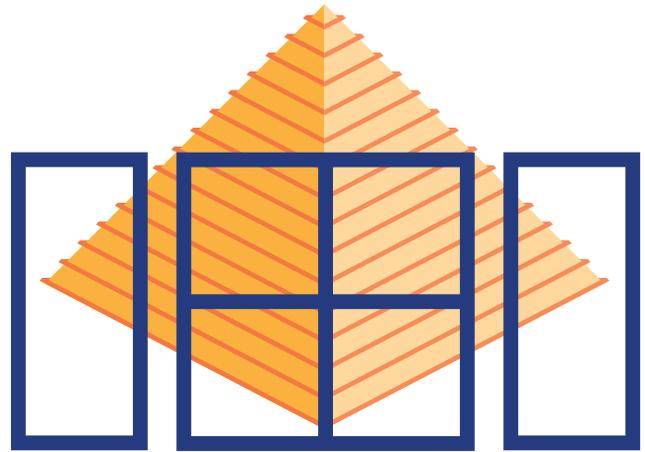
au début, c'est un pari un peu fou. Un projet auquel personne ne croyait. Accueillir en résidence un orchestre symphonique à Neuves-Maisons ? Quelle idée ! Pourtant, c'était une bonne idée. Neuves-Maisons a toujours été dotée d'un milieu associatif fort : « Grace à l'engagement affirmé de la municipalité pour la musique vivante, le défi de gérer un orchestre symphonique associatif a été relevé » explique François Brand, directeur technique du Symphonic Orchestra de Neuves-Maisons. Une cinquantaine de musiciens professionnels composent cet orchestre. Certains viennent de l'orchestre de Saint-Dié, remarqué lors de sa programmation à Neuves-Maisons. « Nous avons également des professeurs de conservatoire qui viennent de Nancy, de Metz, d'Alsace, de la frontière allemande et même de la région lyonnaise » continue François Brand. À la baguette, Emmanuel Fritsch, également directeur artistique, est premier Prix des conservatoires de Colmar, de



**LA POSE
OFFERTE**
du
15/12/2019
au
15/01/2020*



Fabricant Poseur
de menuiseries
PVC & Aluminium
depuis 40 ans



CONCEPT PVC

Particuliers et Professionnels

110 rue Marcelin Berthelot - 54230 NEUVES-MAISONS
Tél : 03 83 47 00 36 - contact@conceptpvc.fr
www.conceptpvc.fr

VOICI ENFIN LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

C'est le moment de tester des recettes aussi originales que succulentes pour surprendre vos invités. Inutile d'être un grand chef pour réussir des mets délicieux.



comme une « DOUCEUR DE NOËL »...

elle est la star des repas de fêtes. La bûche 2019 des Experts Pâtisseries de Lorraine a été dévoilée à la chambre des métiers de Metz il y a quelques jours. Cette « Douceur de Noël » est composée d'un biscuit chocolat, d'un croustillant praliné, d'une mousse caramel, chocolat et d'une compotée et dés de poire. Dans son enrobage dorée, ses saveurs feront revivre des souvenirs d'enfance à plusieurs d'entre nous ! En tout, une soixantaine de pâtisseries venus des quatre départements de Lorraine ont travaillé sur cette bûche 2019 qui a nécessité dix mois de travail. Mais lorsque l'on goûte au résultat, cela en valait la peine !



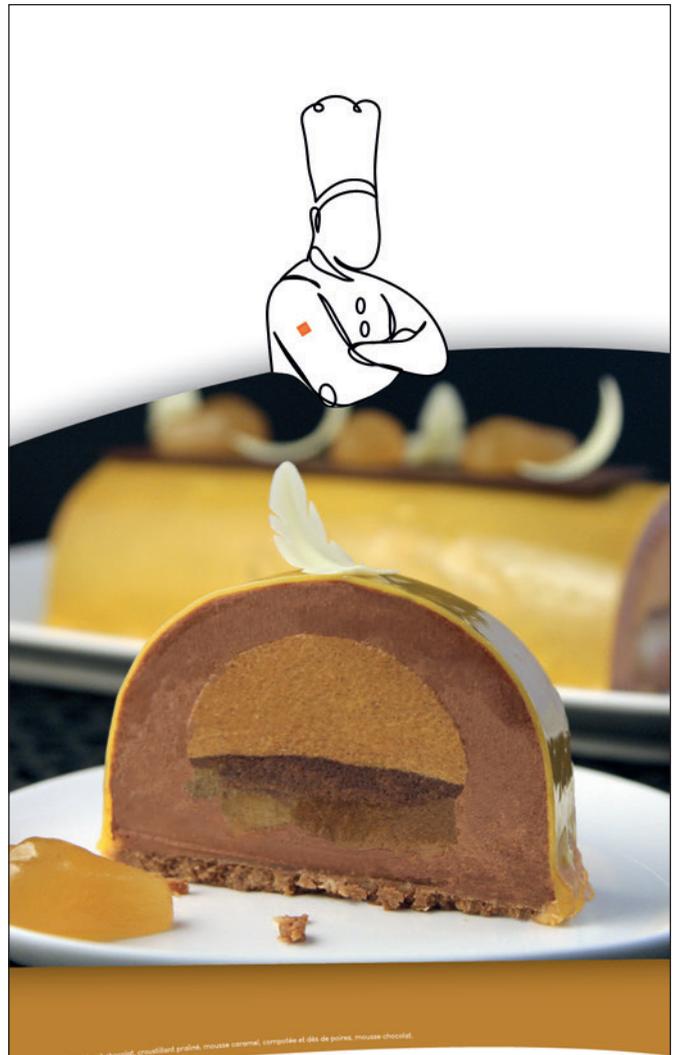
Les Experts Pâtisseries de Lorraine étaient réunis pour présenter la bûche "Douceur de Noël"

« MARIER TRADITION, INNOVATION ET SIMPLICITÉ »

« Les soixante pâtisseries lorraines défendent des valeurs fortes synonymes de qualité, d'innovation, de créativité et travaillent dans le respect d'un savoir-faire. L'intérêt est de réussir à marier tradition, innovation et simplicité. Et c'est sur ce dernier critère que l'expertise de notre profession repose. Faire simple demande une réelle maîtrise : savoir associer les ingrédients avec harmonie pour rehausser le goût des bonnes choses » souligne Pascal Cunin, président régional des Experts Pâtisseries. Depuis des décennies, les Experts Pâtisseries de Lorraine ont construit leurs fondamentaux autour d'un maître-mot : l'excellence. Tous s'engagent à transmettre de génération en génération leurs savoir-faire inégalables, pour faire perpétuer une tradition bien ancrée.

Oncieuse, savoureuse et surprenante... cette « Douceur de Noël » sera disponible à la vente dans les boutiques des Experts Pâtisseries de Lorraine, entre 5 et 7 euros la part. ■ **Pauline Overney**

+ Renseignements et liste des boutiques : experts-patisseries.fr
ou Facebook @expertsloirainsdelapatisserie



Composition : Biscuit chocolat, croustillant praliné, mousse caramel, compotée et dés de poire, mousse chocolat.

Douceur de Noël 2019

Les experts
pâtisseries de
Lorraine



L'émotion gourmande

www.experts-patisseries.fr



@experts-patisseries

APÉRITIF DE NOËL

L'apéritif donne souvent le ton de la soirée. Pour trinquer chic, on concocte des macarons, verrines ou toasts, faciles à cuisiner ils réinventent les codes de l'apéritif.

DOUCEURS DE FOIE GRAS, MANGUE ET JAMBON CRU

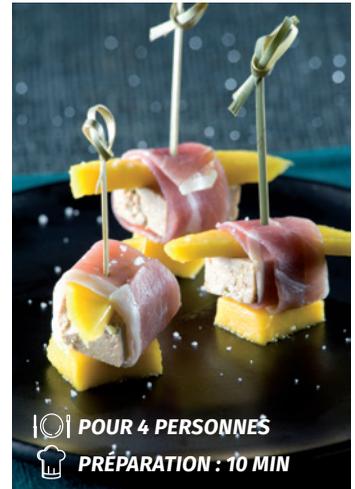


INGRÉDIENTS

120 g de foie gras de canard entier, 2 mangues pas trop mûres, 4 tranches de jambon cru, fleur de sel et poivre du moulin.

