# reportages sorties culture déco... LORRAINE



Vins et Gastronomie

7-8
10h-20h 10h-19h
Mars

# Espace Socio Culturel - SEICHAMPS

Vente - Dégustation - Restauration sur place Nombreuses animations...

Organisé par le







De loin l'aéroport le plus proche de vous!





Les vendredis, du 10/04 au 09/10 avec 😈 tui 😃

UN TOUR D'HORIZON

DE NOS DESTINATIONS VACANCES

PRINTEMPS-ÉTÉ 2020





(Q) Route de Vigny 57420 GOIN à 30 mn de Metz et 35 mn de Nancy





Les samedis, du 30/05 au 05/09



Bastia

**Corsicatours** 







Les samedis. du 18/04 au 19/09 AVEC CORSE OLLANDINI

**Corsicatours** 





Préparez votre séjour sur lorraineairport.com ou dans votre agence de voyages

Les samedis, du 04/07 au 05/09

Corsicatours

CORSE OLLANDINI



## sommaire

#### REPORTAGE À LA UNE

- **6** Salon Talents & Saveurs : le rendez-vous des gourmets !
- **10** Le penchant sucré de Nancy

#### **GASTRONOMIE**

**12** La Lorraine Notre Signature régale les visiteurs au salon de l'agriculture!

#### **ART & CULTURE**

- **14** Alcina, figure de résistance
- 16 Lecture en scène
- 17 Soif de partage?
- 18 C'est du grand art... contemporain!
- **20** Artiste verrière et verrier scientifique se rencontrent au CERFAV
- **21** Paris 2024 : des opportunités pour les entreprises du Grand Est avec la BPALC

#### **SORTIES**

- **22** "La salle Poirel est un merveilleux écrin pour nos joyaux !"
- **24** Le salon Mode et Tissus se réinvente !

- **26** Gare au Zygomatiques!
- 28 "Nous, les femmes...!"

#### SANTÉ & BIEN-ÊTRE

- **30** L'hospitalisation autrement avec l'HADAN
- **32** Noviacare par Pharmagest : une box au service des séniors

#### HABITAT & DÉCO

- **34** Travaux de printemps
- **36** L'ITE, une solution de rénovation perfomante
- **38** Bien choisir sa porte d'entrée
- **40** Le meilleur pour votre maison
- **42** Nettoyer et protéger les bois composites
- **43** Quel revêtements de sol pour le balcon?
- **44** Domotique : les français de plus en plus connectés
- **46** Recettes
- **48** Horoscope
- 49 Notré sélection cinéma
- 50 À voir, à découvrir





















facebook.com/LorraineMagazine

#154 Du 03/03 au 16/03/2020 Prochaine parution le 17 mars /// Retrouvez tous nos anciens numéros sur lorrainemag.com

Lorraine Magazine est une publication de SCPP N°ISSN: 2265-9919 • Directeur de la publication Philippe Poirot 06 49 35 04 30 • philippe@lorrainemag.com • Directrice de la publicité
Sylvie Courtin 06 14 12 54 38 • sylvie@lorrainemag.com • Rédaction 03 83 35 89 97 Service commercial et publicité 03 83 35 89 95 • Réalisation graphique Nbcrea - Noémie Bigerel •
06 30 78 19 04 • noemie@lorrainemag.com • Journalistes Pauline Overney, Lauren Ricard, M. K., Fanny Couture • Crédits photos Couverture: D'après conception ©Salon Talents & Saveurs - Kiwanis •
Intérieur: © DR • Distribution Distri-mag • 06 77 06 97 06 • Pour nous écrire Lorraine Magazine - SCPP 33 av. de la Meurthe 54320 Maxéville - lorrainemag.com/contact - Tirage: 30 000 exemplaires
• Dépôt légal n°1741 • Imprimé par BLG Toul sur papier PEFC - La reproduction intégrale ou partielle de ce magazine est interdite sauf accord écrit de Lorraine Magazine.



**COURSES 6 ET 10 KM** 



**KOH LANTA DES ENTREPRISES** 



WARRIOR CHALLENGE



**TOURNOI DE FOOT** 



**MURDER PARTY** 



# BUSINESS COOL FESTIVAL

TADE RAYMOND PETIT TOMBLAINE

Une journée de défis et de bonne humeur pour les dirigeant(e)s, leurs collaborateurs et leurs familles.



WWW.BUSINESSCOOLFESTIVAL.FR

#### **é**DiTO

#### LE TERROIR LORRAIN RÉCOMPENSÉ!

On ne veut pas jouer les chauvins mais... On est fiers de notre Lorraine, non ? En tout cas. les bons produits de notre terroir ont été distingués au concours général du Salon de l'Agriculture 2020. Pas moins de huit vins des Côtes de Toul ont été récompensés avec un prix d'excellence décerné cette année au Domaine Vincent Laroppe. La Fabrique des GrÔ à Maxéville a reçu trois médailles pour sa bière houblonnée, celle aux fleurs et plantes et pour sa blonde de haute fermentation. Trois médailles également pour la Maison de la Mirabelle - distillerie de Rozelieures dans les catégories whisky de France de malt/single malt et whisky de France de malt tourbé. Enfin. la Brasserie Saint-Avold obtient, elle, une médaille pour sa bière blonde trouble au piment!

Le terroir lorrain n'a donc pas fini de surprendre et de régaler les consommateurs : il sera d'ailleurs à l'honneur au salon Talents & Saveurs de Lorraine, les 7 et 8 mars prochains au centre socio-culturel de Seichamps. L'occasion de rencontrer des artisansproducteurs passionnés et de déguster leurs produits artisanaux. Pâtisserie, biscuiterie. confiserie. charcuterie. fromages, chocolats, confitures, de fruit, bières, liqueurs, apéritifs... Il y en aura pour tous les goûts! Et comme La Lorraine Notre Signature aime nous le rappeler : « Pour la santé de votre région, consommez au moins cing produits lorrains par jour! »

Pauline Overney



# salon talents & saveurs : Le rendez-vous des Gourmets !

Les produits du terroir de la région Grand Est et les vignobles de France sont une fois de plus mis en lumière lors de la 5° édition du salon Talents & Saveurs de Lorraine, qui prendra ses quartiers les 7 et 8 mars au centre socio-culturel de Seichamps.











#### **LE KIWANIS**

Les fonds récoltés du 5º salon Talents et Saveurs de Lorraine, organisé par les trois clubs Nancy, Nancy Euro Amitié et Nancy Opalinska, seront reversés aux associations caritatives de la Métropole du Grand Nancy qui œuvrent au quotidien auprès des enfants en difficulté.

Le Kiwanis est un club service dont la devise est « servir les enfants du monde ». Ses membres, tous bénévoles, mènent des actions au profit d'enfants en difficulté. Actuellement, avec l'UNICEF, le Kiwanis mène une nouvelle action mondiale pour éliminer le tétanos maternel et néonatal : « ELIMINATE ». Les Clubs Kiwanis de Lorraine ont déjà contribué très largement à cette campagne internationale. D'ailleurs, Gilbert Summa, un Kiwanien de Nancy, s'est particulièrement distingué en réalisant au profit de cette cause des performances sportives dans le domaine de l'extrême : Marathon du Pôle Nord, Marathon des Sables au Pérou, Baïkal Ice Marathon, Volcano Marathon au Chili.... D'ores et déjà, cette campagne aux côtés de l'UNICEF est un réel succès dans 26 des 40 pays où ce fléau sévissait.



n weekend gastronomique placé sous le signe de la convivialité, de l'authenticité et de la générosité : c'est la promesse de la nouvelle édition du salon Talents & Saveurs, organisé par trois clubs Kiwanis (Nancy, Nancy Euro Amitié et Nancy Opalinska). Près de quarante exposants seront réunis afin de satisfaire les consommateurs les plus exigeants, tout en échangeant sur leur savoir-faire. Boulangerie, pâtisserie, biscuiterie, confiserie, charcuterie, fromages, chocolats, confitures, jus de fruit, bières, liqueurs, apéritifs... Les papilles des visiteurs vont être en fête! Aussi, les vignerons venus de nos régions de France feront apprécier leurs vins issus de leurs meilleurs cépages: Alsace, Anjou, Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Chablis, Côte du Rhône, Côte du Roussillon, Côte de Moselle, Côte de Toul...

#### PLUTÔT SALÉ...

Côté spécialités salées, les visiteurs pourront retrouver des maisons comme Au Fumé Vosgien qui présentera lard paysan, noix de jambon et autre andouille du Val-d'Ajol; les excellentes terrines de bœuf au vin bleu des Vosges et de veau de lait au gris de Toul, labellisées « Vosges Terroir » et confectionnées à partir des viandes de l'exploitation familiale vosgienne Le Goût des Prés; les spécialités à base d'escargots du Clos de l'Aulne (coquilles, « croquilles », cassolettes, tapas...); les foies gras, terrines et autres confits de canard de la Ferme de la Croisette; les bons fromages de chèvre frais (secs, cendrés, aromatisés...) de la GAEC

des Caprines (plusieurs fois médaillés au concours national Fromagora) ou encore les spécialités boulangères « faites maison » des maisons Boulanger et Payeur. En parallèle, des démonstrations culinaires seront données par Julien Picard « (Au Bistronome » à Nancy), Maître Artisan Cuisinier Euro-Toques et parrain du salon, en compagnie de Florance Gallard du blog Nancy Buzz.

#### ... OU SUCRÉ?

Les papilles sucrées ne seront pas en reste avec la présence des Confitures du Climont (confectionnées à base de fruit et sucre uniquement); de l'exploitation familiale des Ruchers de Wendy





et leurs différentes variétés de miels succulents ; des guimauves, pâtes de fruits, caramels et autres spécialités alsaciennes des Douceurs de Rohan ; mais aussi des « Pavés Stanislas » (praliné aux amendes et noisettes avec



amandes torréfiées) signés Rémy Durand du Carré des Rêves et des mendiants, tuiles et autres « Pavés du Faubourg » (chocolats) de Sucré-Salé.

Pour accompagner toutes ces spécialités, le salon Talents & Saveurs donne une belle visibilité aux vignerons français. Parmi eux : le champagne Rollin dont l'histoire de famille dure depuis cinq générations, mais aussi les vins biologiques du Domaine Lipp & fils (Alsace) et les Pinot Noir et Auxerrois (AOC Côtes de Toul) du Domaine Demange. Pour les amateurs de bières, la brasserie artisanale La Grenouille Assoiffée présentera sa gamme de blondes, blanches ou brunes, toutes mûries au moins 3 semaines en fermenteur. La Distellierie HEPP proposera, elle, un whisky alsacien très original : un single malt, mais aussi une liqueur au chocolat et vanille de Madagascar. Enfin, pour les visiteurs qui se dirigeraient vers les « softs », ils auront l'occasion de découvrir les boissons « Symples » confectionnées à base de plantes médicinales et les meilleurs cafés sélectionnés et torréfiés avec soin par Café Loren.

Pour les petits creux, le salon met à disposition un espace de restauration avec bar à huitres et formule repas (sur réservation). À savoir également que chaque entrée achetée, un verre de dégustation est offert ainsi que deux billets de tombola et une brochure. Le Salon Talents & Saveurs de Lorraine est définitivement le rendez-vous des gourmets à ne pas manquer!

Un dossier de Pauline Overney

Les 7 et 8 mars au centre socio-culturel de Seichamps Le samedi 7 mars de 10h à 20h et le dimanche 8 mars de 10h à 19h. Tarifs: 5 €, gratuit pour les moins de 15 ans. Parking gratuit, accès PRM Renseignements: saveurs-lorraine.fr ou contact@saveurs-lorraine.fr Réservations repas (la veille avant 19h): 06 83 28 57 06

#### 3 questions à JULIEN PiCARD

chef du restaurant « Au Bistronome », Maître Artisan Cuisinier



Euro-Toques et parrain du salon Talents et Saveurs de Lorraine

#### Vous êtes le parrain du salon Talents et Saveurs de Lorraine quasiment depuis les débuts. Pourquoi acceptez-vous de revenir chaque année ?

J'ai été invité par mon parrain Euro-Toques lors de la 2º édition et ça fait trois ans que je suis le parrain du salon. En tant qu'artisan cuisinier, je suis toujours à la recherche de producteurs et d'artisans locaux pour valoriser leurs produits dans ma cuisine. J'essaie au maximum de travailler avec les gens du coin, de favoriser l'agriculture biologique et d'être dans une démarche zéro déchet.

# Vous allez vous livrer à des démonstrations culinaires, aux côtés de Florance Gallard. Pouvez-vous nous en dire plus ?

J'avoue que je ne prévois jamais à l'avance ce que je vais proposer au public (rires). L'idée est de présenter des recettes que les gens peuvent réaliser chez eux mais en partant d'une base complexe quand même. Mon intention est de leur montrer de réelles techniques de cuisinier. Par exemple, l'an dernier, j'ai réalisé des Pastéis de nata, ces petits flans portugais : ils ont l'air assez compliqués à réaliser mais en fait... ce n'est pas du tout le cas! J'ai aussi montré aux visiteurs comment réaliser un pâté lorrain, surtout au niveau du montage avec la pâte feuilletée. C'est généralement une étape que les gens redoutent chez eux! De son côté, Florence, via son blog, proposera des démonstrations plus contemporaines, en lien avec la mode : les wedding cake, la décoration en pâte à sucre, les cup cakes...

# Est-ce important à vos yeux de faire perdurer ce genre de salons qui met en lumière le terroir régional ?

Bien sûr! A l'heure où l'on essaie de tout généraliser avec la fusion des régions, etc.. C'est important que les gens retrouvent les produits du terroir dans des événements comme le salon Talents et Saveurs. Et je crois que les gens ont besoin de revenir à ces produits locaux, dans une démarche écologique mais aussi de « bien manger ». Et puis, tous les bénéfices sont reversés aux enfants en difficulté grâce au Kiwanis : je suis papa de quatre enfants, la cause me touche bien évidemment et je soutiens cette initiative à 100%.

#### Des animations gourmandes!

#### **GOÛTER À L'INNOVATION AVEC L'ENSAIA**

Cette année, les élèves en 5e année de l'École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires (ENSAIA) en spécialisation « Formulation Alimentaire » présenteront trois innovations culinaires aux visiteurs : « Les Funambules », un dessert gourmand qui complètera de facon équilibrée vos snacks du midi (samedi matin) : « Ellessy », une boisson fruitée et rassasiante aux nombreux atouts nutritionnels (samedi après-midi et dimanche matin) et « Francisse », le produit phare d'un repas de qualité vendu en food truck.

