Du 05/11 au 18/11/2019 • GRATUIT • #147

reportages ■ sorties ■ culture ■ déco ...

LORRAINE MAGAZINE

LE DÉPARTEMENT DE LA MOSELLE PRÉSENTE

13e Fête de la Grande Pêche

ENTRÉE GRATUITE

16 et 17 novembre 2019

MARCHÉ AUX POISSONS
ANIMATIONS / TIRÉ DE FILET
RESTAURATION SUR PLACE

DOMAINE DÉPARTEMENTAL DE LINDRE
Lindre-Basse • 9h00 - 17h00

© DPTS7 - Direction de la Communication - © Photo : AdobeStock • Licences d'entrepreneur de spectacles vivants de 2e catégorie n°2-1097297 et de 3e catégorie n°3-1097298

france bleu | viàMirabelle | MOSL | Moselle L'Eurodépartement

ACORIS

Hôtel Club

Maison de retraite





Notre Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes (EHPAD)
vous propose
une visite personnalisée
1 rue du Maquis de Ranzey à Saint-Max.





Téléphonez au 03 83 29 83 83 pour programmer votre rendez-vous.





La direction vous fera découvrir les espaces de vie dédiés au maintien de l'autonomie et rencontrer les équipes de soins et d'hébergement.









Profitez de ce moment de dialogue
pour poser
toutes vos questions.





A très bientôt !

© Pierre à Dessein 06 11 93 76 94 / Photographies Dominique Bresson

sommaire

REPORTAGE À LA UNE

6 La grande pêche au Domaine de Lindre se dévoile !

ENVIRONNEMENT

10 Votez pour vos Trophées de l'Eau 2019 !

SORTIES

12 À Nancy, le spectacle est vivant !
14 Idées sorties pour les gourmands!
15 7ème rencontre de la chanson française
16 La MJC des Trois Maisons souffle ses 50 bougies !
17 Favoriser la solidarité
18 Du Fil Rouge aux mains d'or
20 La photo dévoile son côté nature
21 Colmar et la magie de Noël

ART & CULTURE

22 Le Muséum-Aquarium est au poil!
24 La nouvelle en partage
25 Nancy Jazz Pulsation soutient la scène régionale !
26 « Come out » by Olivier Dubois
28 Le nouveau souffle de Meisenthal

FORMATIONS

32 CFA des métiers des arts de la scène, formation d'excellence

COUP DE COEUR

34 Quelle bête de guitare !

HABITAT & DÉCO

36 Les avantages du poêle à granulés !
40 Chauffage : les équipements les plus économiques
42 Les cendres de bois : des déchets précieux à valoriser

GASTRONOMIE

47 La Lorraine Notre Signature n'en finit plus de séduire !

46 Recettes
48 Notré sélection cinéma
49 Horoscope
50 À voir, à découvrir











france bleu sud lorraine 100.5 Nancy
PEFC



facebook.com/LorraineMagazine

#147 Du 05/11 au 18/11/2019 ■ Prochaine parution **le 19 novembre** /// 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, V. B, M. K, Julie Polizzi • **Crédits photos** Couverture : D'après conception © DPT57 - Direction de la Communication - © Photo : AdobeStock, DR • 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.

Rendez-vous aux journées de présentation du Nid !



Le Nid est une Société Coopérative de Production fondée sur des valeurs de responsabilité, de solidarité et de transparence. Créée en 1954, forte de la réalisation de plus de 4 000 logements sur l'agglomération nancéienne, Le Nid a une double vocation : participer à la diversité de l'habitat sous ses aspects urbains et sociaux et accompagner le parcours résidentiel des familles. Pour ce faire, avec l'aide des collectivités territoriales et en particulier du Grand Nancy, Le Nid travaille sur les conditions financières de l'offre pour un logement de qualité, couronné par le label NF Habitat.

LES AVANTAGES DE LA LOCATION-ACCESSION : BIENTÔT À SAULXURES-LÈS-NANCY !

Les 15 et 16 novembre prochains, Le Nid organise des journées de présentation au siège de la société, 26 Boulevard du 21ème Régiment d'Aviation à Nancy. Les visiteurs pourront découvrir la prochaine réalisation du Nid à Saulxures-lès-Nancy. Située en plein centre-ville, la Villa St-Martin profite d'un environnement privilégié et résidentiel entre verdure et forêt, le Parc aux étangs, le château et les commodités du quotidien : écoles, commerces et même aéroport à proximité ! La résidence offre une tranquillité à six kilomètres de Nancy et ouvre l'opportunité de devenir propriétaire d'un des 20 logements du T2 au T4, répartis sur trois niveaux avec stationnement privatif pour chaque appartement.

Les collaborateurs du Nid seront présents pour répondre à toutes les questions et présenter les nombreux avantages de la location-accession (un logement neuf à prix abordable, des frais de notaire et de TVA réduits, l'exonération de la taxe foncière pendant 13 ans...). L'occasion idéale de se laisser séduire et réaliser son premier investissement immobilier dans les meilleures conditions grâce à l'accompagnement des équipes du Nid !

- INVITATION -

JOURNÉES DE PRÉSENTATION

le nid

Vendredi 15 Novembre de 14 H à 17 H
Samedi 16 Novembre de 9H à 16H

Au siège situé 26 bd 21ème régiment d'aviation à Nancy

T2 à partir de 87 000€

EN LOCATION - ACCESSION
sous conditions de ressources

NOS AVANTAGES :

- Conditions privilégiées avec nos partenaires financiers
- Exonération de la taxe foncière pendant 13 ans
- Accession sécurisée pendant 15 ans (garantie de rachat et de relogement)
- Livraison clés en mains
- RT2012 et Label NF Habitat
- Sans frais d'agence



03 83 36 42 20
www.le-nid.fr

VILLE DE SAULXURES LES NANCY
les COOP' HLM
métropole GrandNancy

BELLE LORRAINE !

Ce 147e numéro de Lorraine Magazine vous convie à une balade au cœur du Parc naturel régional de Lorraine. Celui-ci s'étend sur près de 210 000 hectares et compte 182 communes pour 78 000 habitants. Mais surtout, il abrite le Domaine départemental de Lindre, un joyau de biodiversité. À lui seul, Lindre comprend 12 étangs, 240 espèces d'oiseaux, 11 espèces d'amphibiens, 12 espèces de poissons et 80 tonnes de production piscicole en moyenne, par an ! Les visiteurs sont de plus en plus nombreux à venir contempler cette merveille de nature préservée. Ils sont encore plus nombreux lors de la Fête de la Grande Pêche, qui se déroulera cette année les 16 et 17 novembre. L'étang de Lindre sera vidé selon des gestes ancestraux et une tradition bien ancrée. L'occasion de voir les pêcheurs en action et de se nourrir de tous leurs conseils pour déguster, comme il se doit, carpes, brochets, tanches, perches et autres sandres fraîchement pêchés !