PRÉPARATION

Taillez le foie gras en rectangles réguliers. Relevez d'une pincée de fleur de sel. Épluchez les mangues et coupez-les en tronçons. Coupez chaque tranche de jambon cru en 3 lanières de taille équivalente. Prenez un morceau de foie gras, ajoutez un morceau de mangue, puis une tranche de jambon cru. Piquez l'ensemble sur un morceau de mangue et réservez au frais. Au moment de servir, ajoutez un peu de fleur de sel et de poivre.



POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MIN

VELOUTÉ DE PANAIS ET CREVETTES

INGRÉDIENTS

30 g de beurre doux, 1 gousse d'ail, 15 crevettes crues, 800 g de panais + 1 panais pour les chips, 10 cl d'huile de tournesol, 25 cl de crème fleurette légère, sel et poivre, paprika.

PRÉPARATION

Faites fondre le beurre dans une poêle avec l'ail haché. Ajoutez les crevettes, après avoir ôté les têtes et

faites cuire 5 min à feu vif. Décortiquez les crevettes, conservez-en 6 entières et coupez les autres en menus morceaux puis réservez.

Préchauffez le four à 60 °C. Tranchez un panais en fines lamelles, faites frire quelques minutes dans une poêle avec l'huile de tournesol. Égouttez et placez les chips dans un plat et enfournez jusqu'à ce qu'elles deviennent bien croustillantes. Coupez les autres panais en morceaux, mettez à cuire 20 min dans une casserole d'eau salée. Égouttez-les en conservant un peu d'eau de cuisson, puis replacez-les dans la casserole avec la crème légère, les morceaux de crevettes et leur jus de cuisson. Faites chauffer à feu doux et mélangez pendant 3 min. Mixez et ajoutez de l'eau de cuisson de manière à obtenir la consistance souhaitée. Salez, poivrez, mélangez et réservez. Saupoudrez les crevettes entières de paprika. Répartissez la crème de panais dans des verrines, disposez une crevette et une chips de légume.

PAPILLOTES DE CREVETTES EN HABITS VERTS

INGRÉDIENTS

40 crevettes, 180 g de beurre tendre doux, 1 c. à s. de curry, 1 c. à s. de graines de sésame, 4 courgettes, sel, poivre.

PRÉPARATION

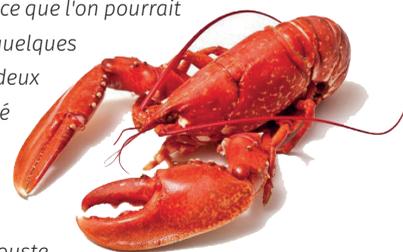
Préchauffer le four à 180°C. Sortir le beurre du réfrigérateur pour qu'il ramollisse. Laver les courgettes et les couper en lamelles fines (10 lamelles par courgette) dans le sens de la longueur puis saler et poivrer les deux faces. Décortiquer les crevettes et les enduire de beurre mou. Les saler et poivrer et les saupoudrer de curry. Envelopper chaque crevette avec les lamelles de courgette et les placer dans un plat allant au four. Saupoudrer à nouveau de curry et de graines de sésame puis couvrir d'une feuille de papier sulfurisé. Enfourner 10 minutes.



POUR 5 PERSONNES (40 BOUCHÉES) |
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 10 MIN

HOMARD, LANGOUSTE OU LANGOUSTINE QUELLES DIFFÉRENCES ?

Le homard, la langouste et la langoustine sont tous les trois des crustacés. Mais contrairement à ce que l'on pourrait penser, il s'agit là d'espèces différentes. Comment faire pour ne plus les confondre ? Voici quelques pistes pour briller lors de vos prochains dîners. À la différence de la langouste, le homard possède deux pinces - l'une pour découper ses proies, l'autre pour les broyer - et une carapace moins épineuse. Côté couleur, il est beaucoup moins coloré : il est bleu voire brun quand on le pêche tandis que la langouste peut être verte, rose ou rouge. Cette dernière possède aussi de longues antennes qui recouvrent la totalité de son corps. Quant à sa chair, elle est plus ferme et moins raffinée que celle du homard. Quid de la langoustine ? Malgré ce que son nom laisse supposer, il ne s'agit pas d'une petite langouste. Elle appartient en réalité à la même famille que le homard mais est beaucoup plus petite que celui-ci.



 **POUR 4 PERSONNES**
 **PRÉPARATION : 15 MIN**
 **CUISSON : 20 MIN**

FRICASSÉE DE HOMARD À LA CRÈME

INGRÉDIENTS

2 homards d'1 kg, 4 c. à c. de fumet de poisson, 20 cl de crème fraîche épaisse 15 % de matière grasse, 50 g de beurre, 2 échalotes, 4 c. à s. de cognac, 20 cl de vin blanc, 1 c. à c. de persil, 1 pincée de poivre de Cayenne.

PRÉPARATION

Découpez les queues des homards en tronçons. Détachez les pinces et coupez les têtes en deux dans le sens de la longueur. Hachez les échalotes. Dans une sauteuse, faites revenir à feu vif avec le beurre les homards découpés jusqu'à ce que la carapace devienne rouge. Salez, poivrez. Retirez les morceaux de homard et faites revenir quelques instants dans la sauteuse les échalotes hachées. Versez le cognac, le vin blanc et le fumet de poisson, remuez. Remettez les morceaux de homard dans la sauteuse et laissez mijoter à couvert 5 min. Ajoutez la crème fraîche et laissez cuire encore à couvert 3 à 4 min. Retirez les morceaux de homard, décortiquez l'ensemble et réservez au chaud. Salez, poivrez et mélangez. Laissez cuire quelques instants à découvert pour amener à consistance. Remettez la chair des homards ainsi que le jus dans la sauteuse, réchauffez-les dans la sauce et servez parsemé de persil haché.

TRANCHÉ DE HOMARD À LA POMME

INGRÉDIENTS

4 pommes Jazz, 2 homards de 650 g, vinaigre de cidre, sirop de pommes, aneth, mayonnaise fraîche, huile de tournesol.

PRÉPARATION

Faites cuire les homards 7 minutes dans un court-bouillon en ébullition. Laissez refroidir quelques minutes et retirez-les ensuite de leur carapace. Préparez l'assaisonnement pour les homards. Prenez 2 pommes et hachez-les avec un jet de vinaigre de cidre et du sirop de pommes, salez et poivrez. Tamisez le tout et montez avec un peu de mayonnaise et puis passez au mixer avec un peu d'huile de tournesol jusqu'à obtention de l'épaisseur (homogène) souhaitée. Pelez les autres pommes, découpez-les en quartiers, puis en fines lamelles. Découpez la queue des homards en belles petites tranches et dressez-les sur les assiettes alternativement avec les tranches de pommes. Terminez avec l'assaisonnement, les pinces des homards et un peu d'aneth.

 **POUR 4 PERSONNES**
 **PRÉPARATION : 25 MIN**
 **CUISSON : 10 MIN**



SAINT-NICOLAS FAIT SON RETOUR À L'ÉPICERIE DU GOÛT !

« C'est toujours un moment de l'année magique lors duquel les visiteurs sont à la recherche d'idées cadeaux avec Saint-Nicolas. » Marie de Metz-Noblat fête la Saint-Nicolas avec gourmandise dans sa boutique l'Épicerie du Goût. Les pains d'épices, tout droit venus de Bourgogne et d'Alsace, se déclinent en trois tailles à l'effigie de notre Saint-Patron. « C'est toujours un succès, les gens m'en demandent même depuis début novembre ! » Dans le courant de l'hiver, Marie de Metz-Noblat en proposera un autre, des Vosges, aux zestes d'orange... un délice ! « Et qui dit pain d'épices dit... miel ! J'ai beaucoup de belles références, comme les miels de Meuse ou l'AOP Miel de sapin des Vosges et aussi un petit nouveau, dont les ruches se situent sur la commune d'Amance. Son miel de forêt est topissime. »



▲ ©Philippe Delestre

CADEAU 100% LORRAIN

Parmi les petites pépites à dénicher à l'Épicerie du Goût, il y a également ces épices, vendues en vrac : un curry exceptionnel mais aussi la baie de timut aux arômes de menthe et un mélange parfait pour le pain

d'épices. Marie de Metz-Noblat travaille avec des sélectionneurs d'exception sur le bassin d'Arcachon pour proposer le meilleur. « Je sais que les clients adorent aussi la confiture de melon de Lunéville et cette année, bonne nouvelle, nous en aurons toute la saison ! »

Enfin, pour une idée cadeau originale, la gamme « Saint-Nicolas des Lorrains », dessinée par Philippe Delestre, s'affiche désormais sur des serviettes, draps de bain et de douche cette année ! Un cadeau 100% lorrain qui fera mouche sous le sapin ! ■ Pauline Overney

✚ Epicerie du Goût • 4 Place Vaudémont à Nancy • Renseignements : 03 83 20 28 21 ou epicerie-du-gout.fr

Révélatrices de produits lorrains

1 500 produits
gourmands-ou-pas...