Ces étudiants se préparent aux métiers de la Recherche Développement. Ils participent chaque année au concours d'innovation alimentaire « Ecotrophélia », une référence dans le domaine. Les étudiants de l'ENSAIA dont d'ailleurs déjà remporté le concours à plusieurs reprises : certains produits lauréats, tels que « CarréLéon » en 2016 (devenu depuis « Carrés Futés ») vont même jusqu'à se concrétiser via des créations de start-up et une commercialisation réelle!

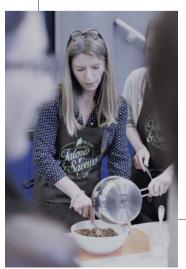






#### **DÉMONSTRATIONS ET DÉGUSTATIONS CULINAIRES PAR JULIEN PICARD ET FLORANCE GALLARD**

Depuis trois ans, Julien Picard, Maître Artisan Cuisinier Euro-Toques et chef de son restaurant « Au Bistronome » à Nancy présente et réalise de nouvelles recettes accessibles et faciles à reproduire, mais surtout très savoureuses! Car Julien Picard concocte une cuisine qui lui ressemble : généreuse, sensible avec une touche de fantaisie qui fait la différence mais aussi beaucoup de rigueur pour un concentré



de saveur. Sa cuisine répond à des envies, des aspirations et des émotions en fonction des saisons. Il sera accompagné, pour ces démonstrations, de Florence Gallard (Nancy Buzz), passionnée de cuisine. Tous deux forment un duo de fins gourmets et de professionnels de la gastronomie locale qui devrait ravir les visiteurs!

#### RENCONTRE AVEC **ILONA ROBELIN.** MISS LORRAINE 2019

Originaire de Montenoy, Ilona Robelin, Miss Lorraine 2019, est l'invitée d'honneur de cette 5e édition du salon Talents et Saveurs. Elle sera présente le dimanche 8 mars, à partir de 15h, pour une séance d'échanges, de photos et de dédicaces. Ilona Robelin souhaite aujourd'hui consacrer son « règne » à différentes causes, mais



principalement au harcèlement. En tant que végétarienne, elle est également très engagée dans la cause animale.

Depuis 4 ans, il est aujourd'hui une tradition pour le salon Talents et Saveurs de recevoir les Miss Lorraine, dont la présence est toujours très appréciée des visiteurs.

> de réduction sur votre entrée avec ce coupon























#### Les Marquises - Alain Batt Chocolats

Depuis plus de 40 ans, la Maison Alain Batt propose des produits de qualité artisanale : chocolats, confiseries, biscuits, bergamote de Nancy et autres spécialités... Parmi les spécialités labellisées « Nancy Passions Sucrées », les marquises sont des bonbons pralinés, enrobés deux fois dans de la glace royale vert menthe. A déguster un peu tiédi pour que le cœur de praliné fonde un peu...



#### Le Gâteau lorrain Boulangerie-Pâtisserie Gwizdak

Moelleux et gourmand, le Gâteau lorrain est un gâteau de voyage inventé par Fabrice Gwizdak, fabriqué à partir d'eau de vie de mirabelle AOC. Il peut se manger en famille, à la maison ou bien en extérieur, grâce à sa boîte de conservation en bois. Un témoin de notre généreux terroir lorrain!



#### Les Craquelines - Lalonde Chocolatier-Confiseur

Bonbons emballés individuellement et manuellement, les Craquelines se déclinent en neuf parfums : citron, orange, alcool de Kirsch, mandarine, fruits confits, praliné, alcool de Mirabelle, rhum et café. Le terme « Craquelines® » désigne une famille de 9 confiseries composées d'une pâte d'amandes « maison » au beurre, aromatisée aux essences de fruits.

## Le penchant sucré De nancy

La marque « Nancy Passions Sucrées » a été lancée le 21 novembre dernier. Son objectif : valoriser les spécialités nancéiennes et promouvoir des savoir-faire artisanaux.

acarons, bergamotes, babas au rhum...
Toutes ces douceurs donnent l'eau à
la bouche et font aujourd'hui la renommée de la
Cité Ducale. Afin de mettre en lumière les artisans
qui perpétuent les traditions culinaires de notre
territoire, DESTINATION NANCY - Office de Tourisme, la
Métropole du Grand Nancy, la Chambre de Commerce
et d'Industrie (CCI) Grand Nancy Métropole Meurtheet-Moselle et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de



Meurthe-et-Moselle ont décidé de créer la marque « Nancy Passions Sucrées ». « En tout, une vingtaine de produits sont labellisés. Ce sont généralement des recettes inspirées du 18° siècle, de l'époque de Stanislas » explique Yves Schultz, responsable Pôle Services aux Entreprises à la CCI 54. Actuellement, neuf professionnels des métiers de la confiserie, de la pâtisserie et de la restauration sont engagés dans la promotion de cette nouvelle marque.

#### ARTISANAT ET TRADITIONS RÉGIONALES

« Nous travaillons sur ce projet depuis deux ans. Le rôle de la CCI a été de construire toute la documentation et d'instaurer la protection de la marque avec sa charte, son règlement... » continue Yves Schultz. Concrètement, « Nancy Passions Sucrées » garantit des produits fabriqués artisanalement, sur place, par l'artisan qui les présente et travaillés selon des traditions régionales. Bien sûr, les professionnels utilisent des ingrédients locaux, autant que possible, certifiés d'excellente qualité. « Tous ont d'abord déposé leur candidature accompagnée d'un dossier technique puis, les partenaires se sont rendus dans leurs ateliers de fabrication. Ils nous ont présenté et fait déguster les produits qu'ils souhaitaient labéliser. » Des savoir-faire séculaires sont ainsi mis ici en valeur par « Nancy Passions Sucrées ». Fruits de patience, de technicité et d'une passion à toute épreuve.

#### **GAGE DE OUALITÉ**

« Notre objectif est aussi de distinguer Nancy parmi d'autres destinations en proposant aux touristes de découvrir des spécialités qu'ils ne trouveraient pas ailleurs. » DESTINATION NANCY - Office de Tourisme met d'ailleurs en place, selon les saisons, des circuits alliant patrimoine, culture et gourmandise, à la découverte de ces professionnels et de leurs ateliers de fabrication. Une idée qui devrait attirer de plus en plus de touristes puisque l'on sait déjà qu'un tiers d'entre eux rapportent dans leurs bagages une ou plusieurs spécialités nancéiennes. À Yves Schultz de conclure : « Nous avons rassemblé des professionnels autour d'un projet commun pour valoriser notre patrimoine culinaire. La marque "Nancy Passions Sucrées" est aujourd'hui gage de qualité. Nous organiserons une seconde session au printemps pour attirer de nouveaux professionnels et faire découvrir aux gourmands de nouvelles spécialités. » Pauline Overney

Renseignements et liste des professionnels et produits agréés : nancy.cci.fr ou nancy-tourisme.fr



#### Le Macaron des Sœurs - La Maison des Sœurs Macarons

Le véritable Macaron de Nancy doit sa renommée au secret de fabrication de deux Sœurs Converses de la communauté des Dames du Saint Sacrement de Nancy. Cette authentique recette, tenue secrète, est actuellement détenue par Nicolas Génot de la Maison des Sœurs Macarons. Cette savoureuse friandise est uniquement faite d'un délicat mélange de blanc d'œufs, de sucre et d'amandes de Provence, ce qui en fait le Macaron fidèle à la tradition monastique.



#### Le Gâteau Le Saint-Epyre - Pâtisserie Saint-Epyre

Emblématique de la ville, le Saint-Epvre est un gâteau très moelleux composé de deux disques de meringue aux amandes. garnis d'une crème au beurre à la vanille et à la nougatine pilée, le tout de fabrication maison. Rond et blond, saupoudré de sucre glace, il est présenté avec un ruban rouge ou bleu assorti d'une étiquette. Ses saveurs vanille et nougatine sont subtiles et s'équilibrent parfaitement en bouche.



#### Chocotee - Pâtisserie Derelle

Chocolatier-golfeur de Seichamps, Frédéric Derelle a su conjuguer ses deux passions en créant « Chocotee », un bonbon chocolaté en forme de balle de golf, dont le nom et la marque ont été déposés. Une douceur raffinée composée d'un cœur gianduja enrobé dans une fine enveloppe de chocolat blanc. Frédéric Derelle a mis deux ans pour mettre au point cette recette.



#### Les Vôtes à la mirabelle de Lorraine IGP Crêperie bretonne La Bolée

Beurre fondu, mirabelle dorée... La pâte à crêpe est versée en douceur dans de petits poêlons de fer. Voici la recette des Vôtes à la mirabelle de Lorraine IGP. Le tout est passé au four pour un moelleux incomparable puis flambé à la mirabelle pour encore plus de saveurs.



#### Le Tout-Nancy - Brasserie L'Excelsior

Ce dessert glacé est la star de la carte toute l'année dans ce temple gastronomique de l'Art nouveau nancéien. Jacques Hildenbrandt, le chef, concocte cet entremets sucré à partir de mirabelles IGP et de macarons des Sœurs en provenance de chez Nicolas Génot... des produits d'exception pour un dessert d'exception.



#### Le Baba au vin de Tokaji et neige de Safran À la table du Bon Roy Stanislas

Dans son atelier, le cuisinier Yvain Rollot présente le vrai Tokaji, celui de Hongrie qu'aimait tant Stanislas, qu'il utilise pour tremper le baba, comme au 18e siècle. Il sert ce fameux baba accompagné par sa neige de Safran... un régal!















# La Lorraine notre signature régale les visiteurs au salon de l'agriculture!

Une dizaine d'entreprises-adhérentes à La Lorraine Notre Signature ont participé au Salon de l'Agriculture 2020, à Paris, et ont fait rayonner les bons produits de notre région!



imanche 23 février, 9h. Aux abords de Paris Expo, porte de Versailles, c'est déjà l'effervescence. Des centaines de visiteurs attendent impatiemment pour franchir les portes et découvrir cette nouvelle édition du Salon de l'Agriculture. Après avoir admiré les bestiaux, le public prend la direction du pavillon 3. L'occasion de découvrir les richesses gastronomiques de toutes les régions françaises ! Au loin, une banderole affiche : « Bienvenue en région Grand Est ». Dans cet immense espace sont regroupés des exposants venus de Lorraine mais aussi d'Alsace et de Champagne-Ardenne. Parmi eux, les entreprisesadhérentes à La Lorraine Notre Signature sont en bonne place pour faire rayonner la lorraine : la Confiserie des Hautes-Vosges, la Maison Boulanger, la Maison Pierrat, la Fromagerie de l'Ermitage, la Brasserie des Pap'illes, Miranille, Le Vosgien Gourmet, Ô Mirabelle, Les Brasseurs de Lorraine, Vega Fruits et Les Meules du Sain Gourmand.



#### UN SUCCÈS POUR LES BOUCHONS LORRAINS!

La Maison Boulanger (Colombey-les-Belles) participe au Salon de l'Agriculture depuis 27 ans : « C'est toujours un plaisir de venir chaque année. C'est un salon qui a nous a permis de faire connaître notre maison au-delà des frontières lorraines! » s'enthousiasme Gisèle Boulanger, fondatrice de la boulangerie-pâtisserie. Aujourd'hui, elle et son mari Christian travaillent en famille, avec leurs deux enfants (Delphine et Jonathan) qui ont repris l'affaire en 2008 : « Nous travaillons également avec notre belle-fille et notre petite-fille. C'est une superbe aventure que je souhaite à tout le monde!» Sur leurs étals, il y a les produits phares : le pâté lorrain « Bonne maman », « confectionné à partir de la recette de l'arrière-grand-mère de mes enfants », la quiche lorraine et la tourte aux grenouilles. « Nous avons aussi le Kouglor Mirabelle, une spécialité et une création de la maison qui a vu le jour en 1986 et qui a reçu ses lettres de noblesse des mains de Jean-Pierre Coffe! » À côté, les Bouchons Lorrains, une création de Jonathan Boulanger, recueillent un franc succès : « C'est une base de cannelé bordelais, revisité par Jonathan dans lesquels il a incorporé des mirabelles séchées à sa façon. » Fidèle depuis le début à La Lorraine Notre Signature, Gisèle Boulanger reconnait faire partie d'un « joli label, avec de belles maisons et belle une identité, qui ne demande qu'à être connu ».

#### KITS DE GÂTEAUX

Juste à côté de la Maison Boulanger, Bénédicte Guéréquiz des Meules du Sain Gourmand (Ochey) participe, elle, pour la première fois au Salon de l'Agriculture. Un poil impressionnée, cette boulangère d'essai de formation a ouvert son entreprise en 2016. Son objectif: proposer des farines sans additifs, avec de nouvelles variétés de céréales, pour les personnes

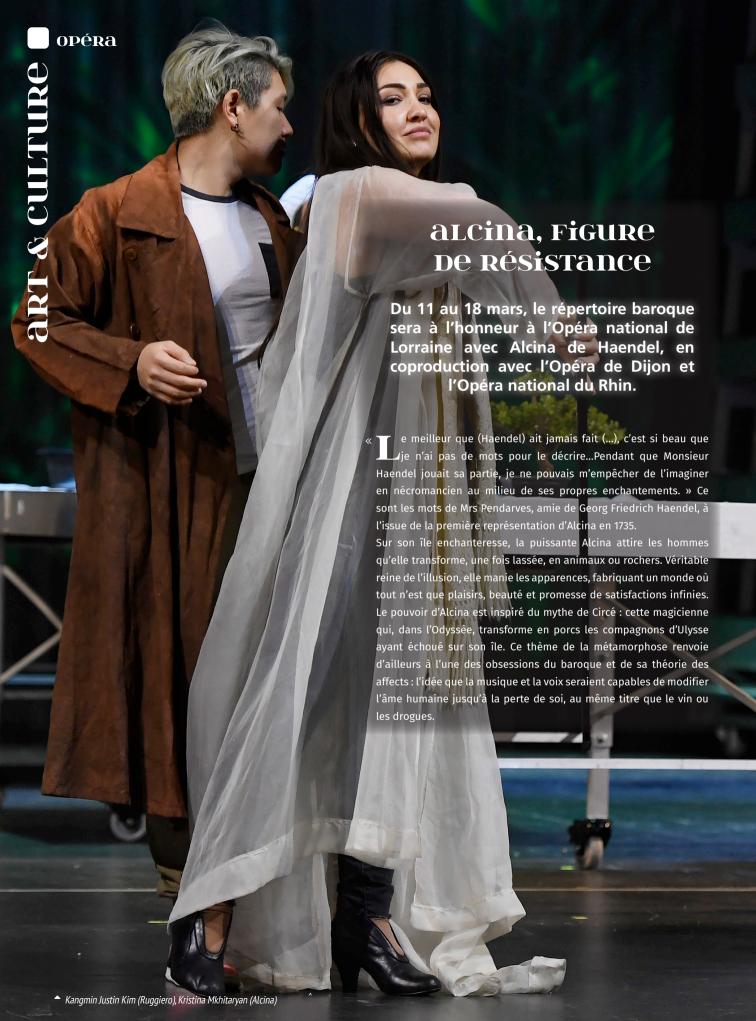
ayant des problèmes santé. « Il y a par exemple la farine de châtaigne, de riz, de quinoa. Toutes les céréales renferment un pouvoir : la kamut a une capacité sucrante extraordinaire, parfaite pour les diabétiques, la farine de millet, elle, renforce les os. » Mais depuis un an, Bénédicte a décidé de se diversifier. Elle a inventé 14 variétés de « kit à

participation au Salon de l'Agriculture

gâteau » : « Je viens d'en créer deux végans pour compléter la gamme mais il y a ici le cannelé bordelais, le muffin, le gâteau du sportif, les sablés... » Dans ces préparations, il suffit de rajouter les éléments liquides, de mélanger, et c'est prêt! « La Lorraine Notre Signature m'offre la possibilité de participer au Salon de l'Agriculture, c'est une super expérience! Aussi, depuis que j'ai rejoint le label en septembre dernier, des portes se sont ouvertes : je vais bientôt être distribuée dans les grandes et moyennes surfaces! » Un joli succès en perspective! Pauline Overney