Si nos yeux sont rivés sur le département de la Moselle, nous ferons tout de même un petit crochet par les Vosges à la rencontre d'Éric Delaite. Ce menuisier, passionné de musique, vient de fabriquer une guitare électrique 100% en bois vosgien. Une jolie façon de promouvoir l'une des richesses environnementale du territoire. Quelle est belle notre Lorraine !

Pauline Overney



ÉCRIRE À SAINT NICOLAS !

Du 18 novembre au 4 décembre au soir, la ville de St Nicolas de Port offre l'opportunité aux petits et grands, particulier ou écoles, de pouvoir adresser leurs dessins ou leurs lettres à Saint Nicolas en personne ! Une adresse à retenir :

SAINT NICOLAS
54210 ST NICOLAS DE PORT

Les lettres peuvent également être déposées en mairie. Le Patron des Lorrains répondra à chaque enfant avec l'aide de ses secrétaires et un jury récompensera les plus beaux dessins par de nombreux et jolis lots !

Saint Nicolas donne rendez-vous à tous les enfants le mercredi 4 décembre de 10h à 12h et de 14h30 à 17h30 dans sa maison située Place Camille Croué Friedman, au décor féerique composé de trolls, de fées et d'arbres magiques !

La Grande Pêche au Domaine de Lindre se dévoile !

Les 16 et 17 novembre, le Département de la Moselle organise la 13e édition de la Fête de la Grande Pêche au Domaine départemental de Lindre. L'occasion de découvrir une biodiversité incroyable et une technique de pêche héritée du Moyen-Âge.

La Fête de la Grande Pêche au Domaine de Lindre a lieu tous les deux ans

PUBLIREPORTAGE • PHOTOS © DOMAINE DE LINDRE, DÉPARTEMENT DE LA MOSELLE, F.DONCOURT, DR





Des animations pour le jeune public sont proposées

Les amateurs de poissons frais et de produits locaux attendent ce rendez-vous avec impatience. Traditionnellement, l'étang de Lindre est vidangé tous les deux ans. Depuis 1991 c'est devenu l'occasion de partager ce moment lors de la fête de la Grande Pêche. Objectif : renouveler les populations de poissons et assurer la pérennité des espèces. Même si cette 13e édition a été un moment mise en cause à cause de la sécheresse exceptionnelle, la Fête de la Grande Pêche aura bien lieu les 16 et 17 novembre prochains au Domaine départemental de Lindre : *« Toute l'équipe est mobilisée pour cet événement. Les 6 pêcheurs professionnels du site seront en action, accompagnés de 90 bénévoles et agents du Département »* expliquent les organisateurs. Depuis le barrage de l'étang de Lindre, les visiteurs pourront profiter de démonstrations de tirés de filet, méthode traditionnelle de pêche héritée du Moyen-Âge et encore utilisée aujourd'hui.

CONSOMMATION EN CIRCUIT-COURT

Carpes, brochets, tanches, perches, sandres… La semaine précédant la Fête, les poissons sont stockés dans les bassins réservoirs de la pisciculture afin d'assurer leur affinage et améliorer encore leur qualité gustative exceptionnelle. Les poissons sont ainsi triés par taille et par espèce pour préserver l'équilibre dans les ré alevinages (les plus jeunes sont relâchés).

A compter de cette année, le Domaine de Lindre vend les fruits de ses récoltes au grand public : *« Avant, nous vendions notre poisson au public uniquement lors de la fête de la Grande Pêche. À partir de cet automne, cela est possible également en périodes de pêche, selon l'approvisionnement en poissons bien sûr. »* Dans un objectif de préservation de la biodiversité, le Département de la Moselle remet au premier plan l'importance de la consommation en circuit-court de produits locaux.

« ATTIRER UN LARGE PUBLIC »

Dégustation de beignets de carpes, observations ornithologiques, pêche à la ligne proposée par la Fédération de Pêche de la Moselle, animations sur les poissons d'eau douce par l'Association Reflets d'eau douce, atelier « à la Pêche au Lampion » avec création d'un poisson en papier, ateliers de recyclage avec la Cie les Recycleuses, ou encore le Nautiloscope, le sous-marin terrestre de la Cie La Boîte à idées, jeux concours avec de nombreux lots, déambulation fanfare et spectacles jeune public : voilà le programme alléchant de cette 13e fête de la Grande Pêche. *« Notre but est d'accueillir un large public, les enfants comme les adultes. Nous renforçons l'esprit festif cette année avec cette pléiade d'animations proposées par Moselle Arts Vivants ! »*

De leur côté, des producteurs agréé Qualité MOSL permettront à chacun de se procurer de délicieux produits gastronomiques de Moselle : qualité, proximité, diversité, convivialité et saveurs attendent les visiteurs grâce à ces produits des artisans mosellans. *« Même la petite restauration sera bio et locale ! »*

10 MILLIONS D'ALEVINS DEPUIS 2014 !

Le Domaine de Lindre abrite le plus grand étang piscicole de France et a toujours eu pour vocation la pisciculture extensive pratiquée de façon traditionnelle. Il vend l'essentiel de son

poisson pour le repeuplement des cours d'eau et des étangs dans le cadre de la pêche de loisirs. Sa production est réputée sur tout le territoire français. La qualité et la quantité de poissons pêchés attirent les pisciculteurs de Moselle ainsi que ceux du Centre et du Nord de la France, à la recherche des meilleurs produits pour leurs clients. Les carpes de plus de 20 kg et les brochets de plus d'un mètre sont courants. Et cette production est appréciée depuis très longtemps ! Pour la petite histoire, Henry IV a aleviné ses étangs avec des carpes de Lindre. C'était en 1605. Mais comment obtient-on cette pêche miraculeuse ? En laissant les poissons consommer les herbiers aquatiques. La production est donc totalement naturelle. Toutes les analyses pratiquées sur la vase, l'eau ou les poissons prouvent la grande qualité de cette production. D'importance internationale, l'étang est classé Espace Naturel Sensible départemental prioritaire. Il est aussi intégré dans un périmètre Natura 2000 et figure sur la liste des sites RAMSAR, convention relative aux zones humides d'importance internationale, notamment pour l'habitat des oiseaux d'eau, depuis 2003.

Tout au long de l'année, les poissons sont choyés et surveillés de près. Dès février, la période de reproduction en écloserie démarre : un technicien est d'astreinte permanente sur le site, deux autres sont formés pour les manipulations spécifiques : récolte des gamètes, transferts d'œufs, désinfection, expéditions… Depuis 2014, l'écloserie, pleinement opérationnelle produit en moyenne plus de 10 millions d'alevins de cinq espèces de poissons différentes !