Bénédicte & Marie
de METZ NOBLAT
l'épicerie
du goût
depuis 2010



Spécialités lorraines
Coups de cœur des terroirs
de France
Vaisselle, textile, objets
Souvenirs de Lorraine

du mardi au samedi 10h - 13h / 15h30 - 20h (14h30 le samedi)
dimanche 11h - 18h (fin novembre à Noël)
contact@epicerie-du-gout.fr

BOUTIQUE EN LIGNE
www.epicerie-du-gout.fr

DES DESSERTS GOURMANDS POUR VOTRE NOËL



Véritable point d'orgue du repas de réveillon, le dessert se doit d'être parfait. Voici trois suggestions qui feront fondre tous les gourmets.

DES VERRINES À LA MANDARINE

Le fruit vitaminé de l'hiver peut se décliner sous forme d'entremets gourmand et léger. Ceux qui surveillent leur ligne pendant les fêtes seront ravis de cette option un tantinet plus diététique.

INGRÉDIENTS

400 g de fromage blanc - l'équivalent de quatre pots, 50 g de sucre glace, le zeste de deux belles mandarines

PRÉPARATION

Battez 400 g de fromage blanc avec 50 g de sucre glace et le zeste de deux belles mandarines, puis répartissez ce mélange mousseux dans des verrines individuelles. Recouvrez d'un coulis d'agrumes et disposez les quartiers de mandarine par-dessus. C'est prêt !



UNE BÛCHE AU CHOCOLAT ET AUX MARRONS

Les amateurs de chocolat ne résisteront pas à cette pâtisserie riche en saveurs et sucrée à souhait. Attention toutefois si vous êtes pressé : cette recette n'est pas la plus aisée à préparer et nécessite un certain savoir-faire.

INGRÉDIENTS

Il vous faudra 400 g de purée de marrons non sucrée, 250 g de crème de marrons vanillée, 50 g de beurre, 100 g de crème fleurette, 150 g de sucre glace et 200 g de chocolat pâtissier.

PRÉPARATION

La veille du repas, mélangez dans un saladier le sucre glace avec la crème et la purée de marrons en écrasant les morceaux pour obtenir une pâte bien lisse. Travaillez le beurre et la crème fleurette et ajoutezles à la préparation. Enfin, versez le chocolat légèrement fondu et fouettez vigoureusement pendant plusieurs minutes. Placez au réfrigérateur pendant une heure, puis répandez le mélange sur une feuille de papier cuisson et roulez la feuille en forme de bûche. Rabattez les bords, puis placez à nouveau au réfrigérateur pendant une douzaine d'heures. Deux à trois heures avant de servir, sortez la préparation et retirez le papier cuisson. Remodelez légèrement la forme à votre convenance, puis dessinez des stries à la surface à l'aide d'une fourchette pour imiter les rainures du bois.



Le Petit Comptoir



Cuisine de terroir revisitée

A deux pas du château de Lunéville, le Petit comptoir vous propose une cuisine généreuse et délicate dans une ambiance conviviale. Quelques spécialités : pain perdu d'escargots à l'ail des ours, suprême de pintade écume de cameline, petit Lorrain. Salles pour séminaires et groupes. Parking privé avec l'hôtel Les Pages. Fermé samedi midi et dimanche soir.

5, Quai Petits-Bosquets 54300 Lunéville
03 83 73 14 55 • hotel-les-pages.fr



▲ Le dessert servi au réveillon doit être l'apothéose du repas ©Istock

UNE PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

Ainsi nommé en l'honneur de la célèbre ballerine russe du siècle dernier Anna Pavlova, ce dessert allie le croustillant d'une meringue aérienne et le fondant d'une crème délicatement fouettée. Bonne nouvelle : il est aussi facile et peu coûteux à préparer



INGRÉDIENTS

Pour régaler six à huit convives, vous aurez besoin de 300 g de sucre semoule, six blancs d'oeufs, une cuillère à café de jus de citron, une cuillère à café et demi de maïzena, 20 cl de crème fraîche liquide entière, 80 g de sucre glace et enfin, environ 500 g de fruits rouges : fraises, framboises, myrtilles, mûres, cassis ou groseilles – pour vous simplifier la vie, vous pouvez bien sûr opter pour un assortiment surgelé.

PRÉPARATION

Battez les blancs en neige bien ferme, et ajoutez petit à petit le sucre en continuant à battre, puis versez le jus de citron et la maïzena. Disposez ensuite sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en essayant de donner à votre meringue la forme d'un panier, et enfournez à 130 °C pendant 1 h 15. Laissez refroidir puis mettez au frigo. Environ une heure avant de servir, fouettez la crème liquide avec le sucre glace pour faire une chantilly, et garnissez-en votre meringue. Pour finir, décorez avec les fruits rouges et servez bien frais.



BOUCHERIE

Maison Laurent

CHARCUTERIE



DES viandes d'exception POUR VOS REPAS DE FIN D'ANNÉE



Chapon et poulardes de Bresse, boeuf Angus, boudin blanc...



Rayon traiteur : tourte au ris de veau ou grenouilles, escargots...

2, place Saint-Epvre en Ville Vieille à Nancy
03 83 35 42 33

DU VIN AU DESSERT, UN SANS-FAUTE POUR VOTRE MENU DE RÉVEILLON

Quel vin servir avec quels mets ? Quel champagne pour accompagner les huîtres ? Quel chocolat choisir pour une bûche aux fruits rouges ? Pour éviter les fausses notes qui vous gâchent un menu de réveillon, suivez le guide



À CHAQUE PLAT SON VIN

La France est le pays du foie gras et du vin. Cela tombe bien, car on adore ça ! Harmoniser le goût de ces deux mets de choix afin qu'ils exhalent chacun leur parfum sans rivaliser est toutefois essentiel. La saveur du foie gras s'accommode du mariage du sucre et de l'acidité, du vieillissement et de la fraîcheur. Généralement recommandé, le vin blanc offre le meilleur accord, plus particulièrement lorsqu'il est liquoreux comme le sauternes. Charpenté et moelleux, un gewurztraminer est un compagnon agréable. De même les vins de cépage muscat font un mariage heureux. Les inconditionnels du vin rouge s'orienteront vers un cahors, un bergerac ou un madiran. Le vin blanc accompagne aussi les huîtres. Plus elles ont un goût iodé plus le vin sera aromatique. À l'inverse, plus l'huître est grasse, plus le vin doit être sec. La préparation de la volaille a son importance pour le choix du vin, mais, globalement, un chapon ou une dinde fermière apprécieront des vins rouge vif et gais quand le canard réclame, lui, des breuvages plus concentrés et nerveux. L'arrivée de la bûche est un bon moment pour sabrer le champagne. On peut lui préférer un blanc demisec ou moelleux, ou un blanc pétillant régional.

LE CHAMPAGNE, INCONTOURNABLE

Longue tradition que celle du champagne, dont la fabrication date de 1670 et qui suscite depuis un engouement jamais démenti. Il peut accompagner votre réveillon de l'apéritif au dessert en passant par les coquillages, les crustacées, le foie gras et le poisson. Le caractère particulier d'un champagne, lié le plus souvent à l'assemblage de plusieurs crus, s'exprime

différemment selon les terroirs. On distingue cependant une dominance : la puissance pour le pinot noir, le fruité pour le pinot meunier et la finesse pour le chardonnay. Aux crus et aux cépages s'ajoute les années, le temps enrichissant les arômes. Regardez aussi sa couleur : plus il fonce, plus il est puissant. Les bruts s'adaptent à toutes les circonstances. Les demi-secs se marient mieux aux mets suaves. Écologique, le champagne se fait aussi bio. Enfin, 15 minutes avant de le servir, remplissez un seau à champagne (ou un seau tout court !) d'eau bien fraîche et de glaçons. Tout bon champagne doit être servi entre 6 et 9 °C.