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





#### LE POUVOIR DES IMAGES

Pour cette nouvelle production, la metteuse en scène italienne Serena Sinigaglia retrouve le chef Leonardo García Alarcón et son ensemble Cappella Mediterranea : « C'est un grand musicien et un grand homme de théâtre. Avec lui, j'ai découvert que la musique pouvait fusionner avec la scène pour créer une magie extraordinaire. » Serena Sinigaglia porte sur *Alcina* un regard politique qui l'amène à considérer la magicienne comme une figure de résistance. À notre époque profane, marquée par l'omniprésence de la

technologie, elle s'interroge sur le pouvoir des images qui prolifèrent dans nos sociétés soidisant libres, et entendent nous réduire à l'état de purs consommateurs. Le rôle-titre d'Alcina sera endossé par la magnifique soprano Kristina Mkhitaryan : le chant de Haendel donne au personnage toute son épaisseur en même temps qu'il exprime sa contraction. Magicienne toutepuissante, Alcina voit son monde s'effondrer quand elle échoue à retenir celui qu'elle aime (le voyageur Ruggiero interprété par le contreténor Kangmin Justin Kim). « Je crois qu'Alcina incarne effectivement une forme de résistance. Son monde est sensible, indomptable, anarchiste. Il s'oppose au monde conservateur, dévot et manichéen d'Atlante, dont est issu Ruggiero. Alcina nous rappelle à la nature. Comme elle, la nature est à la fois belle et terrifiante. Et nous la détruisons, tout comme le royaume d'Alcina qui sera finalement anéanti » souligne Serena Sinigaglia. Alcina sera le dernier grand succès londonien de Georg Friedrich Haendel, qui restera à l'affiche durant 18 jours. Rarissime à l'époque.

**■** Du 11 au 18 mars • Tarifs : de 5 € à 75 € • Renseignements et réservations : 03 83 85 33 11 • opera-national-lorraine.fr





#### Lectures en scène

Célébrer les nouvelles voix du théâtre : voici l'ambition de la Mousson d'hiver qui propose aux lycéens et étudiants d'interpréter les textes sélectionnés lors de la Mousson d'été.

'est une occasion unique pour les jeunes de fouler les planches : sous la conduite de professionnels, des lycéens et étudiants interprètent des œuvres choisies par le Comité de lecture de la Mousson d'Été pour la finesse et la pertinence de leur regard sur le monde contemporain. Comme chaque année depuis 2004, la Mousson d'hiver investira au mois de mars (cette année du 9 au 12) plusieurs lieux en Lorraine : l'Abbaye des Prémontrés et lycée Jacques Marquette à Pont-à-Mousson, Le CDN Nancy Lorraine-Théâtre de la Manufacture, l'Institut Goethe à Nancy et le lycée Henry Vogt à Commercy, pour donner à la

jeunesse, comme au public de tous âges, un aperçu du meilleur de la littérature théâtrale d'aujourd'hui, grâce à une programmation de textes récents venus de France et au-delà.

#### ATELIERS, SPECTACLES...

L'inauguration se fera le 9 mars à l'Abbaye des Prémontrés à Pont-à-Mousson : les élèves pourront participer à des ateliers d'écriture et de dramaturgie en présence de Simon Diard, Mariette Navarro et Véronique Bellegarde. Puis, vient les lectures : Zone à étendre de Mariette Navarro avec les étudiants

du Conservatoire régional du Grand Nancy, Paranoid Paul (You Stupid Little Dreamer) de Simon Diard avec les élèves du lycée Frédéric Chopin (Nancy) et Marcher tout droit est un combat de Simon Grangeat avec les étudiants de la Licence 3 Arts du spectacle de l'Université de Lorraine. Le 10 mars, toujours à l'Abbaye des Prémontrés, le public aura l'occasion de découvrir le spectacle Skolstrejk de Guillaume Cayet, mis en scène par Julia Vidit (Compagnie Java Vérité) suivi d'un atelier « Jeunesse



et engagement pour le climat » mais aussi les lectures de Romance de Catherine Benhamou avec les élèves du lycée Jacques

Marquette (Pont-à-Mousson), M. Rock de Lachlan Philpott avec les élèves de l'Ensemble scolaire La Miséricorde (Metz) et Fake de Claudine Galea, avec les élèves du lycée Henri Vogt (Commercy). En parallèle, le théâtre de La Manufacture accueillera, lui, le spectacle La vraie vie d'Alain Badiou, mis en scène par Marie-José Malis (9 et 10 mars). Enfin, le Goethe-Institut Nancy organisera,

> le 12 mars, une soirée « nouvelles scènes d'Allemagne » avec les lectures de Tristesse et mélancolie de Bonn Park avec les étudiants de Sciences Po (campus de Nancy), suivie d'un concert électro-pop par l'artiste allemande LIN.

ODaniel Mestanza



#### 16° ÉDITION DU « MOIS DE L'AUTRE »

En 2020, à l'occasion de cette Mousson d'hiver - Rencontres théâtrales pour la jeunesse, la Mousson d'été et le Centre Dramatique national de Nancy-Lorraine s'associent pour offrir aux lycéens de la région des activités dans le cadre de la

16e édition du « Mois de l'Autre ». Cette initiative, portée par la région Grand Est, vise à promouvoir l'ouverture d'esprit et le sens critique parmi les élèves du secondaire. La thématique de cette année est celle des « Fake News » (ou « Infox » en français). Ainsi, les élèves pourront participer, les 11 et 12 mars, à un atelier interactif « Fake News » par l'agence de communication « Reputationsquad » : il sera enrichi de nombreux contenus audiovisuels et infographiques pour aider à reconnaître et décrypter l'infox ! Enfin, le comédien Aurélien Serre animera, lui, un atelier créatif autour des fake news : il propose de partir de l'actualité récente pour en retirer les éléments qui rendent l'information attractive. Cette analyse permettra d'essayer de transformer, de manipuler cet extrait d'information pour recréer le processus de la création de fake news en direct. Si ces ateliers ne sont réservés qu'au public scolaire, les mises en scène des textes sont, elles, ouvertes à tous! Pauline Overney

Mousson d'hiver du 9 au 12 mars Réservations (spectacle): 03 83 81 20 22 ou festivaldelamousson@gmail.com Programme complet: meec.org/la-mousson-dhiver

#### soir de partage?

Rendez-vous dans les cafés de la Vallée de la Fensch, de Thionville et du Pays-haut : la 19e édition du festival Scènes au Bar a été concoctée pour assouvir toutes les soifs!



u 10 au 14 mars, l'équipe de Polar sur la Ville promet une rasade de chansons, un grand verre de fous rires et un sirop saveur nostalgie. En tout, dix-huit cafés mosellans accueilleront cette nouvelle édition du festival Scènes au Bar pour abreuver le public du meilleur nectar : le partage. Mais avant, soirée « avant-première » le 7 mars

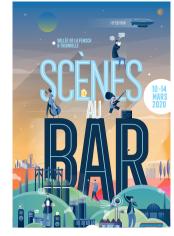
avec le spectacle « Le Grand Foire » à Boulange : Paul Klut, un politicien, a bien des propositions pour que notre planète tourne rond. C'est du belge, c'est drôle, c'est persifleur!

L'inauguration du festival se fera, elle, le 10 mars à Nilvange avec la représentation de « Cabaret Louise » : un show historique sur l'histoire de Louis Michel entre slogans actuels, joyeux anachronismes, chansons de Louise attaque et apparition d'Auguste Thiers en personne!



#### **TOURNÉE GRATUITE!**

Dans cette belle programmation, entre théâtre, humour et musique, le public aura le plaisir de retrouver la troupe Les Batteurs de Pavés avec leur spectacle « Germinal » (11 mars à Thionville) : une plongée dans le bassin houiller, comme la décrivait Emile Zola, avec quelques notes d'humour en sus. De son côté, Hélène Ventoura revient à Scènes au Bar, le 12 mars, pour faire « Ami-Ami ». Un voyage en solitaire dans lequel elle rame pour mieux embarquer les spectateurs, entre sa folie



(douce), sa tristesse (sincère) et sa joie de vivre (surtout). À Hayange, place à un (grand) comédien le 13

mars : du haut de ses 2 bons mètres, Réda Seddiki prend de la hauteur par rapport aux événements, et ca fait du bien! Après quatre jours de festival, Scène au Bar s'achèvera dans une soirée événement, réunissant deux spectacles et un repas, le 14 mars, à Fameck. Au programme : « Liberté ! (avec un point d'exclamation) » avec le génial Gauthier Fourcade et « Autorisation de Sortie » lors duquel la Cie Joe Sature va bricoler un concert unique, foutraque... et inoubliable! Point important: la tournée des spectacles est offerte par le festival (à l'exception de la soirée de clôture). On a soif, pas vous ? 
Pauline Overney

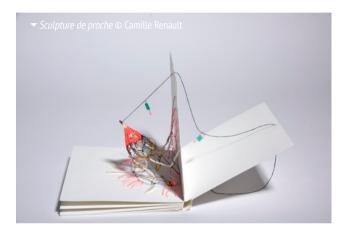
■ Du 10 au 14 mars • Tous les spectacles sont gratuits sauf soirée de clôture (2 spectacles + repas): 25 €, 16 € pour les moins de 14 ans. Réservation obligatoire. Renseignements : 06 19 66 06 23 ou scenesaubar@gmail.com • polarsurlaville.fr



## c'est du grand art... contemporain!

De Mulhouse à Reims en passant par Strasbourg, Nancy ou Metz : une cinquantaine de structures ouvrent leurs portes à l'occasion du 4<sup>e</sup> Week-end de l'Art Contemporain, du 13 au 15 mars.

organisée par les 3 réseaux d'art contemporain du Grand Est, Bulles en Champagne-Ardenne, LoRA – Lorraine Réseau Art contemporain – et Versant Est – réseau art contemporain en Alsace, l'édition 2020 du Week-end de l'Art Contemporain regorge de surprises. Expositions, visites, ateliers, performances, rencontres... Explorez le territoire du Grand Est en autonomie ou accompagnés de médiateurs! L'occasion de découvrir l'art contemporain sous plusieurs formes et dans différents lieux et d'en apprécier toute l'originalité et la créativité!



#### À METZ

#### **Centre Pompidou**

Exposition collective « Des mondes construits. Un choix de sculptures du Centre Pompidou » : À travers une sélection de sculptures importantes de la collection du Centre Pompidou -Musée national d'art moderne, faisant dialoguer de grands noms de l'art moderne et contemporain tels Alberto Giacometti, Constantin Brâncusi, Rachel Whiteread, Joseph Beuys, ou encore Alexander Calder, l'exposition explore la variété des gestes du sculpteur expérimentés et renouvelés depuis le début du XXº siècle. Au cours du parcours, la sculpture peut sembler aussi graphique que du dessin, aussi construite que de l'architecture, aussi fonctionnelle que du design ou aussi mobile que de la danse. Vous ne regarderez plus une sculpture de la même façon après avoir vu cette exposition! Atelier Sculpture de Poche : Camille Renault est une jeune artiste qui s'intéresse avant tout à l'émotion qui naît lorsqu'un objet s'anime. Ses créations, aériennes et légères, se mettent en mouvement au moindre souffle. Semblables à une toile d'araignée, un enchevêtrement de fils ou un drôle de chapiteau, elles vont amener les enfants à réfléchir sur la nature même de la sculpture. Du fil de pêche, des éclats de boule à facette, quelques morceaux de laine : il n'en faudra pas plus pour créer une fragile sculpture de poche que les enfants pourront emporter.

entrepompidou-metz.fr

#### CARTE BLANCHE À SÉBASTIEN GOUJU

Né en 1978 à Nancy, Sébastien Gouju vit et travaille entre Nancy et Paris. Avec le dessin et la sculpture, Sébastien Gouju manipule notre environnement visuel, le délivrant du conformisme et de l'univoque. Empreint d'humour, son travail aborde avec facétie les représentations décoratives de la nature dans l'espace domestiqué. Ses matériaux confèrent une sorte de gravité à la légèreté consumériste : taillures de crayons épinglées comme des papillons, nuées d'oiseaux en faïence s'écrasant au mur, ou jeu de cartes en inox ajouré de motifs. Sériel et fait-main se rejoignent dans des broderies industrielles ou des « collages » d'images imprimées copiées à la gouache. Inspiré par les arts populaires, la faïence émaillée domestique la sauvagerie naturelle à l'aide d'un bestiaire luisant. En 2019, Sébastien Gouju bénéficie du programme de résidence de la Fondation d'entreprise Hermès et il y réalise une installation ambitieuse de diverses plantes de grande envergure reproduites en cuir noir.

sebastiengouju.com

#### ÀNANCY

#### Artothèque Association 379

Exposition « Portraits » : « Les visages rencontrés ont toujours été source de réflexions et de satisfactions. Jeunes gens trisomiques (Effacer la différence), habitants de mon quartier (Mes chers voisins) ou déodatiens issus du continent africain (L'Afrique plurielle), tous m'ont permis d'avancer et de toucher du doigt l'Essentiel, l'au-delà des apparences. Au cours de toutes ces années, j'ai eu la chance de rencontrer d'autres visages encore, peintres, sculpteurs, photographes, écrivains ou tempéraments d'exception qui, chacun à leur façon, ont joué pour moi le rôle de passeur. » - Philippe Colignon « Mon plaisir égoïste est de donner. J'ai donc partagé mes mille feuilles avec Philippe Colignon, photographe de lettres. J'ai provoqué la rencontre de la machine à écrire et de l'appareil photo, pour qu'ils nous montrent ce que nous allons voir! » - André Villers





#### À ÉPINAL

#### Musée de l'image

Exposition « LOUP ! Qui es-tu ? » : À la simple mention de son nom, certains frissonnent déjà. Plus qu'un loup, c'est une image de loup qui apparaît dans nos esprits. Alors que la question du retour du loup en France suscite toujours le débat, le musée se penche sur la construction du loup culturel.

museedelimage.fr

#### La Lune en parachute - La Plomberie

CORPS FLEUVE (Sylvie de Meurville) se compose comme une approche sensible de l'espace, un déplacement du regard et du corps entre le monumental de l'intime, le matériel et le spirituel. Les relations entre le corps et l'eau seront prépondérantes, l'horizontalité, les reflets, la mobilité, le fugace; mais elles rencontreront également la montagne, sa peau douce ou rugueuse et sa verticalité. Plongée dans un territoire familier, pour le découvrir avec un œil nouveau, comme dans un instant éclair de reconnaissance du méconnu.