Les visiteurs observent la pêche depuis la rive



40 000 VISITEURS EN 2018

1 000 hectares, 12 étangs, 240 espèces d'oiseaux, 11 espèces d'amphibiens, 12 espèces de poissons et 80 tonnes de production piscicole moyenne par an : le Domaine de Lindre, situé dans la partie Est du Parc Naturel Régional de Lorraine, renferme une biodiversité extraordinaire. « *En 2018, nous avons accueilli plus de 40 000 visiteurs* » souligne la direction du Domaine. « *Le site, à Lindre-Basse et Tarquimpol, est en capacité d'absorber cette fréquentation sans crainte pour sa quiétude et attire de plus en plus de visiteurs.* »

Pour le public, le Domaine de Lindre est une vaste zone d'expérimentation et de découvertes. La maison des oiseaux, magnifique construction écologique sur deux étages, accessible gratuitement, offre une vue imprenable sur l'étang. Cet observatoire est un réel atout pour admirer les animaux sauvages : les plus chanceux pourront y contempler la plupart des espèces d'oiseaux présents sur le site à condition de s'armer d'un peu de patience et de jumelles. En extérieur, le sentier des Auspaires offre une promenade d'un kilomètre de « Rives en Rêves », à la découverte de la morphologie de l'étang. L'observatoire LAÔ, situé après le déversoir du barrage, propose aux visiteurs de prendre de la hauteur et d'avoir un point de vue panoramique sur l'étang. Tout au long de l'année, le Domaine propose également des initiations à la nature grâce à des visites guidées et son programme de sorties nature. Des moments magiques à vivre en famille ou entre amis à la découverte de la richesse environnementale exceptionnelle de ce beau département de la Moselle.

Pauline Overney

Les 16 et 17 novembre au Domaine départemental de Lindre
67 rue Principale, 57260 Lindre-Basse • Accès gratuit de 9h à 17h
Renseignements : 03 87 35 02 80 ou domainedelindre.com

Le Domaine de Lindre en six questions



Une pisciculture extensive est pratiquée de façon traditionnelle dans les étangs du Domaine de Lindre. En quoi cela consiste ?

La pisciculture est en fait l'élevage de poissons. Le Domaine de Lindre est composé de 12 étangs. Ces plans d'eau artificiels existent depuis 7 siècles ! À la base, l'objectif était de fournir du poisson pour la consommation des hommes. La pisciculture extensive est un mode de production qui, à la différence de la pisciculture intensive, s'effectue en petites quantités. L'idée est de se donner du temps, de la place et de l'espace. Nous pêchons au filet, une technique héritée du Moyen-Âge. La seule différence est que les matériaux ont changé !

Quelles espèces sont présentes dans les étangs du Domaine ?

Les plus connues, pour la consommation, sont la perche, le sandre et le brochet. Mais il y a aussi de la carpe, de la tanche, de l'anguille, des écrevisses. Notre particularité, au Domaine de Lindre, est que nous ne nourrissons pas les poissons. Certains consomment des végétaux (algues, nutriments...) et sont prédatés par les poissons carnassiers. Aussi, nos plans d'eau sont riches en ressources alimentaires. Ce mode de gestion de l'écosystème nous a permis, le 20 octobre 2019, d'obtenir le fameux label Agriculture Biologique (AB) pour toute notre production.



Combien de tonnes de poissons sont récoltées chaque année ?

Cela varie entre 30 à 170 tonnes par an. Cette différence s'explique par le fait que la vidange de l'étang principal, qui totalise à lui seul les trois quarts de notre surface d'exploitation, s'effectue tous les deux ans. À noter également que le Domaine de Lindre abrite 240 espèces d'oiseaux dont naturellement de nombreux piscivores. La prédation du Grand Cormoran par exemple représente 40 tonnes de poissons par an.

Pourquoi l'étang de Lindre est-il vidangé tous les deux ans ?

En général, nous vidangeons nos plans d'eau une fois dans l'année. Mais l'étang principal du Domaine de Lindre est exceptionnel : c'est le plus grand étang piscicole de France. Il s'étend sur cinq communes, 620 hectares (plus de 1000 terrains de football !) et retient 13 millions de m3 d'eau. Il faut compter entre 1 mois et demi et 4 mois pour le vidanger. C'est un travail colossal qui nécessite une surveillance permanente assurée par le Maître Pêcheur du Domaine. Il faut aussi noter que seule l'eau de pluie permet de le remplir. Enfin, un poisson met trois ans à devenir adulte et consommable.

La Fête de la Grand Pêche a failli ne pas avoir lieu cette année. Pourquoi ?

Comme je vous le disais, l'étang principal se remplit avec l'eau de pluie. En raison des forts épisodes de canicule nous avons subi une sécheresse historique, pire que celles de 1956 et 1976 ! Nous avons donc ainsi que tous les pisciculteurs de Moselle mis en place des procédures et calendriers de vidange adaptés en lien avec les services de l'Etat, ce qui a permis d'obtenir une autorisation préfectorale de vidange. Heureusement, ces dernières semaines, le climat s'est montré plus favorable pour les pêches et nous avons pu maintenir la Fête de la Grande Pêche.

Vous renforcez d'ailleurs le côté festif de la manifestation cette année.

La Fête de la Grande Pêche attire chaque année entre 8 000 et 12 000 personnes ! Nous l'organisons toujours en novembre car généralement le temps est frais et plus humide... ce sont les conditions idéales pour que le bien-être des poissons. Nous proposons un événement familial avec des spectacles d'arts vivants, des ateliers de pêche à la ligne, il y aura aussi un bus sous-marin... Même la petite restauration offrira des produits biologiques, fabriqués localement. Une façon, pour nous, de boucler la boucle ! ■ **Propos recueillis par Pauline Overney**

VOTEZ POUR VOS TROPHÉES DE L'EAU 2019 !

Ces 9 actions présentent un panel d'engagements et de solutions variés en faveur de la protection des ressources en eau et de la biodiversité sur fond de changement climatique. Afin de faire connaître le plus largement possible ces initiatives facilitant ainsi une meilleure connaissance des enjeux liés à l'eau sur le bassin Rhin-Meuse, le public est invité à choisir ses **3 coups de cœur.**

Le vote est ouvert jusqu'au 30 novembre sur lestropheesdeleau.fr !


©Istock

Association pour l'optimisation de la qualité des soins – Gérardmer (88)

Prescrire et soigner sans polluer

Dans le pays de Remiremont, médecins, pharmaciens, éleveurs et citoyens œuvrent en faveur de la préservation des milieux aquatiques. Prescrire moins et mieux est au cœur de la démarche d'éco-prescription.


©AERM-F. Chaffarod

Communauté de communes des Hautes Vosges - Gérardmer (88)

La Moselotte et ses affluents font « peau neuve »

La communauté de communes des Hautes Vosges a déployé un programme d'actions conséquent pour enrayer la détérioration quantitative et qualitative des ressources en eau.


©Eurométropole de Strasbourg

Eurométropole de Strasbourg (67)

Des aménagements durables

L'Eurométropole de Strasbourg a imaginé une nouvelle méthode pour transformer, concevoir et exploiter les espaces extérieurs des cités créées dans les années 50, en espaces durables. Une démarche participative.


©Commune d'Uxegney

Commune d'Uxegney (88)

Reconversion verte et durable aux abords de l'Avière

Profitant de la reconversion d'une friche industrielle, la commune d'Uxegney a favorisé une restauration écologique en redonnant toute sa place au cours d'eau en traversée urbaine.