DESSERT POUR FINIR EN BEAUTÉ

Si sa forme demeure inchangée, la fameuse bûche prend plaisir à conjuguer les saveurs. Les grands chefs la réinventent chaque année, ce qui la rend indémodable. Au chocolat, à la crème de marrons, au praliné, aux fruits, version gâteau, nougatine ou glacée, elle reste d'actualité. Desserts chocolatés et autres profiteroles sont aussi très appréciés. Selon la quantité et la qualité des plats qui l'ont précédée, pourquoi ne pas finir par une touche plus épurée ? Un assortiment de sorbets et de glaces laissera une touche positive de fraîcheur et de légèreté. Une soupe de fruits au thé épicé (réalisée avec du thé chaud, du sucre et du jus de citron tout simplement versés sur des morceaux de fruits) surprendra par sa vivacité. Plus sobre encore, des bananes et des mangues rôties en papillote cuites en à peine 7 minutes au four. Vous pouvez aussi lorgner vers le panettone, un gâteau de Noël traditionnel Italien, ou vers les treize desserts provençaux alignant brioche, fruits secs, nougats et chocolat... ■





NOËL, ÇA SE FÊTE ENSEMBLE !
- du 2 au 31 décembre -

NOËL
Chez
V AND B

39€
195€/Litre



4x 5 cl + 2 VERRES

COFFRET DÉCOUVERTE
4 WHISKIES JAPONAIS

alc. 40% à 50% .vol

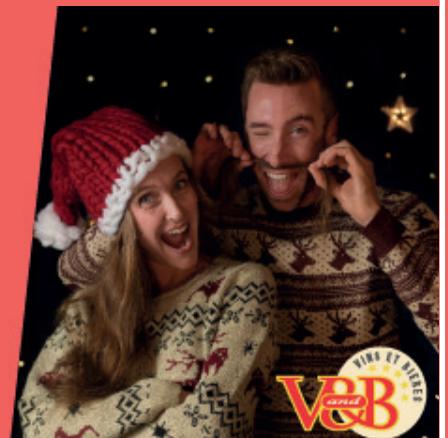
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Vendredi
13 décembre
de 17h30 à 22h30

NOËL
Chez
V AND B

GRANDE SOIRÉE
DE NOËL



V and B Nancy Sud • Entre GIFL et LAPEYRE • 12 rue d'Alberville, 54500 Vandoeuvre-lès-Nancy
03 83 57 12 66 • nancysud@vandb.fr • V and B Nancy Sud



LE MARCHÉ CENTRAL DE NANCY SE MET SUR SON 31 !

La « cour Jean-Pierre Coffe », au cœur du Marché Central de Nancy, est en effervescence. Bouchers, fromagers, poissonniers, primeurs et autres producteurs préparent l'arrivée des fêtes de fin d'année. Sur leurs étals, tous proposent leurs meilleurs produits pour des repas de fêtes réussis. Qualité, saveurs et originalité sont au rendez-vous, avec, en prime, quelques conseils de ces artisans pour épater nos convives. Les clients pourront aussi profiter d'une pause gourmande dans l'un des nombreux restaurants pour savourer les produits frais du marché dans une ambiance festive !

• Marché Central – Place Charles III – 54000 Nancy •



CASA DI LISA E FAMIGLIA



• PETITE RESTAURATION •

✦ Produits typiques italiens

Plats cuisinés • pâtes fraîches • arancini • tiramisu • panettone • vins fins • bières italiennes et bien d'autres spécialités à découvrir...



Marché Central Nancy • 03 83 32 07 96

SAVEURS ENSOLEILLÉES CHEZ CASA DI LISA E FAMIGLIA

Depuis le mois de juillet dernier, La Casa d'Italia Platania s'est agrandie avec une nouvelle cellule au Marché Central de Nancy : Casa di Lisa. Et c'est bien sûr Lisa aux commandes, fille de Gemma Platania, qui apporte de la bonne humeur avec son grand sourire à tous ses clients. Pour commencer la journée du bon pied, Lisa propose des petits déjeuners (boisson chaude, jus de fruit et viennoiseries). Le midi, les gourmands peuvent s'attabler dans le petit restaurant ou choisir la formule à emporter : pâtes fraîches, planches de charcuterie et fromages, plats cuisinés (grand choix de lasagnes artisanales italiennes), arancini (boules de riz farcies siciliennes)... Un régal ! Pour le côté sucré, Lisa vous conseille de déguster son tiramisu avec un café italien Kimbo. Pour les fêtes, Lisa vous propose une large gamme de panettones et pandoro aux fruits confits, au chocolat, au limoncello ou nature avec un café italien Kimbo.

MAGALICES UN JOLI MÉLANGE LORRAIN ET OCCITAN

Chez Magalices, on y trouve plus de 500 références : de l'épicerie, des produits secs, vins, alcools et bières, des douceurs en tout genre... « Les bonheurs simples », comme Magali aime le dire. Passionnée, elle met nos papilles en éveil et créer des moments gourmands de partage. Pour la fin d'année, Magali proposera, entre autres, une surprise le 4 décembre avec la « Sainte-Barbe » (une tradition provençale) et une animation-dégustation le 7 décembre, de 10h à 14h, avec des terrines et confitures basques, rillettes et crèmes de poissons de Neuvic ! Avis aux gourmands !



LE TERROIR REVISITÉ À L'IMPROMPTU

« Nous proposons une cuisine généreuse, profondément française et revisitée selon les arrivages des produits frais directement au Marché ! » Carol et Arnaud, Maîtres Restaurateurs, sont aux commandes de L'Impromptu en plein cœur du marché. Dans une belle ambiance brasserie, ils élaborent chaque semaine un menu « retour du marché » avec qualité, finesse, saveur et surtout originalité. Le dimanche, Carole et Arnaud proposent également un brunch gourmand, de 11h à 16h. Vous souhaitez offrir L'Impromptu ? Profitez de leur box cadeau sur-mesure, composée d'un déjeuner pour deux personnes ou créée spécialement pour vous, selon vos goûts !



Produits Lorrains et Occitans

Réalisation de paniers
& cadeaux gourmands
pour vos fêtes



Chez Magali, c'est plus de 35 producteurs et artisans Lorrains gâteaux, confitures, miels confiseries bières vins alcools ... Et plus d'une vingtaine d'Occitanie..conserves charcuteries artisanales , conserves poissons, gâteaux chocolat, huiles d'olives, vins et spiritueux.....

Magali Ygrie • 06 10 55 67 39 • Marché Couvert Place Henri Mengin - 54000 NANCY
Tous les jours de 9h - 19h - Dimanche 9h30 - 13h
magalices54@gmail.com [f https://www.facebook.com/magalices.ygrie](https://www.facebook.com/magalices.ygrie)



Restaurant
L'IMPROMPTU

MARCHÉ CENTRAL
Place Henri Mengin
54000 Nancy
03 83 30 02 56
limpromptu.com
[f @limpromptunancy](https://www.facebook.com/limpromptunancy)



Du mardi au samedi :
cuisine saveurs du marché
-
Le dimanche :
brunch

Restaurant éphémère durant les fêtes
huîtres - foie gras - escargots - champagne

↳ Place Charles-III

AU JARDIN D'EDEN, LE PARADIS DES SAVEURS !

Bonne humeur et conseils de qualité : chez Pierre-Jean Florion, les fruits et légumes, c'est une histoire d'amour ! « *Mes produits je les goûte, je les fais goûter à ma famille et une fois l'examen de passage réussi, je les propose à mes clients* » explique le primeur. Pierre-Jean Florion est toujours en quête des meilleurs produits, qu'il va dénicher aux quatre coins du pays, dans leurs terroirs d'origine. Entre le Jardin d'Eden et Les Racines du ciel – l'étal réservé aux pommes de terre et autres légumes anciens – le primeur régale sa clientèle avec ses quelques astuces pour un repas de Noël exquis : un potimarron, en purée ou en frites pour accompagner le chapon ou encore les clémentines de Corse ou un ananas victoria pour termine sur une note exotique... Retrouvez Pierre-Jean Florion au marché central de Nancy et au marché d'Haussonville !