■ laluneenparachute.com



Ecoutez, on est bien ensemble

Nancy 100.5

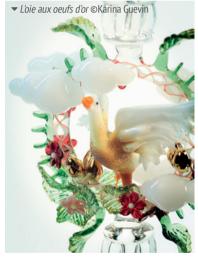
francebleu.fr

# artiste verrière et verrier scientifique se rencontrent au cerfav

La Galerie | Atelier du CERFAV à Vannes-le-Châtel présente « Promenons-nous dans les bois... », avec les artistes Karina Guévin et Cédric Ginart, du 13 mars au 20 juin.



▼ Les carrousels de Grimm ©Karina Guevin



e sont de véritables virtuoses du travail du verre au chalumeau. Karina Guévin et Cédric Ginart, deux artistes québécois, puisent leur inspiration au sein du patrimoine littéraire mondial, en illustrant des contes intemporels. Ils présentent leurs œuvres baroques et fantaisistes à la GalerielAtelier du CERFAV

dans une exposition intitulée « Promenons-nous dans les bois... ». Et quelle promenade dans leurs univers ! Les deux verriers revisitent l'esthétique vénitienne qu'ils adorent et qui correspond, de par son côté magistral et dramatique, à l'illustration de conte. Là, on aperçoit une référence aux œuvres de Grimm. Ici, aux Fables de Jean de La Fontaine. Et peut-être même une référence au *Petit Chaperon Rouge*...

#### RENCONTRE DE DEUX VERRIERS

On peut le dire : cette exposition est le reflet de la rencontre entre deux verriers aux parcours très différents. Karina Guévin est une artiste verrière pour qui les mots « passion », « couleurs » et « mouvements » définissent l'essence de sa vision. Dans son travail, Karina Guévin elle essaie toujours de repousser ses limites pour développer son idée. La forme

et la couleur viennent du fond de son âme et reflètent sa personnalité pétillante. À ses côtés, Cédric Ginart est un verrier scientifique pour qui les mots « techniques », « fonction » et « précision » représentent son univers. Au fil des ans, il a travaillé avec des scientifiques, des artistes, des industriels, des designers et des architectes sur des projets expérimentaux, sur la création d'œuvres d'art et de prototypes uniques ainsi que sur des séries limitées et des installations artistiques.

#### **PROUESSES ET VIRTUOSITÉ**

Ces créations verrières sont de véritables compositions néo-rococo uniques ; leurs couleurs exaltantes reflètent une combinaison hautement improbable entre deux esthétiques, deux personnalités du verre. Ce qui en fait toute leur originalité. Les chefs d'œuvre présentés dans cette exposition incarnent les prouesses et la virtuosité de leurs auteurs. Ces pièces leur ressemblent, tout simplement. Elles célèbrent la littérature et un savoir-faire particulier. Karina Guévin et Cédric Ginart souhaitent ainsi transmettre aux visiteurs

l'amour du travail bien fait et la poursuite de l'excellence. Le vernissage de l'exposition aura lieu le 12 mars prochain au CERFAV, à 18h, en présence des deux artistes qui se livreront à des démonstrations de verre au chalumeau. **Pauline Overney** 

Du 13 mars ai 20 juin au CERFAV à Vannes-le-Châtel
Ouverture du mardi au dimanche de 14h à 18h • Entrée libre



## Paris 2024 : Des opportunités pour les entreprises du grand est avec la BPalc

Entreprendre 2024 : la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne se mobilise pour accompagner les TPE-PME et structures de l'ESS à saisir les opportunités économiques des centaines de marchés des Jeux de Paris 2024.









PARTENAIRE PREMIUM

fin d'informer et de faciliter l'accès des TPE-PME Carégionales et des structures de l'Economie sociale et solidaire aux opportunités générées par les Jeux de Paris 2024, la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne a organisé une grande manifestation à Metz en présence de plus de 150 chefs d'entreprises de son territoire. Cette initiative s'inscrit pleinement dans la démarche entreprise par le Comité d'organisation des Jeux de Paris 2024 et par la SOLIDEO (Société de Livraison des Ouvrages Olympiques) qui ont fait le choix d'organiser des Jeux respectueux de l'environnement et économiquement et socialement responsables en permettant aux TPE-PME et structures de l'ESS d'être parties prenantes des appels d'offres liés aux Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024.

Ainsi, plusieurs centaines d'appels d'offres seront lancés par le Comité d'organisation des Jeux de Paris 2024 et par la SOLIDEO en charge de la construction, de la livraison des ouvrages et opérations d'aménagement pour contribuer à la préparation et à l'organisation de l'évènement. Premier partenaire premium de Paris 2024, le Groupe BPCE a lancé le programme Entreprendre 2024 pour aider les entreprises de tous les territoires à se saisir des opportunités économiques liées aux Ieux.

#### LES JEUX OLYMPIOUES ET PARALYMPIOUES **DE PARIS 2024, UNE CHANCE POUR LES** ENTREPRISES DANS LES TERRITOIRES

À Metz, Marc THIRION, Directeur du Réseau Entreprises et Financements spécialisés et Natacha SCHREIBER, Directrice Commerciale de la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne ont présenté le programme « Entreprendre 2024 », et le dispositif d'accompagnement auprès des TPE-PME et entreprises de l'ESS de la région Grand Est, en présence de Damien COMBREDET, Ambassadeur sport et société au sein du Comité d'organisation des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024.

Afin de donner aux chefs d'entreprises l'opportunité de décrocher des marchés, les plateformes « Entreprises 2024 » et « ESS2024 » mis en place pour informer les entreprises et les structures de l'ESS sur les appels d'offres, ont été présentés par Eric INGARGIOLA, Chef de projet Entreprises 2024 (en vidéo) et Christophe DIVI, Directeur ESS2024.

Renseignements: bpalc.banquepopulaire.fr et entreprises2024.fr

« Les Jeux de Paris 2024 représentent une magnifique opportunité pour les entreprises de notre territoire. La BPALC s'inscrit dans ce programme ENTREPRENDRE 2024 lancé par le Groupe BPCE, premier partenaire premium, pour faire bénéficier, en primeur, ses clients des modalités des appels d'offre nationaux. Toutes les équipes de la banque vont pouvoir accompagner les entreprises dans leur parcours de soumission et, notamment, dans leurs besoins de financement et de garanties. »

Marc THIRION, Directeur du Réseau Entreprises et Financements spécialisé de la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne





**⋖ T**'ai créé les Joyaux du Ballet comme une saga dont nous présentons, en 2020, le troisième épisode. » Samuel Murez, danseur et metteur en scène du spectacle ne cache pas son enthousiasme à quelques semaines de sa venue à Nancy : « La salle Poirel est un très beau théâtre à l'italienne. C'est un merveilleux écrin pour nos joyaux!»

Sur scène, une dizaine de danseurs, tous formés à l'Opéra de Paris et de toutes les hiérarchies, interprètent les plus grandes pages du répertoire « dans des versions adaptées et retravaillées selon les danseurs et les scènes sur lesquelles ils se produisent ». Dans un jeu de lumière minutieux et habillés des costumes de l'Opéra de Paris, les artistes sont au sommet de leur art et font vivre aux spectateurs une soirée hors du temps, dans l'univers féérique des grands ballets.

#### **FOCUS SUR WILLIAM FORSYTHE**

Cette 3e édition est un tout nouveau spectacle : Samuel Murez souhaite ici apporter « beaucoup de virtuosité » avec des extraits de La Bayadère ou Diane et Actéon de Marius Petipa, mais aussi de pas de deux iconiques comme ceux de Roméo et Juliette, de Basilio et Kitri dans Don Quichotte ou d'Odette et Siegfried du Lac des Cygnes. « Toujours dans cette volonté de prendre des risques pour atteindre la virtuosité, je fais la part belle à la technique masculine avec beaucoup de sauts, de tours... Je demande aux danseurs de repousser leurs limites, de créer des moments exceptionnels plutôt que de chercher un zéro défaut entièrement lisse. C'est notamment ce qui crée une grande connivence avec notre public!»

« Les Joyaux du Ballet » mettent également en lumière des pièces néo-classiques avec un focus donné à William Forsythe, avec l'explication de l'écriture en contre-point : « Nous montrons aux spectateurs la technique pour former

des canons, des miroirs... L'écriture en contre-point en danse est la même qu'en musique et William Forsythe est le Nec plus ultra de cette technique. Il nous a d'ailleurs spécialement autorisés à danser un extrait d'une de ses créations que les danseurs ont pu répéter avec lui.»

#### **UNE VERSION BONUS**

Danseur et chorégraphe, Samuel Murez jongle donc entre sa saison à l'Opéra de Paris et l'écriture de ses spectacles : « Ce n'est pas tous les jours facile mais c'est un métier de passion. » Entouré par ces danseurs exceptionnels, Samuel Murez met un point d'honneur à mettre en



valeur toutes leurs capacités techniques et scéniques : « Pour cette 3º édition, i'ai sélectionné un solo rare, méditatif, extrait de la Belle au Bois Dormant : j'ai spécialement choisi un danseur pour l'interpréter car je le projetais tout à fait dans ce rôle qu'il danse à merveille. »

Toujours dans une portée didactique, visant à expliquer au public les codes de la danse mais aussi le style technique. l'historique, le schéma narratif ou encore les costume, Samuel Murez proposera aux spectateurs « un bonus, que l'on enverra par mail, avec plusieurs scènes coupées d'explications qui nous ont paru un peu longues pour le spectacle mais qui devraient les intéresser!»

« Les Joyaux du Ballet » est l'occasion unique d'entrer dans le monde de la danse classique et contemporaine, pour en saisir tous les enjeux et découvrir tout le talent des danseurs sur scène. Un véritable joyau! Pauline Overney

Les 21 mars à 20h et 22 mars à 15h à la salle Poirel à Nancy • Tarifs : de 20 € à 85 € Réservations : billets.zdp.fr Renseignements: 07 82 27 29 30 ou billets@zdp.fr



# **GAGNEZ VOS PLACES POUR** « LES JOYAUX DU BALLET » Le samedi 21 mars à 20h Le dimanche 22 mars à 15h à la salle Poirel à Nancy En partenariat avec ZD Productions SALLE POIREL JOYAUX DU BALLET UNISPECTACLE DE ZD PRODUCTIONS Jouez sur facebook/LorraineMagazine

### Le salon mode et tissus se réinvente!

Le plus grand salon dédié à la mode et au textile revient du 19 au 22 mars à Sainte-Marie-Aux-Mines, en Alsace, avec plusieurs nouveautés à découvrir!





#### **PLACE AUX JEUNES!**

L'une des grandes nouveautés de cette édition 2020 est l'espace réservé aux jeunes talents : cette exposition est une carte blanche que Mode et Tissus souhaite offrir aux jeunes talents de 15 à 25 ans de France et d'ailleurs. Les visiteurs pourront donc découvrir le travail d'Auréa Bloch, une jeune passionnée

et autodidacte de 15
ans, styliste et modèle
à la fois mais aussi
de Théodora Hadj
Moussa Lauble :
cette étudiante
aux Ateliers de
Sèvre à Paris coupe,
dessine, coud et
crée depuis sa plus
tendre enfance. Ce « carré
jeunes talents » accueillera
également la jeune modiste

française Amandine Bruder, Laura Knoell et Eléonore Bonhomme, deux étudiantes en ingénierie Textile à l'Ecole Nationale Supérieure d'Ingénieurs Sud-Alsace de Mulhouse qui présenteront des robes de métal tissé et l'école MJM Design de Strasbourg avec des moulages autour de la chemise féminine et d'autres créations sur le thème de la migration qui promettent quelques surprenantes découvertes ! Un défilé spécial jeunes talents réunira tous ces créateurs, le samedi 21 mars à 17h30 au Théâtre.

#### **EXPOSITIONS D'INNOVATIONS**

Dans l'espace innovation, Mode et Tissus propose trois expositions en lien avec l'actualité autour des matériaux, des technologies, de la durabilité ou encore de l'écologie. Parmi elles, « Replica » regroupe les travaux d'investigation de sept étudiants de la section Design textile de la HEAR (Haute Ecole des Arts du Rhin) à Mulhouse pour un dialogue avec la Chine. L'exposition présentera des matières innovantes et des tenues inventives qui interrogent les processus de fabrication, les croisements culturels ou encore les échanges économiques. De son côté, la marque La Frenchie by Labonal dévoilera sa chaussette française et éthique, une chaussette alsacienne, éco-responsable et issue de matières françaises, dotée d'un grand sens de la proximité et du social. Enfin, Singer, exposera sa toute dernière machine à coudre Surjeteuse S0705 : un concentré de technologies qui pourra être testé au salon!

#### DE NOUVEAUX DÉFILÉS!

Moment phare de Mode et Tissus : les défilés. Ceux-ci ont été revisités pour la nouvelle édition. La couture sera représentée par les créatrices Michèle Forest, dont le détournement d'objets fait partie intégrante de sa création et Franca G qui peint sur sa toile la source d'inspiration de ses vêtements ou de ses accessoires. Un deuxième défilé sera réservé aux textiles des fabricants et exposants présents au salon pour montrer au public les tendances printemps-été en termes de couleurs, de fils et de matières. Enfin, un troisième défilé présentera

du prêt-à-porter haut de gamme avec la marque « Matières Françaises » accompagnée de « La Frenchie by Labonal ». Tous ces défilés auront lieu les quatre jours, à 11h et à 15h au Théâtre.