©APEI

Entreprise adaptée de la Fensch Sérémange

Un tunnel de lavage pour économiser l'eau et l'énergie

Soucieuse de réduire ses consommations en eau, en énergie et en produit lessiviel, la blanchisserie industrielle de la Fensch a choisi de changer son process de lavage. Ce choix a permis des gains énergétiques et environnementaux auxquels est venue s'ajouter une amélioration des conditions de travail.


©Seppia

Seppia - Strasbourg (67)

Nappe d'Alsace, en immersion

Seppia, société de production audiovisuelle, propose deux documentaires à destination du grand public pour porter un autre regard sur la nappe phréatique d'Alsace, dévoiler sa richesse et ses fragilités. Une manière différente d'interpeller quant à la nécessité de préservation des écosystèmes.


©Collège de Bouxwiller

Ville et Collège du Bastberg de Bouxwiller (67)

Commune et collégiens, partenaires face aux micropolluants

En vue de réduire la pollution par les micropolluants, la ville de Bouxwiller a initié avec le collège du Bastberg une démarche de sensibilisation à la fabrication et l'utilisation de produits ménagers ou d'hygiène à base de produits naturels.


©AERM-N. Leblanc

Commune de Loisy (54)

Une démarche concertée et pérenne pour protéger la ressource en eau

Depuis plus de 15 ans, la commune de Loisy déploie une politique dynamique de protection des captages d'eau potable (achats fonciers, bio, désherbage mécanique) couplée à la volonté d'agriculteurs de transformer en prairie permanente une partie de leurs terrains agricoles.


©Complementerre

Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE) Rupt de Mad, Esch, Trey - Pont-à-Mousson (54)

Mad'In l'Eau Reine

Une ressource en eau dégradée. Une large mobilisation allant des collectivités aux associations culturelles en passant par les chambres consulaires... la dynamique Mad'In l'Eau Reine est née. 10 projets ont été identifiés n'ayant de sens que dans une approche d'ensemble.

Les Trophées de l'eau est un événement organisé depuis 1988 par l'agence de l'eau Rhin-Meuse, établissement public de l'État. Cet événement vise à mettre en lumière les actions réalisées par les acteurs de l'eau (collectivités, industriels, artisans, agriculteurs, associations) et apportant une réponse concrète aux enjeux de protection des ressources en eau et de la biodiversité qui nécessitent de plus en plus une approche globale.



PUBLIREPORTAGE • PHOTOS © DR


▲ *Les Folles c^ie La Mu/ette* ©Arnaud Martin

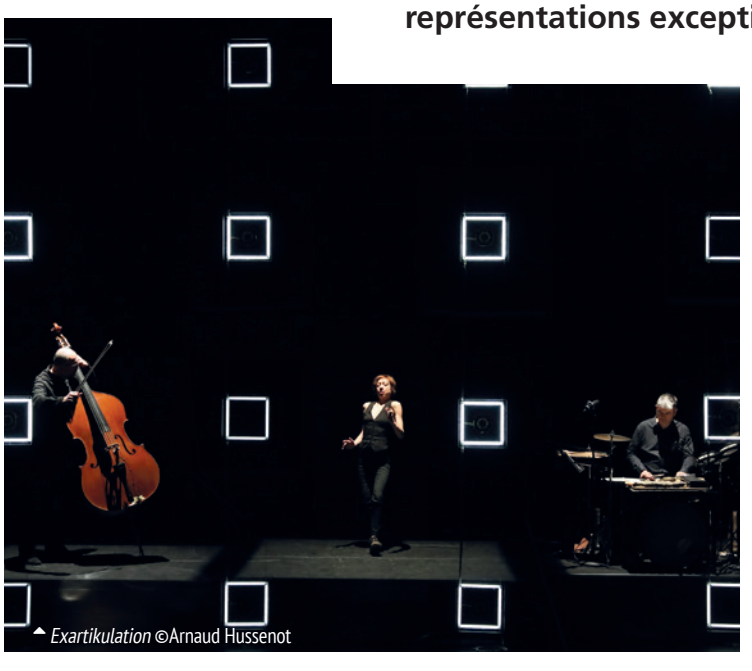

▲ *Josephine Hôtel Idéal* © Cirque Gones

À Nancy, le spectacle est vivant !

La salle Poirel et le théâtre de Mon Désert accueilleront la nouvelle édition de La Semaine de la Création « Ça joue à Nancy » du 14 au 23 novembre prochains. Le festival, qui a rassemblé plus de 1 800 spectateurs l'an dernier, met en scène une nouvelle sélection d'artistes et de compagnies nancéennes lors de quatre représentations exceptionnelles.


▲ *Hôtel Ideal* ©Cirque Gones


▼ *Les Folles Point de Croix* ©Lucile Nabonnand


▲ *Exartikulation* ©Arnaud Hussenot


▲ *Oh* ©Regis Bourgignon

« LES FOLLES » PAR LA C^IE LA MUE/TTE

Créé en 2017, « Les Folles » est un triptyque poétique, composé de deux solos marionnettiques et d'une exposition. La compagnie aborde ici le thème de la résistance incarnée par des femmes : ces mères argentines qui se sont battues contre la dictature militaire responsable de 30 000 « disparitions ». Dans « Point de Croix », Delphine Bardot évoque celles qui ont choisi de broder pour résister tandis que Santiago Moreno, musicien-manipulateur, utilise des photos et des vidéos tirées d'archives qui rappellent la brutalité et le cynisme des dirigeants dans « Silencio es salud ». Ces deux solos sans parole sont associés à une exposition sur les Mères de la place de mai présentant des photos historiques, une reconstitution d'une « marche de la résistance » en marionnettes et un court film animé, « Broder pour résister », réalisé dans le cadre d'une résidence artistique en lycée professionnel avec des apprenties brodeuses.

Le 15 novembre à 20h30 Au théâtre de Mon Désert

« OH ! » PAR LA C^IE TOUT VA BIEN

« OH ! » est une rencontre entre le rythme des mots, des corps, du son et du silence de douze acteurs et un musicien dans un plein feux, sur un plateau que l'on dit « nu » au théâtre mais rempli par tous ces corps. Douze personnages ne sachant pas où aller, ni quoi faire. Un treizième les invite à avancer, aller droit devant eux, droit dans le mur, peut-être. Il y a d'abord un univers, celui d'une errance et d'une désintégration humaine : l'homme a perdu tout sens de vie. Il n'y a pas d'intrigue mais des personnages présents pour meubler l'attente, contenir le corps au bord du silence et une nécessité absolue de parler ou de marcher dans cette errance pour continuer à vivre. Il y a ensuite la collaboration de Marie Cambois (chorégraphe) et Virginie Marouzé (metteure en scène) qui consiste, depuis plusieurs années, à chercher un endroit du jeu et de présence pour l'acteur qui se situerait là où le corps dit « malgré soi » au-delà de toute intrigue ou de toute esthétique, où les mots ne racontent pas d'histoire mais cherchent à dire le réel, où la souffrance et le rire peuvent cohabiter, où ce qui compte avant tout est l'écoute de soi et de l'autre dans l'instant.