LES FRUITS EXOTIQUES DE CHEZ MASY

Ananas victoria, mangues ou fruits de la passion : les fruits exotiques sont les nouvelles stars des repas de fêtes ! 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. Virginie et Arnaud présentent par exemple une jolie sélection de fruits confits, moelleux ou séchés. À côté, les légumes anciens ont aussi une belle place : 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 cuisiné en purée ou en soupe pour accompagner chapons et autres dindes de Noël.



Au Jardin d'Eden



- Des produits de qualité, un accueil chaleureux -
Fruits et légumes de saison et exotiques
Corbeilles de fruits - Fruits secs

Marché Central
& Marché d'Haussonville

BOUTIQUE MASY FRUITS



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

MARCHÉ COUVERT - NANCY
03 83 32 29 01



MAISON GRÉGOIRE, L'ARTISANAT AU SERVICE DE L'EXCELLENCE

Depuis 2007, la maison Grégoire propose ses meilleurs produits au cœur du Marché Central de Nancy à travers trois cellules, dont une exclusivement dédiée aux produits tripiers. Avec un seul mot d'ordre : la qualité. Pour les repas de fête, la maison Grégoire a pensé à tout, de l'entrée au dessert. Sur cette appétissante carte traiteur, les clients pourront choisir entre le médaillon de saumon sur lit de crevettes pamplemousse, le baeckeofe de poisson au champagne ou encore le pressé de suprême de pintade aux petits légumes et cœur de foie gras. Côté desserts, laissez-vous séduire par la bûche aux trois chocolats ou la bûche marron glacé et craquelin noisette.

Maison GRÉGOIRE

Charcuterie Artisanale, Spécialités Lorraines,
Viande Française, Triperie, "Produits Maison"



En hommage à Yves Grégoire, toute l'équipe se mobilise pour vous assurer la même qualité de ses produits avec le même niveau d'exigence et de passion

Pour Noël et Nouvel An,

La maison GRÉGOIRE a élaboré une carte traiteur :

- ★ Entrées froides et chaudes, plats et desserts
- ★ Foies gras de canard
- ★ Saumon fumé au bois de hêtre et sel de Guérande
- ★ Boudin 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

CHEZ TONY, UN NOËL À L'ITALIENNE

L'étal de Tony et Sabrina, sa compagne, dévoile ce que l'Italie offre de meilleur pour des assiettes toujours ensoleillées : fromages, charcuteries, antipasti, pasta, pâtisseries... Pour l'apéritif, le Prosecco vole la vedette au traditionnel champagne. Pour l'entrée, légumes grillés, fruits de mer, petits farcis au thon ou au fromage feront sensation. La pasta, sèche ou fraîche, est aussi à la fête, agrémentée de sauces exceptionnelles. La truffe elle, se glisse avec délicatesse dans le sel, le beurre ou encore le miel pour accompagner les fromages. Enfin, pour le dessert, le panettone est sous le feu des projecteurs : au gianduja, aux amandes ou encore aux oranges confites... incontournable ! Tony propose également plus de 80 références de vins et digestifs pour accompagner vos repas de fête.

*Savours et Parfums
d'Italie*

**Cheez
TONY**

**Restaurant
Chez TONY**

CHARCUTERIES • FROMAGES • VINS
PÂTES FRAÎCHES • PANETTONE
TOUS LES PRODUITS ITALIENS AUTHENTIQUES

MARCHÉ COUVERT - NANCY - 03 83 32 65 47

DES LIVRES À DÉVORER ET À OFFRIR POUR NOËL



Angelo Musa, le nancéien champion du monde de pâtisserie tient sa Promesse.

MA PROMESSE

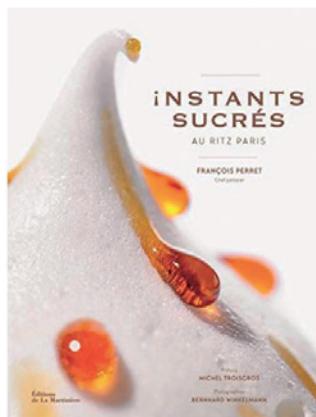
Nancéien d'origine, Champion du Monde de Pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France, Angelo Musa livre un récit personnel sur les arcanes de la pâtisserie et sur sa carrière, conjuguant l'exigence à une excellence reconnue aux quatre coins du globe. Angelo Musa évoque sans fard la pâtisserie comme son chemin de vie. Un récit inspirant, émaillé de superbes photographies : 25 pâtisseries emblématiques ponctuent chacun des chapitres, expression d'autant d'émotions

liées à des moments clés : les rencontres (la tarte chocolat de Claude (Bourguignon), l'entremets vanille chocolat de Pascal (Caffet)...); les concours (Papilio, la brioche feuilletée du MOF); son travail talentueux des matières, des textures et des saveurs (l'éclair au café ou au chocolat, la mousse à l'infusion de gruë de cacao, la chantilly à la fleur de cerisier...); ses recettes revisitées de la Pâtisserie des rêves (la forêt noire, la tarte Tatin...); sa symphonie de créations originales du Plaza Athénée (100 % Vanille, le roll cake coco, la merveille framboise pistache)... Avec en fin d'ouvrage, le cahier de recettes qui révèle le secret sucré de ces 25 pâtisseries emblématiques.

Ma Promesse : un ouvrage élégant et raffiné à l'image de ce pâtissier talentueux.



Editeur : La Martinière
232 pages • Tarif : 29.90 €



INSTANTS SUCRÉS AU RITZ PARIS

François Perret, chef pâtissier du Ritz Paris, vous invite à découvrir les temps forts d'une journée gourmande dans les plus hauts lieux du célèbre palace parisien.

Ritz et pâtisserie, deux mots qui vont si bien ensemble, deux univers qui évoquent irrésistiblement le temps d'une madeleine, le bel canto d'une poire Belle-Hélène. En cinq chapitres et 60 recettes, au fil des heures et des lieux qui rythment la vie de l'hôtel mythique de la Place Vendôme, François Perret, un des chefs pâtissiers les plus doués et créatifs de la scène sucrée contemporaine, nous invite à une balade gourmande. Avec poésie, il raconte la naissance de ses créations. Gâteaux de voyage, douce tarte au sucre, barquette au goût d'enfance, desserts du jardin, madeleine au miel, meringue voluptueuse... Un délice à partager !

Editeur : La Martinière - 200 pages • Tarif : 29 €

Auchan Lobau



Dans le cœur de Nancy

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

Auchan
Magasins / Drive / Internet / Mobile

Auchan drive

127 boulevard Lobau à Nancy

La Lorraine NOTRE SIGNATURE : L'AVENTURE CONTINUE !



Pari réussi cette année pour La Lorraine Notre Signature qui a séduit de nouvelles entreprises-adhérentes mais aussi plus de consommateurs !