En parallèle, Mode et Tissus organisera des ateliers « tuto maquillage », un espace commercial et un espace coupon (avec une nouveauté 2020 : des rubans tramés haut de



gamme au mètre), des box ateliers pour satisfaire toutes les envies de couture... Enfin, quelques entreprises labellisées Alsace Terre Textile proposeront une grande vente de textiles de haute qualité, introuvables sur le marché. Des tissus de choix, entièrement pensés et conçus dans une dynamique d'innovation, de traçabilité et de défense des savoirfaire historiques de la région. Une

occasion pour les visiteurs d'acquérir des pièces rares pendant toute la durée du salon, qui seront en quantité limitée!

Pauline Overney

Du 19 au 22 mars • Au théâtre, 2 rue Osmont et Parc des Expositions, 5 rue Kroeber Imlin à Sainte-Marie-aux-Mines • Tous les jours de 9h30 à 18h, sauf le dimanche de 10h à 18h • Tarifs : de 5€ à 9€ selon les pass, gratuit pour les moins de 14 ans • Renseignements: 03 89 73 53 52 modetissus.fr



# gare aux zygomatiques!

Rendez-vous incontournable, le Festival de l'Humour de Montigny-lès-Metz revient pour une 23e édition du 12 au 15 mars prochains avec la crème des humoristes français!







harlie Chaplin disait : « L'humour renforce notre instinct de survie et sauvegarde notre santé d'esprit. » Il est vrai qu'aujourd'hui les médecins recommandent de rire 10 à 15 minutes par jour. Cela permettrait d'évacuer le stress, de réduire la tension artérielle et la douleur, de renforcer le système immunitaire et d'augmenter la confiance en soi. Tant de bonnes raisons d'assister au 23° Festival de l'Humour de Montignylès-Metz, du 12 au 15 mars prochains, au Centre Culturel Marc Sangnier! La programmation réunit cette année six spectacles, hauts en couleurs et riches en variétés! Talent, bonne humeur et éclats de rire devraient être au rendez-vous!

#### SOPHIA ARAM, TOIZÉMOI ET PABLO MIRA

Ce n'est autre que la pétillante Sophia Aram qui ouvrira les hostilités le 12 mars avec son spectacle « À nos amours » : Blanche Neige a-t-elle de l'ambition ? Le prince charmant a-t-il bonne haleine ? Dieu est-il féministe ? Après un première spectacle sur l'école, un deuxième sur les religion et un troisième sur la montée des extrêmes, Sophia Aram continue son observation affûtée de la société, de la politique et de l'actualité en livrant un regard personnel sur les faits marquants de notre époque. Immanguable!

Le 13 mars, place à deux spectacles : « Toizémoi, parents modèles », une « comédie drôlement mal élevée à 15 personnages » et « Pablo Mira dit des choses contre de l'argent ». Le premier met en scène l'histoire extraordinaire d'une famille ordinaire. Par erreur, la famille emménage dans un immense appartement qui ne lui était pas destiné. Trop tard, ils ont signé, la guerre est déclarée pour rester! De son côté, Pablo Mira est

sur scène. Et c'est déjà bien. Mais il dit ce qu'il pense. Ça, c'est un peu moins bien. Il endosse son fameux personnage hautain mais attachant avec un humour décalé, une aisance scénique impressionnante et une diction à toute épreuve!

#### AMOUR DE SOI, REVUE DE PRESSE ET RÊVE-PARTY

Après le succès de son spectacle « Mère Indigne », Olivia Moore, élégante et frondeuse, revient avec « Egoïste », qu'elle présentera le 14 mars : un spectacle sur l'amour de soi et celui des autres... éventuellement ! Et elle le décrit comme ca : « Tout le monde cherche le grand amour. Je l'ai trouvé. C'est moi ! J'ai vécu avec un homme, je me suis mariée, j'ai fait des enfants, honnêtement c'est très surfait. Quand je dis "Je t'aime" à mon mari, il me répond "Merci". Mes enfants me sourient essentiellement pour que je continue à les nourrir. Et ma mère me considère comme un organe à elle, mais qui vivrait en dehors de son corps. Et c'est moi qu'on traite d'égoïste! » Le 14 mars toujours, Christophe Alévêque proposera une thérapie de groupe improvisée, sans limite, sans structure et sans tabou avec sa « Revue de presse ». Enfin, le festival se terminera en beauté, le 15 mars avec « Tatie Jambon, le concert » de Marianne James. Extravagante et pétillante, elle embarque les enfants pour leur première rêveparty! Bossa, samba, pop, électro... un concert familial, rock'n'roll et généreux... comme Tatie Jambon! Vous ferez bien le plein de rires, non? Pauline Overney

Du 12 au 15 mars • Tarifs : de 18 € à 28 € selon les spectacles.

Pass' individuel pour tout le festival : 8 € (permet d'accéder à tous les spectacles à un prix réduit. Gratuit pour les adhérents, sans emploi, étudiants et les enfants de moins de 12 ans). • Renseignements et réservations : 03 87 63 22 03 ou marcsan.fr

# Intérieurs PRIVES

# NOUVEAU SHOWROOM - NOUVELLE COLLECTION •







# RANGEMENTS | CUISINES | SUR-MESURE | DRESSINGS







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



#### « nous, les femmes...!»

À l'occasion de la journée internationale des droits des femmes (8 mars), les collectifs Cultur'elles et Expressions plurielles organisent deux événements à Nancy et à Vandoeuvre.

#### « CULTUR'ELLES » VISITES GUIDÉES ET ATELIERS D'ARTS PLASTIQUES

#### Les 7 et 8 mars à Nancy

Lors de ce week-end, « Les visites de Lucie » proposera une visite guidée baptisée « La femme au temps de l'Art Nouveau » : au musée de l'École de Nancy, les participants partiront à la rencontre des figures féminines réelles ou mythiques qui ont inspiré les grands artistes de l'Art nouveau nancéien.

« Le grand tour » proposera, lui, une visite guidée sur le thème de « Conjuguer l'art et l'histoire au féminin, 17e et 19e siècle » : de la Guerre de Trente Ans au ler Empire, ce sera l'occasion de découvrir toute une galerie de portraits de femmes libres et accomplies qui ont laissé leur empreinte dans l'histoire et les arts de Lorraine.

Enfin, « L'atelier des couleurs » avec Blandine Henriot proposera des ateliers d'arts plastiques : connues ou méconnues, les femmes artistes ont marquées fortement l'univers des arts en Lorraine. De la peinture en passant par la sculpture, les participants deviendront eux-mêmes artistes et laisseront exprimer en toute liberté leur créativité.

Renseignements et réservations : collectif Cultur'elles au 06 79 31 24 53 Tarifs : visites quidées (10 €), ateliers arts plastiques (20 €)



# ELLES vident leur sac 25 février > 14 mars 2020 à Vandœuvre Médiathèque MIC étoile Château du Charmois

# « ELLES VIDENT LEUR SAC » PAR LE COLLECTIF EXPRESSIONS PLURIELLES

#### Jusqu'au 14 mars à Vandoeuvre

Le collectif Expressions Plurielles poursuit son action de sensibilisation et invite le public à prendre la parole autour de la question de l'égalité femme/homme. Né à l'initiative de quatre associations, le collectif rassemble pour cette 6° édition 13 structures : les associations Jeunes et cité, Simply Odd, Tricot Couture Service, Khamsa, CIDFF, REPONSE, Réciprocité ; les MJC Étoile et MJC CS Nomade ; la médiathèque Jules Verne et la ludothèque de Vandoeuvre ; Pôle Emploi Vandoeuvre et le Collège Simone de Beauvoir.

Au programme : exposition photographique de Myriam Lagarde (Studio Graines d'Instants) à la médiathèque Jules Verne : 16 portraits de femmes d'âge et de milieux professionnels divers et... leur sac ! La médiathèque accueillera aussi une rencontre, le 6 mars, avec Tata Milouda autour de son spectacle « Mon cahier, mon crayon, ma liberté » (qu'elle donnera à la MJC Etoile le 8 mars). L'association Simply Odd donnera une performance hip-hop et jazz sur le thème de « Vider son sac pour savoir sur quel pied Danser ». Enfin, Le 13 mars, la médiathèque Jules Verne organise un escape game sur les droits des femmes et fera un décrochage de l'exposition autour d'un verre !

Renseignements: REPONSE au 03 83 56 92 70 • Jeunes et Cité au 03 83 54 88 66
MJC CS Nomade au 03 83 53 18 27. • Entrée dans la limite des places disponibles.



# **LE PLUS GRAND CHOIX DE MEUBLES MASSIFS EN LORRAINE**





## à découvrir



Espace salon



Contemporain



# Campagne chic

Industriel



Esprit nature



**APRÈS** 



Garantie 10 ans Facilités de paiement 30 ans d'expérience Prix artisan

GPS ♥ 54210 VILLE EN VERMOIS RUE DE ST NICOLAS DE PORT

**AVANT** 

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





Espace déco



# L'HOSPitalisation autrement avec L'haban

L'Hospitalisation À Domicile de l'Agglomération Nancéienne (HADAN) participera au salon Cité Santé à Nancy à la rencontre du public et des professionnels.

→ Retrouvez-nous sur le salon CITY **HEALTHCARE** 

**Centre Prouvé Nancy** 7 & 8 Mars



'HADAN a été créée à l'initiative du CHRU de Nancy, de la ⊿Polyclinique de Gentilly et de l'Institut de Cancérologie de Lorraine en 2005. « Nous sommes une structure hospitalière autonome de statut associatif privé à but non lucratif. Notre but est de se consacrer au patient, et rien qu'au patient » explique Didier Reverdy, le directeur de l'HADAN. Objectif : assurer aux patients des soins médicaux et paramédicaux à domicile. La demande d'une Hospitalisation À Domicile (HAD) doit être prescrite par un professionnel de santé, avec l'accord du médecin traitant. « Tout le monde a droit à l'HAD, avec une prise en charge à 100 % de la sécurité sociale. Néanmoins, les modes de prises en charge sont strictement réglementés et doivent faire l'objet d'une évaluation médicale d'entrée. » Pansements complexes, rééducation, soins palliatifs, chimiothérapie et même suivi de grossesse à risque sont des exemples de pathologies possibles. Une équipe de 112 professionnels de santé (médecins, sages-femmes, infirmiers, aides-soignants, assistantes sociales, ergothérapeutes, psychologues et staff administratif et logistique) permettent d'assurer une réponse adaptée 7j/7, 24h/24. L'HADAN soigne actuellement 179 patients par jour. La durée moyenne d'une HAD est de 21 jours. Après 14 années d'existence l'HADAN a permis à plus de 8500 patients d'être pris en charge dans leur environnement familial

#### **HADAN EN CHIFFRES**

179 patients par jour

**112** collaborateurs

1740 patients pris en charge sur 2019

2 sites : Vandoeure et Joeuf

Plus de **1500** conventions signées avec les libéraux

#### LE NUMÉRIOUE EST L'AVENIR

« L'HAD est trop peu connue. En cause : un manque d'information des professionnels de santé face à ces nouveaux services. Aussi, la charge administrative reste lourde pour les prescripteurs, c'est pourquoi nous les aidons au maximum dans leurs démarches » souligne Didier Reverdy. Au Salon Cité Santé, l'HADAN veut se faire connaître du grand public et reconnaître comme véritable établissement de soins par les professionnels de santé. « Aussi, nous ne devons pas louper le "virage ambulatoire" : demain, nous aurons de plus en plus de possibilités de nouvelles prises en charge et nous aurons besoin d'outils numériques performants. » L'HADAN recherche donc des partenaires pour développer des outils médicaux numériques afin de sécuriser ces informations, les valider et pouvoir les partager entre le patient et tout professionnel de santé.

D'ici 5 ans, l'HADAN compte bien développer le numérique au profit de ses patients pour garantir une offre de soins irréprochable. « Le numérique sera pour nous une plus-value pour l'avenir, et cela passe forcément par les outils connectés. Nous voulons une information validée et sécurisée, comprise par tous » conclue Didier Reverdy.

En plus d'outils numériques performants et innovants, l'HADAN mise sur le développement de sa nouvelle plateforme e-learning: Learning-care. Elle permettra, dans un premier temps, le partage et la diffusion de ses "référentiels" de bonnes pratiques aux HAD et professionnels de santé du Grand Est, et dans un second temps de se positionner comme organisme de formation spécialisé dans le e-learning sanitaire en HAD.

Renseignements: 03 83 44 43 42 ou hadan.fr



# noviacare par pharmagest : une box au service pes séniors

Le groupe Pharmagest, expert français de l'informatique officinale, a créé la Box Noviacare : elle permet aux seniors de rester le plus longtemps possible à domicile ; joue un véritable rôle d'appui au diagnostic et agit en prévention de la perte d'autonomie. Prescrite en relation avec les pharmaciens, la box Noviacare est un dispositif qui préserve l'indépendance du senior, rassure les aidants et les proches.

Pace au vieillissement de la population française, les nouvelles technologies sont l'une des clés pour répondre aux défis du maintien à domicile et au prolongement de l'autonomie des seniors. Le groupe Pharmagest l'a bien compris et a créé sa Box Noviacare : ce bijou technologique permet de mesurer et d'analyser les signaux d'activité de l'utilisateur (sommeil, prise de repas, hygiène...) et de son domicile (température,

humidité...) grâce à des capteurs placés dans les différentes pièces du logement. Il accompagne également le senior dans sa vie de tous les jours en lui rappelant ses prises de médicaments ou l'heure des repas par exemple. La box est équipée d'un éclairage spécifique permettant de faciliter les déplacements nocturnes.

#### PLUS QU'UNE SIMPLE TÉLÉALARME

Si une anomalie est détectée (chute, inactivité inhabituelle...), la Box Noviacare, reliée à la téléassistance Filien ADMR 24h/24 et 7j/7, contacte l'utilisateur et pourra envoyer une alerte aux proches ou aux secours.

Plus qu'une surveillance, c'est un véritable accompagnement sur-mesure qui sécurise la personne, rassure la famille ou les aidants. Ce dispositif fonctionne sans caméra et n'a pas besoin d'une connexion à Internet. Une carte SIM avec une connexion 2G/3G est intégrée au dispositif pour que la personne puisse effectuer une levée de doute lors de l'appel par un conseiller Filien-ADMR. Elle a été élue meilleur produit de l'année à la foire Internationale de Hong Kong et présenté au CES Las Vegas en 2018 et en 2019.