Le 17 novembre à 18h à la salle Poirel

« HÔTEL IDÉAL » PAR LE CIRQUE GONES

Les arts du cirque et de la rue sont magnifiques représentés par le Cirque Gones, cirque itinérant basé à Nancy, créé à la suite d'un projet socioéducatif en Afrique de l'Ouest. Il est également la structure organisatrice du festival Michtô qui, chaque année, rassemble des milliers de personnes sous son chapiteau. « Hôtel Idéal » est leur nouvelle création, présenté en avant-première lors de la Semaine de la Création. La troupe la définit comme ceci : « Bonjour et bienvenue à l'Hôtel Idéal. Nous sommes heureux de vous accueillir dans un cadre hors du temps où vous pourrez vous détendre et vous divertir dans une ambiance feutrée et authentique. Notre objectif est celui de vous offrir un refuge merveilleux où la réalité dépasse l'imagination. Le personnel débordant d'attentions est à votre entière disposition et vous ébouriffera par son service millimétré pour l'ensemble de la durée de votre séjour. L'Idéal est un lieu convivial et si les conditions sont réunies vous pourrez rencontrer nos habitués et partager des moments... surprenants. Merci d'avoir choisi Hôtel Idéal, nous vous assurons une expérience unique et inoubliable. »

Le 22 novembre à 20h30 à la salle Poirel

« EXARTIKULATIONS » PAR LA C^IE DISTORSIONS

Un écran sonore de 5 mètres de haut, constitué de 16 haut-parleurs lumineux, une danseuse muée en instrument chorégraphique, un contrebassiste, un percussionniste : voici les composantes de la pièce « Exartikulations ». Inspirée par la partition dessinée de Rainer Wehinger à l'écoute de la pièce Artikulation de György Ligeti, « Exartikulations » en tire une lecture multiple : instrumentale, gestuelle et électronique. Le corps dansant, incarnant un instrument musical autonome, développe sa propre interprétation. Il interpelle celle des instrumentistes et s'y confronte. L'électronique et la lumière inscrivent dans l'espace ce dialogue. Chacun projette sur la toile de haut-parleurs son interprétation sonore de la partition. Cette vision bouscule la lecture de l'oeuvre initiale et crée une désarticulation du langage. Elle déploie de nouveaux champs à explorer.

Le 23 novembre à 20h30 à la salle Poirel

Du 14 au 23 novembre

Renseignements et réservation : 03 83 32 31 25 ou poirel.nancy.fr

PHOTOS © ARNAUD MARTIN, CIRQUE GONES, LUCILE NABONNAND, ARNAUD HUSSENOT, REGIS BOURGIGNON, DR

Idées sorties pour les gourmands !



LA 16E ÉDITION DE LA FÊTE RÉGIONALE DE LA TRUFFE EN LORRAINE

L'événement gastronomique tant attendu chaque année est l'occasion de déguster la truffe mais également des produits régionaux à l'Abbaye des Prémontrés de Pont-à-Mousson ! Au programme des 16 et 17 novembre : marché aux truffes fraîches de Lorraine, vente de plants, marché de produits gastronomiques, de vins et d'artisanat, découverte et dégustation des produits gourmands du terroir, exposition proposée par l'Association Meusienne des Planteurs et Promoteurs de la Truffe en Lorraine, conseils en plantation de truffière, conférences...

La Fête régionale de la truffe en Lorraine, c'est aussi des déjeuners « truffe » avec, au menu entre autres : œufs brouillés aux truffes, tagliatelles aux truffes et son suprême de volaille, tarte aux poires juste tiède et crème « vanille-truf » ou encore œuf en neige « pelures de truffe ». Les dîners « prestige » verront eux, à leur carte : crabe et mayonnaise à la truffe ; foie gras, jus de truffe et pétales de meringue ; Saint-Jacques, truffes et ravioles végétales, volaille fermière fourrée de truffes, mille-feuilles truffé et jus de passion-truffe à la théière.



Le samedi 16 novembre de 10h à 20h et le dimanche 17 novembre de 10h à 18h
Entrée libre. Pour les déjeuners (16 et 17 novembre à 42 €) et les dîners (15 et 16 novembre à 100 €), réservation au 03 83 81 10 32 ou secretariat@abbayepremontres.com • abbaye-premontres.com





LES 50 ANS DE L'AOP MUNSTER

Pour célébrer ses 50 ans, l'AOP Munster organise un évènement convivial et festif, les 9 et 10 novembre place Charles III à Nancy ! Un savoureux programme d'animations attend les visiteurs tout le week-end avec, en star, le plus grand plateau de Munster au monde ! C'est une bonne pâte mais il a un sacré caractère. Il pèse des tonnes et mesure 20 mètres de long. Découvrez toute la diversité de la filière avec le plus grand plateau de Munster du monde, en partenariat avec la Fédération Grand Est des Fromagers ! Il y aura également la crème de la crème des producteurs qui se feront un plaisir de faire déguster et de vendre leurs produits ! Une exposition photo dévoilera les secrets de fabrication du Munster, de la production de lait à l'affichage ! Enfin, des animations culinaires et des accords « munstérieux » seront proposés aux plus gourmands ! De surprenantes associations de saveurs et des recettes originales et subtiles imaginées par Jean-Sébastien Mengin du restaurant Les Pissenlits et Nadia Savonnière du restaurant O'Carré d'Art Méréville Nancy Sud ! Et à toutes heures : Régalez-vous à toute heure : vente de tartines chaudes au Munster et assortiment « munstérieux »... Miam !

Le samedi 9 novembre de 10h à 19h et le dimanche 10 novembre de 10h à 18h. Entrée libre
Renseignements : 06 29 27 31 41 ou Facebook Munster AOP • munster-aop.com
Renseignements : 03 83 32 99 97 ou museumaquariumdenancy.eu

PHOTOS © DR

7ème Rencontre de la chanson française

À VANDŒUVRE-LÈS-NANCY

Du vendredi 15 au samedi 23 novembre
Concerts et Conférences au Domaine du Charmois
et à la Médiathèque Jules Verne.

En concert :
Laura Cahen, Fred W, Rémo Gary, Vincent Aubertin, Alain Gignac

Vendredi 15 novembre à 18h30

Laura Cahen à la Médiathèque Jules Verne

Laura Cahen interprètera avec sa voix flamboyante des chansons de l'album Nord, ainsi que de nouvelles compositions. Un concert solo et intimiste, par l'une des belles voix de la jeune chanson française. Entrée libre

Vendredi 22 novembre

• **Première partie à 19h**

Alain Gignac à la Salle Michel Dinet, Ferme du Charmois.

Auteur compositeur interprète, Alain Gignac est l'ambassadeur de sa ville d'origine La Tuque au Quebec où se déroulent des rencontres musicales au complexe culturel Félix Leclerc. A travers ses textes et sa voix, il nous transmet son amour de la vie.