C'est une belle histoire qui s'écrit autour du terroir lorrain. À sa création en 2006, la démarche La Lorraine Notre Signature, (portée, gérée et animée par AGRIA Grand Est) comptait une trentaine d'adhérents. Aujourd'hui, elle rassemble 86 fabricants et 29 distributeurs lorrains autour de valeurs et d'actions communes. C'est aussi plus de 1 700 produits agréés, fabriqués dans notre région, faciles à identifier grâce au logo aux couleurs régionales. Avec une seule idée en tête : « Créer du lien et être fiers des produits lorrains et de nos artisans mais aussi préserver un savoir-faire » rappelle Laurine Bernard, chargée de mission à La Lorraine Notre Signature. « En septembre dernier, une dizaine d'entreprises a rejoint les rangs du label, ce qui est de très bon augure pour la suite ! Nous mettons également l'accent sur le numérique depuis cette rentrée 2019 grâce à Yildiz Hobere, notre community manager, qui s'occupe de mettre en valeur nos adhérents sur les réseaux sociaux. En tout, plus de 100 entreprises sont labélisées La Lorraine Notre Signature ! »

LE SUCCÈS DE « LA LORRAINE EST FORMIDABLE »

Parmi les événements phares de cette année 2019, le salon « La Lorraine est Formidable » en mai dernier, a été un véritable succès avec plus de 35 000 visiteurs. « La Lorraine Notre Signature a été un partenaire formidable sur cet événement » a confié Jérôme Prod'homme l'organisateur du salon. « Ils nous ont permis de vivre la renaissance de cette manifestation qui a réuni plus de 150 exposants de la région entre les institutionnels et les professionnels du tourisme, les artisans gourmands... » Un peu plus tôt dans la saison, une dizaine d'entreprises de La Lorraine Notre Signature a défendu les couleurs de la région au 55e Salon de l'Agriculture à Paris. Une très belle reconnaissance pour ces artisans d'exception. Rendez-vous donc en 2020 pour suivre ces entreprises lorraines à l'occasion d'autres salons ou d'événements organisés par La Lorraine Notre Signature ! ■ **Pauline Overney**

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



CETTE ANNÉE, NOËL SERA LORRAIN !

« J'espère que les consommateurs feront le choix de se tourner vers des produits lorrains cette année, tant pour leurs repas de Noël que pour les cadeaux ! » avoue Laurine Bernard.

Il est vrai que parmi les adhérents à La Lorraine Notre Signature, des maisons comme Pierrat, Clément, Au Fumé Vosgien, La Ferme Auberge du Colombier, Le Marvaillois et bien d'autres proposeront des produits d'exception pour les repas de fête ! Côté gourmandises, les consommateurs pourront se faire plaisir avec les « biscuits bavards » de Marinette, les bonbons de la Confiserie des Hautes-Vosges, les douceurs faites maison du Petit Atelier. Côté boissons, comptez sur les fameuses bières de la brasserie Pap'illes ou de La Grenouille Assoiffée, les vins du domaine Laroppe ou encore les rhums arrangés de Don Juliac. Enfin, pour les cadeaux, craquez pour des coffrets 100% Lorrains de la Maison des Sœurs Macarons ou de la Maison de la Mirabelle. Les savons artisanaux de L'Atelier à Bulles ou les cosmétiques naturels de So Authentic feront aussi sensation sous le sapin !

si Noël n'existait pas, il faudrait l'inventer !

Que serait en effet la grisaille hivernale sans cette petite parenthèse de retrouvailles familiales ? Nous sommes nombreux à attendre ce mois de décembre avec des trépidations d'enfants devant un magasin de jouets. Pour vous faire patienter, voici quelques idées cadeaux 100 % lorrains pour vous aider à choisir le plus des cadeaux.



UN SKATEBOARD [IN'BÔ] EN BOIS FAIT À LA MAIN ET ISSUS DES FORETS VOSGIENNES

Skateboards, lunettes, vélos, skateboards...

In'Bô est une jeune entreprise vosgienne qui fabrique à la main des objets en bois uniques et innovants. L'alliance parfaite de l'authenticité et du design.

Issu des forêts vosgiennes, le bois est sélectionné avec soin pour obtenir la plus grande résistance et la meilleure finition. Chaque planche est conçue pour vous procurer le maximum de sensations !

Skate Goutte 355€ - Plus d'informations sur inbo.fr
[In'Bô] ZA Les Bouleaux 88240 Les Voivres



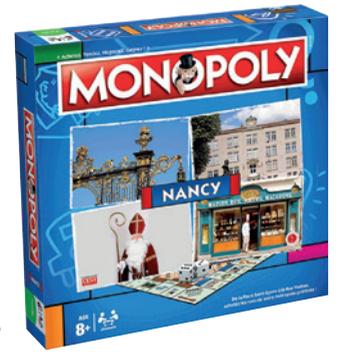
PHOTOS © GUY REBMEISTER, BACCARAT, DAUM, INBODR

UN JEU POUR TOUTE LA FAMILLE

Redécouvrez la ville de Nancy en jouant avec cette nouvelle édition du Monopoly !

La capitale du duché de Lorraine, fondée au XI^e siècle par Gérard d'Alsace, dispose de nombreux attraits touristiques : la Ville Vieille qui compte la porte de la Craffe, le musée Lorrain ainsi que de nombreux hôtels datant de la Renaissance et la Ville Neuve voulue par Stanislas. Au XVIII^e siècle, il fait le lien entre les deux "villes" en faisant construire la place Royale en hommage à son gendre Louis XV, place majestueuse qui donne un air italien à la ville. L'ensemble qu'elle forme avec la place d'Alliance et la Place de la Carrière est classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Parmi les spécialités de la ville, on retrouve les bergamotes, les fameux macarons mais aussi l'Art Nouveau avec l'école de Nancy et de nombreux édifices de cette mouvance construits au début du XX^e siècle. Pour gagner, soyez le premier nancéen à acheter un maximum de propriétés de cette belle cité !

Monopoly Nancy - 32€



Pour Noël ne restez pas
sur le carreau !
Linge et déco à prix cadeau



**OUVERT DIMANCHE
8 & 15 DÉCEMBRE**

**ESSEY-LÈS-NANCY
LA PORTE VERTE
FACE JARDILAND - PARKING AUBERT**



LES DOUDOURS DE DAUM

Le Doudours de Serge Mansau s'habille d'une nouvelle couleur créée par nos magiciens du cristal

Le "Rose Bonbon" 690€

Le Doudours existe aussi en version mini : 260 €.

daum.fr ou boutique Daum, 14 place Stanislas à Nancy



DANS UNE BOÎTE ROUGE SIGNÉE BACCARAT

Bague Baccarat étoile de mon cœur
Romantique et glamour, la bague Étoile de mon Cœur se décline en argent et vermeil rose. L'éclat et la pureté du cristal Baccarat sont mis en valeur par la taille cœur.

De 400€ à 450€

Existe en plusieurs couleurs.

boutique.baccarat.fr ou boutique Baccarat,
2 rue des dominicains à Nancy



SINGER®

Le spécialiste
de la machine à coudre

RÉPARATIONS TOUTES MARQUES

C'EST
PACK
À NOËL !



NOUVELLE SIMPLE COLOR
+ agenda de couture + boîte d'accessoires
299€



116, Av. de Strasbourg - Nancy
03 83 35 21 64 ou 06 82 84 38 90

LA NOUVELLE BOULE DE NOËL DE MEISENTHAL 2019

La nouvelle boule de Noël "Lab" affiche un diamètre de 8 centimètres et une hauteur de 11,7 centimètres avec son attache. Plusieurs coloris sont disponibles, parmi lesquels le jaune, l'orange, le rose, le vert, le violet ou le gris. Suspendues ou déposées sur la table, faites preuve d'originalité, pour créer des décorations aux nuances de l'arc-en-ciel, et à la clarté du verre.

À partir de 19€ selon les points de ventes.



◀ Boule de Noël LAB design Clara Bellet
+ Clémence Paillieux ©Guy Rebmeister





L'ART NOUVEAU POUR TOUS



La boutique Aujourd'hui 1900 perpétue l'esprit de l'Art Nouveau nancéien en proposant un vaste choix de luminaires, vases, boîtes, bijoux et autres créations artistiques.

La volonté de la boutique située rue du Sergent Blandan est simple : perpétuer l'esprit de l'Art nouveau, de ce style qui a fait la réputation de Nancy à la Belle Epoque, et proposer un vaste panel de créations à des prix accessibles.

MISE AU POINT

Ne parlez pas de copies ! On est dans l'inspiration d'une époque, dans la poursuite d'un style. Les différentes pièces exposées sont l'œuvre d'artisans-artistes reconnus, qui ne sont en rien des faussaires. Leur travail s'inscrit dans une production actuelle, qui subit les influences de notre société et qui s'adapte au goût du jour. La tradition est maintenue, les techniques préservées, mais rien n'est figé.

DU CHOIX !