Renseignements : noviacare.com

#### entretien avec MMC CHAMPOUILLON

utilisatrice de la Box Noviacare depuis 4 ans

#### Pourquoi avez-vous décidé d'installer la Box Noviacare chez vous ?

J'ai bientôt 90 ans et je vis seule depuis pas mal d'années. J'ai une fille mais qui doit aussi s'occuper d'elle et de sa famille. J'avais quelques inquiétudes quant à me retrouver seule dans mon logement s'il m'arrivait quelque chose. Comme je ne voulais pas de montre ou de médaillon, une amie m'a parlé de Noviacare. Je me suis dit : « Pourquoi ne pas essayer ? »

# Que vous apporte Noviacare depuis son installation?

Un sentiment de sécurité. Aujourd'hui, la box fait partie de mes meubles! Elle est installée entre mon téléphone et mon pot en étain. Elle me donne l'heure, la date, la température... Et puis il y a les capteurs de mouvements dans toutes les pièces que l'on ne voit pas du tout. En cas d'anomalie, la box est programmée pour appeler ma fille ou les secours. C'est comme un ange gardien qui veille sur vous!

#### L'installation a été facile?

Très facile! Un technicien est venu dans mon appartement pour poser les capteurs et régler la box. Il m'a demandé quelque unes de mes habitudes comme, par exemple, quel tiroir j'ouvre le plus dans ma cuisine. Les techniciens sont vraiment à notre écoute pour effectuer tous les réglages dont nous avons besoin. Aujourd'hui, je n'ai pas l'impression d'avoir une installation chez moi et, en même temps, j'ai l'esprit tranquille.

#### Combien coûte la Box Noviacare par mois?

La box est au tarif de 49,50 € par mois et nous déduisons la moitié de cette somme de nos impôts. Ce qui nous revient à moins de 25 euros par mois. C'est un tarif très raisonnable pour une installation de cette qualité. Et comme je dis toujours : « La sécurité n'a pas de prix! » J'incite vraiment toutes les personnes seules à se procurer Novicare qui est, pour moi, la solution pour se sentir en sécurité. ■



# Finalement... c'est mieux de le savoir en sécurité!

- de 25€ /mois après crédit d'impôts

#### Noviacare, son ange gardien de proximité.

- Un suivi d'activité quotidien et des historiques périodiques, rassurants pour l'entourage
- Un système de rappel de prise de médicaments et de repas
- Une prise en charge rapide en cas de chute ou d'accident domestique
- Une autonomie préservée et une sécurité renforcée
- Des intervenants toujours proches de chez vous : voisins, amis, famille

www.noviacare.com









#### TRAVAUX DE PRINTEMPS

Lorsque le printemps revient, on a envie de repartir sur de nouvelles bases, d'où le terme du nettoyage de printemps. Pour votre habitation c'est la même chose, le retour des beaux jours donne envie de réaliser quelques travaux.

#### REVOIR L'ISOLATION DE LA MAISON

L'isolation de la maison, c'est en premier lieu, les combles et la toiture. C'est le premier poste de déperditions de chaleur et cela représente près de 30% ! Imaginez donc, depuis le temps que vous repoussez ces travaux, les économies que vous auriez pu faire. Il est possible de compléter l'isolation ou de la rénover : par pose de nouvel isolant ou par remplacement de l'ancien (laine de verre de plus de 20 ans par exemple). Le sol des combles et les pans de toiture peuvent ainsi empêcher que la chaleur produite par votre chauffage ne s'évanouisse pas, par magie et que le froid ne pénètre pas. Inversement en été, ces éléments vous mettent à l'abri de fortes températures, c'est donc tout bénéf! Le printemps c'est également le meilleur moment pour ravaler une façade et l'occasion de faire une isolation par l'extérieur, ne vous en privez donc pas!

**VÉRIFIER VOS OUVRANTS : FENÊTRES ET PORTE D'ENTRÉE** 

Vos fenêtres sont fatiguées et leur étanchéité n'est plus performante ? D'après l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), les fenêtres sont à l'origine de 10 à 15 % des pertes thermiques de l'habitat. Il faut renforcer leur isolation. Pour faire obstacle aux pertes thermiques et aux rayons UV durant l'été, il faut miser sur du double vitrage de qualité. Les ouvrages bénéficiant d'une isolation thermique renforcée ou ITR sont à privilégier. Ils se dotent d'une couche d'oxydes métalliques dont le rôle consiste à empêcher les fuites de chaleur et la pénétration de l'air froid dans l'habitat.

#### **ENTRETENIR SATOITURE**

Une toiture en bon état est une toiture qui vous protège et qui possède donc, de ce fait, une structure en bonne santé. Pas d'infiltrations d'eau, pas d'humidité, ni d'isolant abîmé. Un toit en bon état est indispensable car les dégâts sur les toitures sont pernicieux, on ne se rend compte de leur présence que lorsqu'il est souvent trop tard. Un plafond qui moisit, c'est plusieurs semaines d'infiltrations au sein de l'habitation. Faites nettoyer vos tuiles et vérifier que la couverture est toujours intacte, après l'hiver, il se peut que celle-ci ait un peu souffert. Nettoyez vos gouttières, elles sont souvent obstruées par des feuilles et branchages si vous avez des arbres à proximité.



#### VÉRIFIER LES ÉLÉMENTS DE CHAUFFAGE ET DE **VENTILATION**

Des bouches d'aération non entretenues, ce sont des bouches d'aération qui ne sont pas performantes. Ainsi les équipements tels que les VMC, les radiateurs, les grilles d'aération doivent être dépoussiérés et nettoyés pour donner leur meilleur rendement. Les installations de chauffage et installations solaires méritent aussi un petit nettoyage de printemps pour fonctionner à plein rendement. Quant à la climatisation, c'est dès maintenant qu'elle se prévoit!

Le printemps c'est également le meilleur moment pour ravaler une façade et l'occasion de faire une isolation par l'extérieur, ne vous en privez donc pas!»



# L'ITE, une solution De Rénovation Performante

En supprimant les ponts thermiques et en permettant de ravaler la façade de son bâti, la technique de l'isolation thermique par l'extérieur fait partie des meilleures solutions de rénovation.

aire la guerre aux déperditions énergétiques dans sa maison est le meilleur moyen de réaliser des économies sur ses factures de chauffage et de réduire l'empreinte environnementale grâce à la diminution des rejets de CO2. Pour éviter ainsi les ponts thermiques dans son habitat, l'isolation thermique par l'extérieur (ITE) est une solution adéquate. Cette technique permet en effet d'envelopper le bâtiment d'un manteau isolant mais aussi de procéder par la même occasion à une rénovation esthétique de la façade.

#### UNE SOLUTION ISOLANTE ET ESTHÉTIQUE

Ce n'est pas vraiment la technique la plus répandue pour isoler son habitat et pourtant, l'ITE est une idée séduisante. En isolant les murs extérieurs, elle permet d'assurer l'étanchéité à la pluie et de supprimer les ponts thermiques, pouvant ainsi faire économiser jusqu'à 25 % d'énergie. L'ITE fait ainsi jouer l'inertie thermique du mur : agissant comme des éponges, les parois emmagasinent la chaleur pour ensuite la restituer progressivement. Le but ? Stabiliser les températures à l'intérieur du bâti. L'isolation phonique est également améliorée puisque l'air ne passe plus et les nuisances sonores extérieures non plus!

Autre avantage de l'ITE : celle-ci permet d'effectuer un ravalement de façade. En effet, en choisissant de nouveaux matériaux et parements (béton, métal, ardoise, bois...), c'est l'occasion de dépoussiérer l'esthétique de sa maison et de lui donner un coup de jeune. Fini le crépi disgracieux, place à la modernité!

#### **DES TECHNIQUES DE POSE MULTIPLES**

En pratique, l'ITE consiste à placer une couche d'isolant puis un matériau de parement sur les murs extérieurs du bâtiment. Les principaux isolants utilisés pour cette technique sont le polystyrène expansé, la fibre de bois et la laine de roche. Les deux premiers sont perméables à la vapeur d'eau tandis que le troisième réagit mieux au feu. Pour le côté esthétique, l'enduit minéral ou organique, le PVC, le bois, la pierre etc. peuvent être choisis à votre guise. Il existe alors trois techniques différentes d'installation : la pose collée, la pose calée-chevillée et la fixation mécanique par profilés. La première, simple et rapide,

consiste à coller directement l'isolant sur la paroi, mais seuls les isolants en fibre de bois et en polystyrène expansé blanc ou graphité gris sont admis. La deuxième option a l'avantage d'être compatible avec toutes les ITE, peu importe la nature de l'isolant et du support. Ici, le matériau choisi tient grâce à un système de fixations traversantes utilisant des chevilles à expansion. Dans le dernier cas, on utilise des rails PVC prépercés et fixés mécaniquement avec des chevilles à frapper sur le support. Mais cette dernière technique est réservée aux panneaux en polystyrène expansé blanc.

#### **UN SYSTÈME SÉLECTIF**

L'isolation thermique par l'extérieur comporte néanmoins quelques inconvénients. D'abord, elle ne convient pas aux bâtiments les plus anciens, notamment à ceux dotés d'une façade sculptée. La technique serait trop complexe à mettre en oeuvre et le coût particulièrement élevé. Le même problème se pose pour une façade en plâtre. Ce matériau ayant en effet besoin de respirer, l'isoler nuirait, à terme, à sa pérennité. C'est encore le cas pour les parois en granit dont la dureté est telle qu'il devient très compliqué de le travailler.

Enfin, il faut également savoir que l'ITE n'éradique pas les ponts thermiques entre les combles et la façade. Pour une isolation optimale, il faut donc prendre en compte la couverture de la toiture mais aussi celle des fenêtres qui, mal isolées, peuvent réduire à néant toute l'utilité de ce système.

#### **UN COUP DE POUCE**

Le coût d'une isolation thermique par l'extérieur dépend du choix de l'isolant et des matériaux, mais aussi de la technique utilisée. En moyenne, il faut compter entre 150 et 400 € hors taxes le mètre carré. Cette solution peut donc vite devenir onéreuse, mais sachez que l'ITE est éligible au crédit d'impôt pour la transition énergétique (CITE), s'élevant à 30 % du montant total des travaux. Pour être valable, l'opération doit s'étendre sur plus de 50 % des murs donnant sur l'extérieur. Vous pouvez encore bénéficier d'une subvention de l'Anah dans le cadre du programme « Habiter mieux » et de l'écoprêt à taux zéro. ■ M.K



# Isolation par l'extérieur - Ravalement de Façade Peinture & Rénovation intérieure

« Une équipe d'experts qualifiés pour la réalisation de vos travaux extérieur et intérieur »



**Isolation par l'extérieur la solution 3 en 1!**Isole, protège et embellit votre façade en même temps.



Offrez une seconde jeunesse à votre façade.
Déterioration, fissures et infiltrations viennent mettre à mal votre habitation. Le ravalement permet de rétablir l'étanchéité de vos murs et offre une plus-value extérieure.





**Rénovation**: Dans l'ancien comme dans le neuf et pour toutes les pièces de votre habitation, nous proposons des offres de services étendus: isolation intérieure, peinture, carrelage, pose de plaques de plâtre, enduit décoratif, etc...

#### **LES AIDES ET SUBVENTIONS**

Il existe de nombreuses aides, en ce qui concerne l'isolation thermique par l'extérieur et ravalement de façade, demandez conseil à nos experts! Entreprise qualifiée RGE, l'assurance de notre savoir-faire.



### Bien choisir sa porte d'entrée

Allure, look, matériau, rendement énergétique... Bien choisir sa porte d'entrée nécessite de prendre en compte de nombreux paramètres. Suivez notre guide pour frapper à la bonne porte!



a porte d'entrée de votre maison est la première impression que l'on a de votre habitation. Plus qu'une alliée déco, elle est la frontière entre la rue et votre intimité. Elle se doit donc de refléter l'esprit de votre maison tout en étant en accord avec la façade extérieure.

#### LE BOIS: ENTRE ESTHÉTISME ET TECHNICITÉ

Chaleureux et authentique, le bois est un matériau classique qui confère aux portes d'entrée une certaine robustesse et une grande durée de vie. Si vous êtes adepte des atmosphères cosy et des décors nature, ce matériau, reconnu pour sa bonne isolation thermique et acoustique, vous est tout indiqué. Brut ou exotique, les fabricants offrent aujourd'hui une large gamme de choix pour que votre porte d'entrée s'accorde au mieux à votre façade et à votre intérieur. Côté déco, le bois a l'avantage d'être facile à repeindre et de pouvoir changer de look au gré des saisons. En revanche, même traité, il demande un entretien régulier. Flemmards, passez votre tour!

#### L'ALUMINIUM : UN CHOIX PLÉBISCITÉ

Très dissuasif, design et peu gourmand en entretien, l'aluminium est le matériau tendance par excellence. C'est même l'option idéale pour qui souhaite offrir un look ultramoderne à sa façade, en plus d'une sécurité d'acier! De plus, vous pourrez profiter d'une large palette de coloris et de découpes originales. Attention toutefois, l'aluminium est conducteur de froid et nécessite d'être recouvert d'un isolant thermique. Si le prix de ce matériau vous freine, optez pour l'acier. Moins personnalisable que l'alu mais tout aussi solide et sécurisant, il est un peu plus isolant.

#### LE PVC: VOTRE ALLIÉ CONFORT

Les frileux, quant à eux, pourront s'orienter vers le PVC. Résistant aux intempéries, il permet une isolation maximale et a l'avantage d'avoir une longue durée de vie. On aime également sa facilité d'entretien : un coup d'éponge suffit pour le faire briller.

#### PERSONNALISEZ VOTRE PORTE

Une fois votre matériau choisi, vous pouvez à présent réfléchir aux détails qui personnaliseront votre porte. Si la porte pleine est sécurisante, la découpe d'un vitrage peut également être un atout pour certains espaces peu lumineux. Vous pouvez alors opter pour un vitrage classique ou pour une découpe plus moderne, qui donnera à votre porte un style unique. Le gros avantage des modèles contemporains est qu'ils sont de plus en plus personnalisables! Si vous avez choisi une porte en alu ou en PVC, vous aurez l'embarras du choix en termes de coloris, de motifs et de découpes.