• **Deuxième partie à 20h45**

Fred W à la Salle Michel Dinet, Ferme du Charmois.

A mi-chemin entre Brassens et Springsteen, sans exubérance et tout en émotion, Fred W nous emmène dans un univers fait de chansons à textes aux sonorités résolument rock et à partir duquel il construit son univers musicale. Nouvel album « Mélancolie sous un ciel blanc » pour cet automne... Entrée libre

Samedi 23 novembre à 20h30

Rémo Gary - Salle Michel Dinet, Ferme du Charmois

Les falaises de Bonifacio, c'est un spectacle « poélitique » composé des chansons écrites par Rémo et d'autres chansons empruntées pour les besoins du propos : Comment on commence et comment on finit, c'est quoi une chanson sociale, engagée, engageante, dégagée...

Organisé par Les Baladins et les Amis de la Mahicha
Tarif plein : 12 €, bénéficiaires du RSA, étudiants : 6 €, gratuit - 18 ans
Billetterie : Fnac et billetweb • Renseignements : Service Culture pour le Domaine du Charmois : 03 83 51 80 94 • Médiathèque Jules Verne : 03 83 54 85 53
Retrouvez l'ensemble du programme sur vandoeuvre.fr



La MJC des Trois Maisons souffle ses 50 bougies !

Les 9 et 10 novembre, la MJC des Trois Maisons organise un week-end événement pour fêter ses 50 ans entre théâtre, musique, cirque et beaucoup de surprises !

50 ans de vie, de rencontres, de sourires, de découvertes, d'échanges et de partages, ça se fête! Cet automne, la MJC mitonne de belles surprises comme elle aime et comme elle sait les faire avec tous les acteurs qui ont nourri la MJC depuis 50 ans... Associations, artistes, compagnies de théâtre, de cirque ou autres créateurs, groupes de musique et autres impromptus !

Depuis 1968, la MJC des Trois Maisons anime au quotidien un projet associatif, culturel et artistique ancré sur le territoire de Nancy et en interaction avec la population, les acteurs sociaux, culturels, éducatifs, associatifs, et les partenaires publics. Dans cet esprit, les équipes de la MJC souhaitent que la fête des 50 ans s'adresse à l'ensemble de la population et s'appuie sur leurs valeurs et savoir-faire émanant de la dimension d'éducation populaire !

La programmation de ce week-end événement fait référence aux pratiques et formes artistiques que la MJC a su développer au fil de ses 50 années d'expérimentation. Les formes les plus représentatives se déclineront selon le regard singulier des artistes, compagnies théâtrales, associations, musiciens, jongleurs, circassiens, danseurs, plasticiens, tous associés !



LA BOUM DES 50 ANS !

À partir de 16h le samedi 9 novembre, la MJC des Trois Maisons accueillera la Cie Temporal dans un spectacle de danse contemporaine, puis la Chorale des Sans Noms, la Cie Tiramisù (théâtre), un mapping vidéo, du théâtre d'impro... À 19h, place au pot d'ouverture de l'anniversaire, suivi du spectacle de la Cie Saosaoa mêlant cirque, musique et théâtre. Pour finir la soirée, le public pourra se régaler avec un concert organisé par Nid'poule.

La MJC des Trois Maisons donne rendez-vous aux visiteurs le lendemain, à partir de 12h pour profiter d'un brunch au jardin, « en mode auberge espagnole », mis en musique par Vincent Petit (contrebasse ou guitare) avec jeux d'extérieur (pétanque, Molky, volley) et jeux de sociétés. Toute l'après-midi sera destinée aux familles avec des spectacles de théâtre dont deux représentations jeune public (à partir de 3 ans) par la Cie Melocoton et la Cie Tiramisù. De leur côté, la Cie Hic et Nunc et la Cie Histoire d'eux se produiront dans la journée pour des représentations tout public. En soirée, l'association A Compas enflammera la MJC avec une soirée de danse Flamenco, la danse hip hop sera, elle, représentée par Priceless Prod ! Enfin, pour terminer ce week-end en beauté, place à la Boum des 50 ans avec le Funky Discoïd VS DJ Pourri et leurs vinyls !

La MJC des Trois Maisons réserve également bien d'autres surprises tout au long de cet événement avec des performances impromptues et des expos au fil des couloirs... Joyeux anniversaire !

MJC des Trois maisons 12-14 rue de Fontenoy à Nancy
50 ans les 9 et 10 novembre • Entrée libre - Buvette et petite restauration sur place • Renseignements : 03 83 32 80 52 ou mjc3maisons.fr

PHOTOS © FREEPIK, BOLDAIR, CERFAV, DR

Favoriser la solidarité



Organisée à l'Hôtel du Département de Meurthe-et-Moselle à Nancy, l'édition 2019 du Marché du Monde Solidaire aura lieu les 16 et 17 novembre prochains. En plein cœur du Festival des Solidarités, cet événement rassemblera plus de 80 acteurs régionaux de la solidarité internationale, de l'éducation populaire, du développement durable et des producteurs paysans. Ils dévoileront au public leurs actions, leurs vécus et leurs connaissances des pays dans lesquels ils interviennent, et partageront les valeurs de la solidarité internationale pour un monde plus égalitaire. Ce rendez-vous permettra aussi aux associations du territoire de faire connaître l'artisanat des pays partenaires et ainsi de financer de futurs projets.

L'ALIMENTATION, THÈME 2019

Cette année, le Marché du Monde Solidaire a choisi un thème majeur : l'alimentation. Quels que soient son origine, sa culture, son lieu de vie, ses revenus, l'Homme a besoin de nourriture matérielle, sociale et culturelle : « Savourons toutes les cultures et cultivons toutes les saveurs ! »

Pendant ces deux jours, les visiteurs découvriront le spectacle « Les mystères de l'alimentation équilibrée » par la Cie Collaps'art mais aussi une projection sur les cantines scolaires de la région de Dakar et une table-ronde en présence de trois femmes palaisiennes, entre autres. Des animations pédagogiques autour du thème « surveillons nos cultures » seront organisées dans l'espace jeunesse. Douze producteurs fermiers de Meurthe-et-Moselle viendront également partager leur savoir-faire et leur goût de l'authenticité dans un marché paysan sur le parvis de l'Hôtel du Département.

Entrée libre de 10h à 19h (18h30 le dimanche)
Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle
48, Esplanade Jacques Baudot à Nancy
Renseignements : 03 83 94 54 54 ou meurthe-et-moselle.fr

PHOTOS © GBERGER-CD54, DR



Du Fil Rouge aux mains d'or

Un salon dédié aux Métiers d'art de la mode et du textile : Cousu de Fil Rouge est devenu un rendez-vous unique de la région, du 22 au 24 novembre cette année.