Le choix est impressionnant. Tout d'abord en termes de bijoux : des broches, des colliers, des pendentifs (qui ensèrent parfois des créations en pâte de cristal), des bagues... on retrouve le talent de bijoutiers de talent, notamment Jacky Schwartz. Les matières sont variées, du métal doré au vermeil, en passant par l'argent, afin de permettre à chacun de trouver son bonheur. La boutique perpétue aussi la tradition du bijou régional avec croix de Lorraine et chardons. Pour ce qui est de la verrerie, les deux grande techniques (multicouches nuagées et multicouches gravées à l'acide) sont bien représentées. ■

✚ N'oubliez pas l'important service de réparations proposé pour « sauver » les pièces cassées ou abîmées.



Aujourd'hui 1900

NANCY

L'Esprit d'une Époque !

-25%
SUR SUSPENSION
PÂTES DE VERRE
JUSQU'AU
30 DÉCEMBRE
SEULEMENT



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

- ⇒ Créations personnalisées
- ⇒ Restauration de luminaires

-20%
SUR L'ARTICLE
DE VOTRE
CHOIX

HORAIRES SPÉCIAUX FÊTES : magasin ouvert mardi 17 décembre de 10h à 18h30

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

29 rue du S^gt Blandan - Nancy (Face Musée de l'École de Nancy - Parking Thermal)

Tél./Fax 03 83 90 73 68 • www.laflor1900.fr

HOROSCOPE 2020



BÉLIER

Amour

Il vous faudra sortir de vos habitudes et pimenter votre vie de couple. Ne laissez passer aucune opportunité de booster votre vie amoureuse.

Vie active

Vos supérieurs attendront beaucoup de vous et vous ressentirez une grande pression. Vous serez satisfait de votre situation financière !

Forme

Les moments de fatigue seront nombreux. Vous devrez gérer votre stress.



TAUREAU

Amour

Célibataire, votre vie sociale devrait vous combler. La monotonie n'aura pas sa place dans votre vie de couple.

Vie active

N'hésitez pas à élargir vos horizons, à explorer de nouvelles pistes. De grands et beaux défis vous attendent.

Forme

Solide et volontaire, vous devriez être rapidement en pleine possession de vos moyens.



GÉMEAUX

Amour

C'est une année où la joie et l'amour seront au rendez-vous, et si vous êtes célibataire, vous ne devriez pas oublier de sitôt 2020 !

Vie active

Vous vivrez les changements comme une libération ! Vous entrez dans un nouveau cycle, plein d'espoir et déterminé à surfer sur la vague.

Forme

Vous aurez une meilleure résistance et vous parviendrez mieux à déterminer vos limites.



CANCER

Amour

Vous passerez un cap important dans votre vie de couple. Célibataire, vous aurez envie de rompre avec la solitude, de vous ouvrir à l'amour et les astres vous y aideront.

Vie active

Vous saisissez toutes les occasions d'améliorer vos relations professionnelles. Le climat astral favorisera le travail d'équipe.

Forme

Vous devrez savoir choisir vos amis et surtout fuir les relations toxiques.



LION

Amour

En couple, vous ferez des efforts pour être plus à l'écoute de votre conjoint. Célibataire, vous ne laisserez passer aucune occasion de flirter et de vous amuser.



Vie active

2020 est une année d'ouverture dans le domaine professionnel. Votre activité va s'intensifier. La fin de l'année sera la période la plus fructueuse.

Forme

Les influences astrales vous pousseront aux excès et votre système digestif vous rappellera à l'ordre.

VIERGE

Amour

C'est une grande année qui vous attend. L'épanouissement, la douceur et la bonne humeur seront au rendez-vous. Tout est possible !

Vie active

Vous vous investirez totalement dans vos projets professionnels. Vous ferez le maximum pour améliorer votre situation financière.

Forme

Vous dépenserez beaucoup d'énergie pour améliorer votre vie quotidienne. Revoyez votre hygiène de vie.



MÉFIEZ-VOUS DES REVENDEURS NON AGRÉÉS APPLE !

Notre magasin EASY STORE Vandoeuvre est le seul centre agréé Apple premium service provider sur le département 54. Cette certification vous assure à 100 % le professionnalisme de nos techniciens et la qualité des pièces de rechange de marque APPLE sur lesquelles nous sommes à même d'intervenir pour tous vos appareils sous garantie et hors garantie : téléphones, tablettes, écrans...

NE VOUS FAITES PAS PRENDRE POUR UNE POMME !

Aucun autre revendeur sur Nancy revendiquant la marque à la pomme, n'est habilité à réparer vos appareils avec des pièces de la marque APPLE. Dans le cas contraire, ce sont des matériaux non conformes qui peuvent mettre en péril vos appareils et leur garantie.

easy store



Centre de Services Agréé

Centre de Services Agréé Apple ayant obtenu le label Premium Service Provider pour la qualité du Service apporté aux Clients



EASY STORE - VANDOEUVRE

3, Rue Georges Bizet 54500, Vandoeuvre-Les-Nancy
Tél: 03.83.27.57.33 | Web: easy-computer.fr

EASY STORE - NANCY

3, Avenue Foch 54000, Nancy
Tél: 03.83.35.72.00 | Web: easy-computer.fr



Centre de Services Agréé





BALANCE

Amour

Vous n'hésitez pas à rompre avec une situation qui vous pesait. Célibataire, vous donnerez la priorité à l'amitié mais, il est possible qu'une rencontre vienne chambouler vos plans.

Vie active

Vous opterez probablement pour un changement d'environnement professionnel. Vous terminerez l'année confiant et décidé à suivre votre nouvelle route.

Forme

Vous devrez écouter votre corps et faire des pauses régulières vous permettant de vous ressourcer.

CAPRICORNE

Amour

Vous aurez besoin que votre conjoint vous remarque et vous admire. Vous multiplierez les occasions de lui plaire. Célibataire, vous vous sentirez prêt à passer à une nouvelle étape.

Vie active

Vous pourrez avancer dans vos projets, si vous relevez les défis qui vous attendent. Tout au long de l'année vous veillerez à préserver votre équilibre financier.

Forme

Votre énergie débordante vous poussera à aller au bout de chaque chose. Toutefois, vous devrez faire en sorte de ne pas réveiller vos petites faiblesses.



SCORPION

Amour

Décidé à pimenter votre vie, vous saurez faire preuve de créativité et d'ingéniosité. Célibataire, les astres vous aideront à élargir votre cercle relationnel.

Vie active

Dans le travail, vous ne devriez pas rencontrer de grosses difficultés. Les discussions et les négociations vous obligeront à faire preuve de patience et de diplomatie.

Forme

Vous bénéficierez d'une belle énergie qui vous accompagnera toute l'année.

VERSEAU

Amour

En couple, vous aspirerez à une vie tranquille et sans surprise. Célibataire, vous serez toujours en quête de liberté et d'indépendance.

Vie active

Dans l'ensemble vous serez assez satisfait de votre situation. Vous vous montrerez plus prévoyant et gèrerez vos comptes au jour le jour.

Forme

Vous pourrez compter sur une belle réserve d'énergie mais votre entourage sera déterminant en ce qui concerne votre vitalité.



SAGITTAIRE

Amour

Vous ressentirez le besoin de donner de nouvelles bases à votre vie sentimentale et tâcherez de le transmettre à votre partenaire. Célibataire, c'est une année toute douce qui vous attend.

Vie active

Vous serez en pleine possession de vos moyens et n'hésitez pas à vous faire remarquer. Organisé et méthodique, vous saurez cibler vos priorités.

Forme

Vous saisirez toutes les occasions de mieux cerner les besoins de votre organisme et de mieux y répondre.

POISSONS

Amour

En couple, pour pouvoir vous épanouir, misez sur des projets à long terme. Célibataire, vous aurez la possibilité de faire des rencontres, mais ce ne sera pas forcément votre meilleure année.

Vie active

Vous profiterez de bons influx planétaires pour faire évoluer votre carrière ou vos projets personnels. Vous devrez rester vigilant dans la gestion de vos finances.

Forme

Vous retrouverez le dynamisme qui vous a fait défaut en 2019 ainsi que votre vivacité.



LES BONNES IDÉES CADEAUX

DE STANY



ASNL
Boutique



IT MUST BE HEAVEN

• **Sortie** 04/12/19 • **Durée** 1h42 • **Film** Français, Qatarien... • **Genre** Comédie, Drame • **Réalisé par** Elia Suleiman • **Avec** Elia Suleiman, Gael Garcia Bernal, Tarik Koptay • **Synopsis** ES fuit la Palestine à la recherche d'une nouvelle terre d'accueil, avant de réaliser que son pays d'origine le suit toujours comme une ombre. La promesse d'une vie nouvelle se transforme vite en comédie de l'absurde...