Le choix de votre serrure et de votre vitrage n'est pas à faire par dessus la jambe car, au-delà du look, ils sont les garants de

votre sécurité. L'un comme l'autre doivent donc être choisis en premier lieu pour leur résistance aux chocs et aux infractions. Du côté

points est devenue un standard préconisé par les assurances, mais vous pouvez opter pour des dispositifs haute sécurité encore plus performants, comme une fermeture cinq points, des renforts anti-dégondage, ou encore des cornières anti-effraction.

des serrures, la fermeture trois

Fanny Couture

# Art&Fenêtres **JUSQU'AU** 31 MARS L'ANNIVERSAIRE Notre Notre Confiance Notre cadeau JUSQU'À O/O SUR LES FENÊT VISIBLEMENT L'ENSEIGNE Préférée des FRANÇAIS®

(1) Offre non cumulable, soumise à conditions. Le calcul des remises sera établi par tranches de réduction et par ordre décroissant de prix : 10% sur les 4 premières fenêtres (les 4 châssis les plus chers), 15% de la 5ème à la 8ème fenêtre, 25% de la 9ème à la 15ème fenêtre (les châssis les moins chers). Offre applicable jusqu'au 31/03/2020 inclus, hors chantier neuf, dans la limite de 15 fenêtres ou portes fenêtres. Voir règlement détaillé en magasin ou sur www.artetfenetres.com. Liste des magasins participants sur www.artetfenetres.com. (2) Selon enquête Capital / Statista « Les meilleures enseignes », échantillon de 20 000 personnes, réalisée du 8 juin au 18 juillet 2017.

## **Art&Fenêtres** MENUISERIES SC 54

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

## Le meilleur pour votre maison

Maisons individuelles sur-mesure, bâtiments industriels et projets de promotion immobilière : MORETTI Construction, installée à Dombasle-sur-Meurthe, forge sa réputation de se situer au premier plan des entreprises de construction de la région depuis 1925.





Plus de 90 ans au service des clients: MORETTI Construction, c'est avant tout une histoire de famille. Fondée par Jean MORETTI, l'entreprise est reprise en 1986 par son petit-fils Didier MORETTI, qui succède lui-même à son père Constant. Au fil des années, les trois gérants ont toujours eu un même but : maintenir la qualité des prestations et des réalisations, reconnues aujourd'hui parmi les meilleures de la région.

Depuis 1925, MORETTI Construction a réalisé plus de 3 000 programmes immobiliers pour les particuliers et les professionnels. « Aujourd'hui, l'une des forces de notre entreprise est d'avoir notre propre équipe de maçons » explique Thomas Gegout, associé de Didier MORETTI. « Cela nous permet de gérer le gros œuvre de A à Z, c'est-à-dire toute l'ossature de la maison mais aussi les travaux de charpente et de couverture. » Concrètement, pour tout projet de maison individuelle, les équipes de MORETTI Construction accompagnent le client, de la recherche du terrain jusqu'à la fin des travaux en passant par les choix et les options de construction.

#### UNE CINQUANTAINE DE MAISONS SONT AINSI RÉALISÉES CHAQUE ANNÉE

« Lorsque les clients viennent nous voir, nous partons toujours d'une feuille blanche. Nous n'avons pas de catalogue. Notre souhait est de répondre au mieux à leurs attentes : nombre de chambres, surface, volume... » MORETTI Construction, c'est une équipe de 30 salariés (maçons, couvreurs, dessinateurs, conducteurs de travaux, commerciaux, ...) au service du client. Une équipe spécialisée vous accompagne dans toute la

réalisation du projet, du permis de construire jusqu'à la remise des clefs.

Disposant du label Qualibat, de la certification COFRAC et partenaire de la FFB Constructeurs et Aménageurs (anciennement Union des Maisons Françaises), MORETTI Construction est une entreprise fiable et polyvalente. Pour toute réalisation, un Contrat de Construction de Maison Individuelles (CCMI) est proposé il comprend à la fois les garanties de livraison à prix et délais convenus, la garantie de remboursement d'acompte, la garantie de parfait achèvement, le respect de la réglementation RT 2012 (isolation) et l'assurance dommages-ouvrage.

# MORETTI CONSTRUCTION SERA PRÉSENT AU SALON HABITAT DÉCO DU 5 AU 9 MARS

MORETTI Construction sait aussi s'adapter aux besoins des professionnels: Peugeot, CARFAR, Gan Assurances sont autant d'entreprises qui lui ont déjà fait confiance. « Récemment, nous avons construit des bureaux à Fléville, derrière Cora-Houdemont. Nous avons également fait une extension d'Everest Médical à Essey-lès-Nancy. Nous maitrisons la réalisation de tout type de bâtiments qui peuvent être livré soit clefs en main soit après réalisation du gros œuvre. » Enfin MORETTI Construction œuvre également dans la promotion immobilière, en collaboration avec l'entreprise MORETTI Promotion, dirigée par Didier et Pierre-Yves MORETTI. Cette dernière finalise actuellement son projet le « Clos des Iris » à Dombasle centre : un clos résidentiel regroupant onze maisons de 100 m² chacune, avec garage et jardin clefs en main. « Nous achevons les travaux. Certaines

maisons sont d'ailleurs déjà habitées et une seule reste à la vente. » Moretti Promotion vient également de réaliser trois maisons identiques à Saint-Max et dispose d'autres projets de promotion immobilière à Rosière-aux-Salines et Nancy, qui devraient voir le jour dans les mois à avenir.

« Aujourd'hui, notre but est de proposer des maisons et des bâtiments de la meilleur qualité grâce notamment à la fidélisation de notre équipe. MORETTI Construction recherche toujours des professionnels compétents et motivés pour la bonne réalisation de ses missions. Toujours dans cet esprit d'adaptation rapide, nous formons nos équipes aux nouvelles réglementation en matière de construction, comme la nouvelle RT 2020 sur l'isolation par exemple, qui devrait voir le jour bientôt » souligne Thomas Gegout. L'équipe de MORETTI Construction sera présente au Salon Habitat Déco au Parc des Expos de Nancy du 5 au 9 mars : l'occasion pour vous de rencontrer ses professionnels et d'obtenir toutes les informations dont vous aurez besoin pour votre projet de construction.

➡ MORETTI Construction • Z-I des sables, 4 Rue Charles Hermite 54110 Dombasle-sur-Meurthe • Renseignement : 03 83 46 80 60 ou moretticonstruction.com







## Quand la tradition est notre passion...





Nous serons présent au salon habitat déco du 5 au 9 mars

MORETTI CONSTRUCTION, constructeur de maisons individuelles et bâtiments industriels sur Nancy et sa région

03 83 46 80 60 · moretticonstruction.com

Z-I des sables, 4 Rue Charles Hermite, Dombasle-sur-Meurthe

### nettoyer et protéger les bois composites

Pour durer et rester belles année après année, les nouvelles terrasses en bois composite réclament des soins. Pour assurer leur longévité, vous devez leur procurer un entretien complet : nettoyage et protection.

h, qu'il est bon de buller en profitant d'un rayon de soleil, confortablement installé sur sa terrasse en bois ! Malgré leur composition robuste, les nouveaux modèles, habillés de bois composites, c'est-à-dire de fibres de bois, de cosse de bois ou de bambou, demandent qu'on prenne soin d'eux. Pour conserver tout le style et le cachet que votre terrasse en bois donne à votre extérieur, n'oubliez pas de l'entretenir convenablement.

#### PREMIÈRE ÉTAPE: NETTOYER

La texture du bois composite étant généralement rainurée, celui-ci aura tendance à facilement s'encrasser, et, peu à peu, à se ternir. En effet, les rainures captent les saletés qui se retrouvent alors coincées, générant des taches et parfois même de la mousse. Ainsi attaqués par ces salissures, vos bois composites auront tendance à jaunir ou à grisailler.

Afin de les débarrasser de ces impuretés, vous devez impérativement procéder à un nettoyage en profondeur une à deux fois par an. Pour ce faire, vous pouvez utiliser un détergent spécifique, un peu de savon noir mélangé à de l'eau ou du bicarbonate de soude, ce dernier étant redoutable contre les moisissures. Pour plus d'efficacité, servez-vous d'un balai brosse pour bien frotter le rainurage puis rincez à grande eau. Parce qu'il est indispensable de travailler sur bois propre avant de s'occuper de sa protection, cette maintenance est de rigueur.



#### **DEUXIÈME ÉTAPE: PROTÉGER**

Une fois propre, votre bois composite est fin prêt pour être protégé. Cela lui évitera à l'avenir de devenir terne, lui permettant de conserver un bel aspect plus longtemps, même s'il résiste en général mieux aux outrages du temps et des intempéries que les bois exotiques comme le teck. La difficulté de ce matériau réside dans sa texture particulière qui ne facilite ni la pénétration ni l'adhérence d'une protection.

Les rainures n'étant pas aisées à recouvrir, il vous faudra possiblement opter pour un produit doté d'un fort pouvoir pénétrant, adapté à leur structure, que vous badigeonnerez à l'aide d'un pinceau. Même si la teinte des lames en bois composite se modifie moins que les autres types de terrasse en bois, cette étape leur assure une parfaite résistance à l'eau, aux taches, à la pollution et aux UV. Lauren Ricard

# quel revêtement de SOL POUR LE BALCON?



rdoise, bois, carrelage ou pelouse artificielle... le sol du Cabalcon répond à des exigences esthétiques mais aussi pratiques et juridiques.

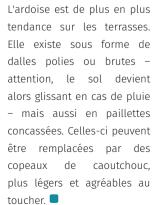
Les dalles de bois apportent douceur et chaleur aux balcons froids et bétonnés. Le caillebotis, une essence exotique, est équipée de picots qui favorisent l'écoulement d'eau et sèchent donc rapidement. On en trouve aussi en pin, en acacia, en teck, en bankirai, mais aussi en bois composite qui propose une large gamme de teintes. Ces dalles à « clipser » peuvent être entourées par un paillage de galets ou de pouzzolane.

Pour une imitation du jardin, l'idéal est d'installer une pelouse artificielle, en dalle ou en rouleau, garantie anti UV pour garder sa belle couleur verte. À l'instar d'une moquette, le gazon synthétique est tout doux pour les pieds...

#### **DESIGN**

Le carrelage, en grès ou en terre cuite, est le revêtement le plus avantageux. Résistant, économique, facile d'entretien et disponible dans diverses teintes, il offre un large éventail de

possibilités créatives.







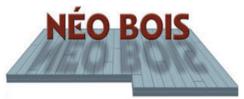








Terrasses conçues et posées par



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

> 03 83 57 97 75 neo-bois.fr

# Domotique : Les Français De Plus en Plus connectés

Connectés en réseau et reliés à une enceinte ou à votre téléphone via une application, ces appareils d'un nouveau genre permettent de contrôler toutes les commandes électriques de votre domicile. Ces innovations vous tentent ? Découvrez toutes les possibilités qui s'offrent à vous et les avantages qu'elles procurent.



#### LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA SÉCURITÉ

À l'aide de caméras de vidéosurveillance pilotables à distance, de détecteurs de mouvements et d'alarmes automatiques, les appareils connectés peuvent également permettre de prévenir les intrusions, actes de vandalisme et cambriolages. En effet, il vous est possible de garder un oeil sur votre domicile, où que vous soyez. Un atout considérable pour partir en vacances l'esprit tranquille, mais aussi pour se sentir plus en sécurité chez soi. Lors de vos absences, vous pouvez aussi programmer l'éclairage pour simuler votre présence, dissuadant ainsi

d'éventuels malfaiteurs. Ces technologies luttent également contre les accidents domestiques, en vous avertissant en cas de fuite de gaz ou d'incendie.

# UNE GESTION INTELLIGENTE DE L'ÉNERGIE

Si elle est souvent réputée coûteuse et compliquée à mettre en place, la maison connectée est pourtant une solution intéressante pour limiter vos dépenses énergétiques. Ainsi, un thermostat pilotable à distance permet d'optimiser la programmation du chauffage et de la climatisation selon les périodes de la journée et

le rythme de vie des habitants, afin de réduire votre facture d'électricité jusqu'à 30 %. De même, les volets roulants automatiques limitent la déperdition thermique. Situés dans les pièces à vivre, les capteurs de présence reliés au système d'éclairage évitent le souci de l'ampoule oubliée, et font varier la luminosité selon les scénarios et les ambiances souhaités, que vous pouvez définir à l'avance. Enfin, robinets et pommeaux de douche intelligents aident à diminuer votre consommation d'eau, souvent gaspillée par inadvertance, tandis qu'au jardin, l'analyse du taux d'humidité et de la pluviométrie, via les données météorologiques, régule l'arrosage en fonction des besoins en temps réel.

**Bon à savoir** : vous pouvez bénéficier d'aides publiques pour financer ces installations.

#### FOCUS : DES ACCESSOIRES QUI SIMPLIFIENT LA VIE

Outre le chauffage, l'éclairage, la vidéosurveillance et la commande des systèmes d'ouverture, la domotique transforme aussi certaines pièces de la maison,

notamment la cuisine et la salle de bains, grâce à des objets hightech intelligents. Four contrôlable à distance, hotte d'aspiration automatique reliée à la table de cuisson, réfrigérateur connecté au smartphone pour vérifier en permanence son contenu, miroir qui analyse la qualité de votre peau et vous prodigue des conseils beauté, cafetière télécommandée, w.-c. autolavants... autant d'innovations qui font entrer l'habitat dans une nouvelle ère et facilitent vos tâches quotidiennes. Enfin, en connectant vos appareils multimédias, télévision, enceinte musicale ou ordinateur, la smart home est aussi une source de loisirs inépuisable. Lauren Ricard



# Portes - Placards - Dressing - Escaliers - Parquets



# Fourniture et pose - Neuf et rénovation

## Nos magasins

TOUL

LUNÉVILLE

Tél.: 03 83 43 07 18

Tél.: 03 83 766 766

LANEUVEVILLE-DEVANT-NANCY **BACCARAT** Tél.: 03 83 761 761

Tél.:03 83 51 56 72

SAINT-DIÉ-SAINTE

VILLE-EN-VERMOIS

**MARGUERITE** 

Tél.: 03 83 46 91 91

Tél.: 03 29 556 556

Conseils et devis gratuits dans nos salles expo

www.lesmateriaux.fr

#### PIGEONNEAUX AU BASILIC



#### **PRÉPARATION**

Mondez les tomates et coupez-les en petits cubes. Rincez le persil et l'estragon. Émincez-les sans les mélanger.

Dans une cocotte, faites chauffer le beurre et un peu d'huile. Dès que le mélange mousse, disposez les pigeonneaux et laissez les mijoter 20 à 25 min, jusqu'à obtenir une belle coloration et une chair rosée. Salez et poivrez.

Sortez les volailles et retirez le gras, puis remettez la cocotte à chauffer pour saisir

les sucs. Déglacez avec le vinaigre et laissez réduire de moitié. Ajoutez les tomates, l'ail, l'échalote, le persil, l'estragon. Salez et poivrez. Au premier bouillon, incorporez l'huile d'olive. Laissez cuire à feu doux pendant 5 min. Juste avant de servir, ajoutez les feuilles de basilic hachées et les olives. Régal assuré!

# POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION : 50 MIN CUISSON : 30 MIN

#### INGRÉDIENTS

3 tomates, 1 échalote, 2 gousses d'ail, 20 g de persil frais, 20 g d'estragon frais, 20 g de basilic frais, 4 pigeonneaux, 3 c. à s. d'huile d'olive, 60 g de beurre, 4 c. à s. de vinaigre balsamique, une douzaine d'olives du Languedoc.

#### MINI MERINGUES NATURES AU CACAO

# PRÉPARATION : 10 MIN

CUISSON: 1H30 MIN

#### INGRÉDIENTS

4 blancs d'oeufs, 100 g de sucre en poudre, 100 g de sucre glace, 20 g de beurre, un peu de chocolat noir.

#### **PRÉPARATION**

Montez les blancs d'oeufs en neige au batteur électrique. Quand ils commencent à devenir fermes, incorporez-leur peu à peu, en pluie, les deux sucres mélangés. Continuez à fouetter jusqu'à ce que vous obteniez une neige ferme et brillante. Beurrez la tôle du four. Déposez-y des petits tas de neige, à la cuillère en les espaçant de 2 cm environ car ils vont gonfler à la cuisson. Enfournez à



mi-hauteur. Laissez cuire 1 h 30 environ à four très doux (100 °C), jusqu'à ce que les meringues soient blondes et sèches. Saupoudrez-les de chocolat noir râpé en fin copeaux pour la déco.

# **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







VENDREDI 20 MARS 17H30 - 22H30







Entre GIFI et LAPEYRE - 12 rue d'Albertville - 54500 - VANDŒUVRE LES NANCY 03.83.57.12.66 / nancysud@vandb.fr 🗗 V and B Nancy Sud

AMBIANCE & BIÈRES IRLANDAISES

S @ Adobe Stock L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modérati



# La sms esport cup débarque à nancy!

orte de son succès en Île-de-France lors de l'édition 2019, la SMS Esport Cup a décidé cette année de s'étendre à l'intégralité du territoire national. Parmi les neuf villes sélectionnées pour organiser les phases sélectives dès le mois de mars, la ville de Nancy a été retenue. Comme l'an passé, cette compétition de FIFA 20 sur Playstation 4 organisée par des étudiants pour des étudiants aura pour objectif de réunir plus de 600 participants et se clôturera dans un lieu mythique du sport français à Paris! La sélective se déroulera le jeudi 19 mars à partir de 14h au complexe Le Five (2 Allée des Tilleuls à Heillecourt). À l'heure où le développement du Esport atteint un niveau extraordinaire en France, son expansion à l'échelle étudiante représente un tournant pour la Sports Management School (Paris). Organisatrice de cette compétition, la Sports Management School est aujourd'hui partie prenante de la discipline et a récemment lancé, en parallèle, un Master dédié au Esport.

Sélections le 19 mars au complexe Le Five à Heillecourt Renseignements et inscriptions : sms-esportcup.org

#### HOROSCOPE

#### BÉLIER (du 21 mars au 20 avril)

Amour : Pas de grands bouleversements dans la vie affective des célibataires. Les couples, eux, auront droit à des moments inoubliables. Travail-Argent : Vous chercherez à établir de bonnes relations avec votre entourage professionnel. Santé : Vous démontrez une belle vitalité au quotidien



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

Amour : Vous aurez la possibilité de consolider vos liens affectifs. Travail-Argent : Vous allez sans doute multiplier les contacts et vous aurez raison. Privilégiez la communication. Santé : Vos défenses naturelles ne seront pas au top.



#### GÉMEAUX (du 21 mai au 21 juin)

Amour : Des rencontres imprévues pourront être à l'origine de liaisons agréables. Attention à une trop grande naïveté de votre part. Travail-Argent : Utilisez votre superbe potentiel pour mener encore plus habilement votre barque en matière financière. Santé : Vous vous sentirez bien et épanoui, vos espoirs et vos projets vous donneront du tonus et une belle vitalité.



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

Amour: Il est essentiel de voir le positif. Tous les couples traversent des moments difficiles mais il faut se soutenir. Travail-Argent: C'est une période un peu austère et des heurts avec certains collègues sont toujours possibles.. Santé: Vous n'êtes pas au top de votre forme, c'est le moins que l'on puisse dire.



#### LION (du 24 juillet au 23 août)

Amour : Vous devriez connaître des changements très positifs sur le plan conjugal. Un heureux déblocage pourrait aussi intervenir. Travail-Argent: Vous aurez le vent en poupe si vous êtes salarié. Mais le pragmatisme sera de riqueur. Santé : Rien ne pourra vous abattre.



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

Amour : Vous allez vivre une très belle semaine, marquée par l'épanouissement. Vous vous décidez sans doute à diriger votre vie privée selon vos désirs ! Travail-Argent : Bon passage professionnel. Un entretien pourrait se conclure par un avantage financier. Santé : Période de grand dynamisme.



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

Amour : Surveillez-vous de près ! Vous serez d'humeur belliqueuse et vos propos pourraient dépasser votre pensée. Travail-Argent : Sachez organiser votre travail et vous réaliserez d'excellentes performances dans le domaine professionnel. Santé : Prenez le temps de souffler.



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

Amour: Célibataire, vous n'aurez pas le coeur aux flirts, et encore moins à la recherche de l'âme soeur. Travail-Argent: Certains aspects des finances se portent bien, mais dans l'ensemble les projets n'ont pas le vent en poupe. Santé: La forme revient avec le moral, profitez-en pour vous aérer.



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

**Amour**: Vous redoutiez une confrontation avec votre partenaire. Vous ne pourrez pas l'éviter. **Travail-Argent**: Vous aimez ce que vous faites, et vous le faites bien. Côté finances, évitez les dépenses excessives. **Santé**: Prenez garde aux courants d'air.



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

Amour: Votre charme sera à son apogée, et vous ne vous priverez pas d'en user et d'en abuser. Travail-Argent: Vous croulez sous les dossiers et les décisions à prendre, mais rien n'entravera votre envie de réussir. Santé: La gourmandise? Oui mais il faut savoir s'arrêter au bon moment.



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

Amour: Vous aurez de très bons contacts avec votre entourage. Travail-Argent: Voici un secteur dans lequel vous pourrez avancer sans risquer les faux pas. Vous pourriez être mis en vedette sans l'avoir vraiment désiré. Santé: Vous êtes dans une forme olympique!



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

**Amour**: Il semble y avoir de l'eau dans le gaz avec votre partenaire. **Travail-Argent**: Vous avez envie de changer, d'évoluer et de vous sentir enfin bien dans le domaine professionnel. **Santé**: Vous allez vivre une semaine un peu turbulente qui mettra vos nerfs à rude épreuve.





#### **DE GAULLE**

- Sortie 04/03/20 Durée 1h48 Film Français Genre Historique, Biopic, Guerre • Réalisé par Gabriel Le Bomin
- Avec Lambert Wilson, Isabelle Carré, Olivier Gourmet Synopsis Mai 1940. La guerre s'intensifie, l'armée française s'effondre, les Allemands seront bientôt à Paris. La panique gagne le gouvernement qui envisage d'accepter la défaite. Un homme, Charles de Gaulle, fraîchement promu général...



#### PAPI-SITTER

• Sortie 04/03/20 • Durée 1h37 • Film Français • Genre Comédie • Réalisé par Philippe Guillard • Avec VGérard Lanvin, Olivier Marchal, Camille Aquilar • Synopsis Franck et Karine sont obligés

de confier leur fille Camille, censée réviser son bac, à son grandpère André, gendarme retraité et psychorigide à souhait. La situation se gâte quand l'autre grand-père, Teddy, ancien gérant de boites de nuit peu fréquentables, débarque à l'improviste!



#### **EN AVANT**

• Sortie 04/03/20 • Durée 1h40 • Film Américain • Genre Animation, Fantastique • Réalisé par Dan Scanlon • Avec Thomas Solivérès, Pio Marmai, Tom Holland • Synopsis Dans la banlieue d'un univers imaginaire, deux frères elfes se lancent dans une quête extraordinaire pour découvrir s'il reste encore un peu de magie dans le monde. Le nouveau film d'animation de Walt Disney.



#### RADIOACTIVE

• Sortie 11/03/20 • Durée 1h50 • Film Britannique • Genre Drame, Romance, Biopic • Réalisé par Marjane Satrapi • Avec Rosamund Pike, Sam Riley, Aneurin Barnard • Synopsis Paris, fin du 19<sup>ème</sup> siècle. Marie est une scientifique passionnée, qui a du mal à imposer ses idées et découvertes au sein d'une société dominée par les hommes. Avec Pierre Curie, un scientifique tout aussi chevronné, qui deviendra son époux, ils mènent leurs recherches sur la radioactivité...



## Coup de 💙 de la guinzaine

#### LA BONNE ÉPOUSE

• Sortie 11/03/20 • Durée 1h49 • Film Français, Belge • Genre Comédie • Réalisé par Martin Provost • Avec Juliette Binoche, Yolande Moreau, Noémie Lvovsky • Synopsis Tenir son foyer et se plier au devoir conjugal sans moufter :

c'est ce qu'enseigne avec ardeur Paulette Van Der Beck dans son école ménagère. Ses certitudes vacillent quand elle se retrouve veuve et ruinée. Est-ce le retour de son premier amour ou le vent de liberté de mai 68 ? Et si la bonne épouse devenait une femme libre ?



**GAGNEZ VOS PLACES\* pour:** « PINOCCHIO »

Dimanche 15 mars à 16h00 • à Nancy St Jean • en VF

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 tous les dimanches** 

de 9h à 12h30

Du lundi au samedi 8h30 à 2 lh30 NON-STOP





127 boulevard Lobau à Nancy

#### 7 MARS

#### SPECTACLE « SANTÉ! » DE JULIEN STRELZYK Le 7 mars à 20h30 au Centre Bianchi à Liverdun. Tarifs : 15 €. 8 €

#### Infos 03 83 24 46 76

Parce que son nom ressemble à celui d'un médicament, il est allé en immersion dans un hôpital. Un mois plus tard, il sort son médicament à effets secondaires désirables, le Strelzyk, contenant du paracétropdrôle. Julien vous dresse son diagnostic : bloc opératoire, urgences, infirmières, médecins, médicaments... Tout est passé en revue, même les hypocondriaques



sont conquis! « Santé! » a été élu meilleur spectacle catégorie humour du festival off d'Avignon 2019 par le public. Il a été vu en première partie de François-Xavier Demaison, Anthony Kavanagh, Jean-Marie Bigard, les Chevaliers du Fiel et Gad Elmaleh.

#### 5 AU 9 MARS

#### SALON HABITAT DÉCO NANCY MÉTIERS D'ART, ANTIQUAIRES

du 5 au 9 mars au Parc des Expos à Vandoeuvre. Tarifs : 5 €, 4 € (billetterie en ligne), 3 € (réduit)

#### Infos 03 83 36 82 04

Une offre globale et encore plus étoffée autour de l'habitat, la décoration, le jardin, l'amélioration de l'habitat, les artisans et les métiers d'art : voici la promesse de la 30° édition du Salon Habitat Déco, Métiers d'Art et Antiquaires. Plus de 250 exposants ont répondu présents à l'invitation de DESTINATION NANCY : tous prodigueront leurs précieux conseils aux visiteurs pour leurs projets de construction, de rénovation ou d'aménagement de leur habitat. La formule « 3 salons en 1 » regorge d'idées et conseils sur la maison, la décoration, le jardin... L'occasion de trouver une antiquité ou un objet d'art contemporain pour votre intérieur et découvrez le savoir-faire de notre région !

#### DU 05 AU 09 MARS 2020



PARC EXPO □ NANCY



#### **6 AU 31 MARS**



#### 6° ÉDITION WOWOX FESTIVAL JEUNE PUBLIC AU PAYS DE BITCHE

du 6 au 31 mars, à la Halle Verrière de Meisenthal et à la Médiathèque de Bitche. Tarifs : selon spectacles.

#### Infos 03 87 96 82 91

Organisé par le CADHAME – Halle Verrière de Meisenthal et la Communauté de Communes du Pays de Bitche, le Festival Wowox a pour vocation de placer l'enfant au cœur d'une programmation de spectacles créatifs et inventifs, qui contribueront à éveiller et nourrir sa curiosité, son goût de l'aventure et de la découverte de l'autre et de lui-même. Au programme : « Singing in the brain » par la Compagnie Esprit Joueur, « Cache-cache ! » de et avec Nathalie Koenig, des séances de projections de films pour les scolaires, « CirkAlors!» par la Compagnie In Toto, « Peace and Lobe » par Rachid Wallace & The Fatpack et « L'Appel du Tsar » par The Flying Orkestar.

#### 14 MARS

#### MATINALE DES PROPRIÉTAIRES PRIVÉS

Le 14 mars de 8h30 à 12h, salle Le Couarail à Loisy. Entrée libre.

#### ▶ Infos sitoitlien.fr

Matinale spéciale pour les propriétaires de logements privés du Val de Lorraine. Objectif : découvrir les dispositifs de mise en location et de gestion en toute sécurité d'un bien immobilier, les garanties pour l'accès et le maintien dans le logement des locataires et des jeunes,



informations sur les aides de la CAF, les impayés de loyer, la dégradation et la non-décence des logements. Cette matinale est organisée par la CAF 54, le conseil départemental, l'ADIL, Action Logement, le Centre d'Amélioration du Logement, la mission locale du Val de Lorraine, l'UNPI, Acti Huissier, Synergie Habitat et Si Toit Lien.

# Découvrez et essayez en exclusivité le nouveau fauteuil acoustique chez

## UN GRAND MERCI À SES CLIENTS FIDÈLES POUR LEUR CONFIANCE!

2004 - 2020 : Votre audioprothésiste Bruno Fleurence : 16 années de présence et toujours indépendant !







### **Ouvert**

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



**BESOIN DE PRODUITS** SANS GLUTEN? NE CHERCHEZ PLUS



JUSQU'AU 17 MARS 2020 - OFFRE NON CUMULABLE, HORS PROMOTION







OFFRE DÉCOUVERTE LE MAGASIN\*

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

# Pur Jus de Grenades Bio IL



Retrouvez toutes les propriétés antioxydantes et les qualités nutritionnelles de la grenade dans ce Pur Jus de Grenades Bio non filtré. VITAMONT!

> <del>7,10 €</del> 4,95 € /L















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