Le spectacle d'Anne Marion mettra en scène des « créatures » costumées (modèle Renaissance créé par la section mode du lycée Pierre Mendès France Epinal) ©Dominique Georgel

Ils ont de l'or entre les doigts. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Vosges l'a bien compris en organisant cette 4e édition du salon Cousu de Fil Rouge dans le sublime écrin de La Rotonde de Thaon Capavenir Vosges. Du 22 au 24 novembre, les amateurs des Métiers d'Art rencontreront 63 exposants venus de toute la France mais aussi de Belgique et d'Allemagne. Les créateurs textiles et mode, sélectionnés pour leur technicité et leur originalité, viennent présenter leur savoir-faire et vendre leurs créations dans un espace de plus de 1 500 m². Accessoires de mode, chaussures, sacs, bijoux, chapeaux, lingerie, mais aussi coussins, fauteuils, tapis… et d'autres merveilles sont à glaner, notamment dans le cabinet de curiosité, une nouveauté du salon. Plusieurs métiers sont ainsi donc représentés, du plumassier au brodeur, du bottier au maroquinier en passant par le joaillier ou encore le tapissier décorateur.



Cousu de Fil Rouge réunit les styles les plus variés du Cousu Main. Créateur : Solyless ©David Jost

DEUX EXPOSITIONS D'ENVERGURE

Pour permettre aux visiteurs de se plonger dans l'univers des Métiers d'art de la mode et du textile, Cousu de Fil Rouge met en avant deux expositions d'envergure. À La Rotonde, autour des thèmes « La Fleur dans son élégance », « Or et ethenic », « Fun couleur et volume », l'UNACAC (Union Artisanale de la Couture et des Activités Connexes) présente les robes distinguées par des prix et trophées lors des concours organisés par la profession. Dans la même salle, les visiteurs retrouveront l'UNACAC Vosges et ses couturières, à leur disposition pour des conseils et des présentations de leur métier, avec les Lycées Emile Gallé et Pierre Mendès France.

À l'Arche des Bernadettes (navette gratuite tous les quarts d'heure), Cousu de Fil Rouge invite l'association « Création d'Art Textile Contemporain » venue de Belgique. Celle-ci réunit des artistes venant de hautes écoles telles que « Francisco Ferrer » à Bruxelles ou la Faculté d'Architecture et d'Urbanisme à Mons mais aussi des membres ayant d'autres parcours dans le monde de l'artisanat, scientifique, littéraire… Leur dénominateur commun est le fil. Chaque membre est en perpétuelle recherche dans son domaine : de la dentelle, de la broderie, du tissage, de la manipulation du textile…

DEUX CRÉATIONS SIGNÉES ANNE MARION

En plus des différentes animations proposées tout au long du salon telles que des ateliers « image de soi », des ateliers upcycling « couture récup' », des flash-mode, un défilé spécial « Chantons sous la pluie » avec des textiles recyclés… Cousu de Fil Rouge propose un spectacle/apéritif, le 23 novembre à 19h30 : la danseuse et chorégraphe Anne Marion (Cie L'Aéronef) revient sur la scène du théâtre de La Rotonde avec deux créations. L'une autour du Fil Rouge et l'autre sur le thème « créatures » dont les costumes sont créés par plusieurs artisans exposants. Il y aura également un grand show coiffure de l'UNEC Vosges le 24 novembre avec pour thème, cette année, la « tolérance » car « les femmes sont belles sous toutes les coutures ».

Pauline Overney

Le 22 novembre de 14h à 18h, le 23 novembre de 10h à 18h30 et le 24 novembre 10h de 17h30 • Tarifs : 2 €, gratuit pour les moins de 16 ans, étudiants et demandeurs d'emploi • Tarif spectacle 23/11 : 7 € comprenant l'entrée du salon • Renseignements : cma-vosges.fr • Réservations spectacles : sblaib@cma-vosges.fr

PUBLIREPORTAGE - PHOTOS © DAVID JOST, DOMINIQUE GEORGEL, DR

22
23
24
NOV. 2019

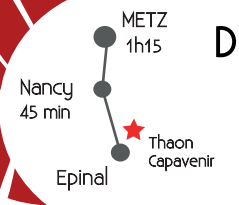
Cousu de fil rouge

Salon de la **Création textile & mode**

60 créateurs

Ateliers Image de soi / Ateliers upcycling
Spectacle chorégraphié / show coiffure
Visites de la Rotonde / Salon de thé - Snacking

Vendredi 23 : 14h - 18h / Samedi 24 : 10h - 18h30 / Dimanche 25 : 10h - 17h30



Dans un lieu magique !

La Rotonde
Thaon-Capavenir Vosges

Entrée : 2 € (enfants gratuit)
Informations :www.cma-vosges.fr



organisé par

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

La photo dévoile son côté nature

La 23e édition du festival international de photographie animalière et de nature de Montier-en-Der aura lieu du 14 au 17 novembre avec pour thèmes la forêt et l'Asie.



« *Baobab, Arbre de vie* » ©Pascal Maître



« *PONGO, Les derniers Orangs-outans de Sumatra* » ©Maxime Aliaga



« *Les Korowai - Le people des arbres* » ©Eric Baccega

Cette année, l'affiche du festival est un cliché du célèbre photographe américain Tim Laman, primé au Wildlife Photographer of the Year en 2016 et par ailleurs parrain de cette édition 2019. La photo présente un orang-outan, espèce en danger critique (UICN) classée à l'Annexe I de la CITES, photographié dans le Parc National de Gunung Palung, forêts tropicales à Bornéo, en haut de la Canopée. Intitulée « Vies Enlacée », Tim Laman explique : « *J'aime bien le titre Vies Enlacées pour cette image. Pour moi, il exprime le but qui est le mien de montrer la connexion et l'interdépendance des espèces dans la forêt tropicale. Le figuier dépend de celui qui l'héberge pour s'accrocher – l'orang-outan dépend du figuier pour la nourriture – et par analogie, ils dépendent de l'écosystème de la forêt dans sa globalité. Mon avis est que les photos peuvent avoir un impact sur comment les gens apprécient et comprennent la nature, et je souhaite qu'ils prennent conscience, avant qu'il ne soit trop tard, de comment sont entrelacées nos vies humaines avec la nature de la planète.* »

RÉSULTATS DU CONCOURS LE 15 NOVEMBRE

40 000 visiteurs, 15 sites, 250 exposants, 100 expositions originales, 7 espaces pour échanger et débattre : le festival de Montier-en-Der devient la capitale de la photo animalière et réunit professionnels, amateurs et associations, tous amoureux de la nature. L'éducation à l'environnement et au développement durable tient aussi une place importante à Montier, avec plus de 3 000 scolaires présents durant les quatre jours de l'évènement.

Parmi les thèmes forts abordés cette année, les visiteurs pourront découvrir la forêt à travers tous les continents, mais aussi les arbres, l'Asie, l'homme et la nature et les origines du monde grâce à une pléiade de photographes invités. Parmi eux, Maxime Aliaga présentera son travail sur les derniers Orangs-Outans de Sumatra. Eric Baccega a, lui, photographié le clan des Korowai en Indonésie. De son côté, Christophe Courteau dévoile la beauté de la faune sauvage. Le renard se laisse prendre en photo par Laurent Geslin tandis que les chimpanzés, ces « seigneurs de la jungle » se prélassent sous l'objectif Sabrina et Jean-Michel Krief. En parallèle de cette multitude d'expositions, le festival accueillera également un « village des marques » sur plus de 1 000m² d'exposition en matériel photo et nature. Enfin, les résultats du concours de photo de Montier, qui a recueilli plus de 13 000 photographies et 53 vidéos seront dévoilés le 15 novembre prochain.