UNE VIE CACHÉE

• **Sortie** 11/12/19 • **Durée** 2h53 • **Film** Américain, Allemand • **Genre** Drame, Biopic • **Réalisé par** Terrence Malick • **Avec** August Diehl, Valerie Pachner, Maria Simon • **Synopsis** Inspiré de faits réels.

Franz Jägerstätter, paysan autrichien, refuse de se battre aux côtés des nazis. Reconnu coupable de trahison par le régime hitlérien, il est passible de la peine capitale. Mais porté par sa foi inébranlable et son amour pour sa femme, Fani...



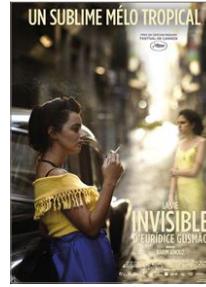
Coup de ♥ de la quinzaine DOCTEUR ?

• **Sortie** 11/12/19 • **Durée** 1h28 • **Film** Français • **Genre** Comédie • **Réalisé par** Tristan Séguéla • **Avec** Michel Blanc, Hakim Jemili, Solène Rigot • **Synopsis** C'est le soir de Noël. Les parisiens les plus chanceux se préparent à déballer leurs



JUMANJI: NEXT LEVEL

• **Sortie** 04/12/19 • **Durée** 1h30 • **Film** Américain • **Genre** Aventure, Comédie • **Réalisé par** Jake Kasdan • **Avec** Dwayne Johnson, Kevin Hart, Karen Gillan • **Synopsis** L'équipe est de retour mais le jeu a changé. Alors qu'ils retournent dans Jumanji pour secourir l'un des leurs, ils découvrent un monde totalement inattendu. Des déserts arides aux montagnes enneigées, les joueurs vont devoir braver des espaces inconnus et inexplorés...



LA VIE INVISIBLE D'EURIDICE GUSMAO

• **Sortie** 11/12/19 • **Durée** 2h19 • **Film** Brésilien, Allemand • **Genre** Drame, Romance • **Réalisé par** Karim Aïnouz • **Avec** Carol Duarte, Julia Stockler, Gregório Duvivier • **Synopsis** Rio de Janeiro, 1950. Euridice, 18 ans, et Guida, 20 ans, sont deux sœurs inséparables. Elles vivent chez leurs parents et rêvent, l'une d'une carrière de pianiste, l'autre du grand amour. A cause de leur père, les deux sœurs vont devoir construire leurs vies l'une sans l'autre. Séparées, elles prendront en main leur destin...

cadeaux en famille. D'autres regardent la télévision seuls chez eux. D'autres encore, comme Serge, travaillent. Serge est le seul SOS-Médecin de garde ce soir-là. Ses collègues se sont tous défilés. De toute façon il n'a plus son mot à dire car il a pris trop de libertés avec l'exercice de la médecine, et la radiation lui pend au nez. Les visites s'enchaînent et Serge essaye de suivre le rythme, de mauvaise grâce, quand tombe l'adresse de sa prochaine consultation. C'est celle de Rose, une relation de famille, qui l'appelle à l'aide. Il arrive sur les lieux en même temps qu'un livreur Uber Eats, Malek, lui aussi de service ce soir-là...

france bleu

**Souriez,
il fait bleu**

🐦 📘



Ecoutez, on est bien ensemble Nancy 100.5
francebleu.fr

En partenariat avec UGC Ludres et Nancy

GAGNEZ VOS PLACES*

pour l'avant première de :

« VIC LE VIKING »

Dimanche 15 décembre à 11h • à Ludres



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

* Les gagnants seront sélectionnés parmi les bonnes réponses et avertis par email
** Indice : Hercule fait 1 cm²

**Jouez sur
facebook/LorraineMagazine**

Ouvert

du mardi au samedi
de 9h30 à 19h30
Lundi de 14h à 19h



BESOIN DE PRODUITS
SANS GLUTEN ?
NE CHERCHEZ PLUS

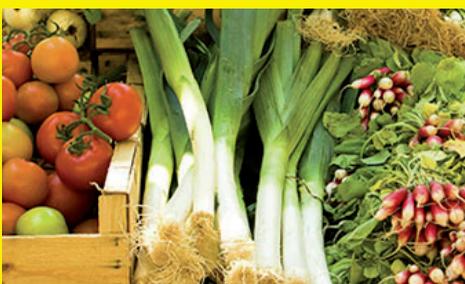


RAYON BIO

OFFRE
DÉCOUVERTE
-10%
SUR TOUT
LE MAGASIN*

RAYON BIO à LAXOU

LIBRE-SERVICE DE
L'ALIMENTATION
NATURELLE ET
DIÉTÉTIQUE
PRODUIT D'HYGIÈNE
ET DE SOIN



9,95 €
6,50 €
la boîte de 36g
soit
180,56€ /Kg

THÉ QI CHA®

OFFREZ UN GRAND CRU À VOTRE ORGANISME



Le thé Qi Cha® est un thé blanc bio Grand Cru au tulsî, à l'échinacée, à la fleur de sureau, à la citronnelle, à l'écorce d'orange, et aux arômes naturels de bergamote et d'orange. En complément des vertus du thé blanc, cette boisson santé offre une synergie de trois plantes médicinales reconnues pour leurs effets stimulant de l'immunité : la fleur de sureau, le tulsî et l'échinacée. Cette association permet de se protéger des microbes lors des changements de saisons.

Le thé blanc bio Qi Cha® est élaboré avec le procédé breveté Actifs Bio Concentrés® (ABC). Il permet de concentrer les actifs d'échinacée bio et de les fixer sur les feuilles de thé bio. Plus concentrés, les actifs passent plus facilement dans l'organisme pour renforcer vos défenses immunitaires de façon optimale.

RAYON BIO vous propose une carte de fidélité, demandez la !

45, Av. de la Libération 54520 LAXOU • Tél. 03 83 41 48 69 Fax 03 83 40 33 27 • rayonbio.com

*VALIDITÉ DE L'OFFRE DES 10% JUSQU'AU 20 DÉCEMBRE 2019 - OFFRE NON CUMULABLE, HORS PROMOTIONS

— NOËL —
 Les nouvelles inspirations

Culinarion change de nom :

spatule & mandoline

- Le plein d'idées cadeaux -

PRIX SPÉCIAL

COCOTTE EN FONTE - STAUB

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



~~259€~~ **181€30** la ronde 28 cm
~~299€~~ **209€30** l'ovale 33 cm

CUISEUR BASSE TEMPÉRATURE - CASO

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



159€90
 dont 0,30€ d'éco-participation



HASSELBACK

Découpez vos pommes de terre à la suédoise, fromage, aromates.. Fourrez et enfournez

17€50

KOODUU SYNERGY - PRO

Grâce à cette enceinte bluetooth STEREO vous pourrez écouter de la musique sans aucun fil, éclairer votre intérieur ou servir le champagne...

35PRO, 50PRO & 65PRO

à partir de

129€90



BOUTEILLE ISOTHERME QWETCH

Nombreux modèles 50cl, 75cl & 1l, 1,5l
 12h au chaud
 24h au froid
 Tout inox y compris le bouchon

29€90
 50cl



ÄGGCÖDDLAR SCANDINAVE

Une jolie cocotte en porcelaine toute simple mais super pratique qui permet de préparer de délicieuses recettes à base d'œufs en quelques minutes !

- on casse les œufs dedans
- on ajoute nos ingrédients
- on ferme & on plonge au bain-marie
- ... et voilà, c'est prêt ! Bon appétit !

Disponibles en plusieurs tailles et couleurs

19€90



DISTRIBUTEUR DE CURE-DENTS "HELP"

8 x 8 cm.

6€90

8, rue Raugraff • NANCY • Tél. 03 83 37 20 38
 Votre magasin vous accueille du mardi au samedi de 10h à 18h30

spatule & mandoline

facebook/Spatule et Mandoline
 Instagram : spatuleetmandoline