Pauline Overney

Du 14 au 17 novembre
Renseignements, tarifs et programmation : 03 25 55 72 84 ou photo-montier.org

PHOTOS © PASCAL MAÎTRE, MAXIME ALIAGA, ERIC BACCEGA, DR

COLMAR ET LA MAGIE DE NOËL

En Alsace, l'ambiance de l'Avent est unique. Colmar célèbre la « magie de Noël » du 22 novembre au 29 décembre entre émerveillement et émotions.



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

ODEURS D'ÉPICES ET AUTRES DÉCORATIONS

Vin chaud pour les parents, jus de pomme ou chocolat chaud pour les enfants… Les odeurs d'épices et autres décorations envahissent la Petite Venise. Pour prolonger le rêve, Colmar a investi dans un époustouflant plan d'animation de lumière : la ville est ainsi sublimée par des jeux d'éclairages de lumières colorées sur plus d'une dizaine de sites durant cette période de Noël. Élue « Troisième meilleur marché de Noël d'Europe » par le New York Times, « deuxième meilleur marché de Noël d'Europe» en 2017 par vote des visiteurs (donc premier marché de Noël de France), Colmar a également été distinguée, en 2018, comme étant la ville « aux meilleures illuminations de Noël en Europe ». Plus de 180 exposants seront présents, cette année encore, pour initier les visiteurs aux rituels de l'Avent, transmis de génération en génération. Afin de préparer Noël comme il se doit !



Pauline Overney

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

PUBLIREPORTAGE • PHOTOS © VILLE DE COLMAR, DR





Le Muséum-Aquarium est au poil !

Après huit mois de rénovation, le Muséum-Aquarium de Nancy a rouvert ses portes au public en présentant sa nouvelle exposition « POILS », à découvrir jusqu'au 14 juin 2020.

Cette touche humoristique et ludique arrive pile poil pour affronter la grisaille du mois de novembre ! Au 1er étage du Muséum-Aquarium, un public ado-adulte est invité à caresser du poil dans une nouvelle exposition intitulée « POILS ! Du poil de la bête… au poil au menton ! » Car, finalement… qu'est-ce qu'un poil ? Que sait-on de ce filament de kératine ?

Ce thème original choisit par les équipes du Muséum-Aquarium permet, comme souvent, de croiser biologie et sciences humaines : les êtres humains, comme tous les mammifères, ont des poils, qui assurent certaines fonctions. Ils ont également des cheveux. Mais contrairement aux autres animaux, ils les coiffent, les coupent, les rasent… Appuyée par des avancées scientifiques et sociologiques, cette exposition conduit les visiteurs à s'interroger sur le système pileux et sur sa place dans la société grâce à des interactifs, des dispositifs multimédias inédits des œuvres d'art et autres collections inédites !

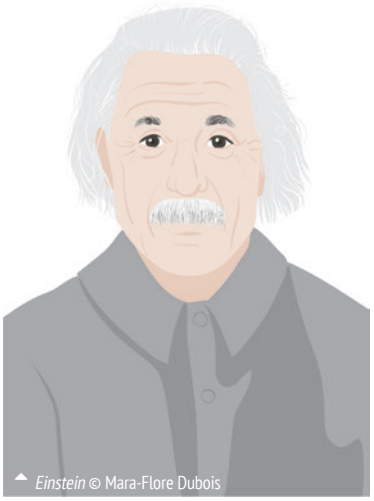
ÇA DÉCOIFFE !

Qu'ils soient courts, longs, frisés ou presque inexistants, blonds, bruns, roux… les poils font office de couverture de survie, de thermorégulateur ou encore de bouclier contre les microbes ou les odeurs. Ils sont indispensable à l'homme comme à l'animal et poussent, tombent, se transforment selon un cycle qui varie en fonction des saisons, de l'âge, de la physiologie ou encore de l'état de santé. Pour « POILS », quatre sportifs, inscrits au Pôle France et Espoirs Aviron de Nancy, ont accepté de participer à l'exposition en tournant des courtes séquences vidéos dont l'objectif était de filmer des parties de leur pilosité (jambes, bras, aisselles, pieds, etc.). De leur côté, les étudiants en 2e année de l'Ecole Nationale supérieure d'art et de design de Nancy ont travaillé sur une exposition originale à voir jusqu'au 15 décembre à la galerie de l'Astrolabe : une série d'interrogations qui a servi de fil conducteur à une production plastique qui oscille entre fascination et répulsion, distance et intimité, voire parfois revendication.

Cette nouvelle proposition « POILS » du Muséum-Aquarium hissera peut-être le poil à certains visiteurs car, croyez-le ou non, ça décoiffe ! **Pauline Overney**

Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h
Tarifs : 5,10 €, 3,05 € (pour les 13-17 ans, les étudiant(e)s, les plus de 65 ans, les familles nombreuses, les groupes, Happy Hour pour tous à partir de 17h15)
Renseignements : 03 83 32 99 97 ou museumaquariumdenancy.eu


Zorro © Mara-Flore Dubois


Einstein © Mara-Flore Dubois

PUBLIREPORTAGE • PHOTOS © MARA-FLORE DUBOIS, ADOBE STOCK, DR



La nouvelle en partage

Pour la première fois, un événement dédié au genre de la nouvelle est organisé : le festival « Les 12 000 signes » aura lieu du 20 au 24 novembre dans différents lieux nancéens !

Porté par l'association littéraire 3 Patttes à Un Canard (avec trois T !) et la compagnie de théâtre Les Fruits du Hasard, le festival « Les 12000 Signes » propose de mettre la Nouvelle en lumière… et en musique. « *Depuis longtemps, nous avions envie de joindre nos savoir-faire* » souligne Benoît Fourchard, co-responsable de la Cie Les Fruits du Hasard et par ailleurs nouvelliste (entre autres). « *C'est pourquoi nous avons eu l'idée de lancer ce festival en proposant des lectures musicales dans plusieurs lieux de la métropole.* » Maison des Etudiants au campus ARTEM, Restaurant Universitaire de Brabois, lycée Callot, centre pénitentiaire de Nancy-Maxéville, médiathèque de La Manufacture, médiathèque du Haut-du-Lièvre, jardin botanique Jean-Marie Pelt… Tous seront investis, entre le 20 et le 24 novembre, par ce nouveau festival : « *Notre but est d'aller à la rencontre de tous les publics* » ajoute Benoît Fourchard. « *Sans savoir l'expliquer, le genre de la nouvelle n'est pas bien représenté en France alors qu'il connait un grand succès chez nos voisins anglo-saxons. Ce festival est l'occasion de donner envie, aux spectateurs, de se plonger dans les recueils de nouvelles.* »

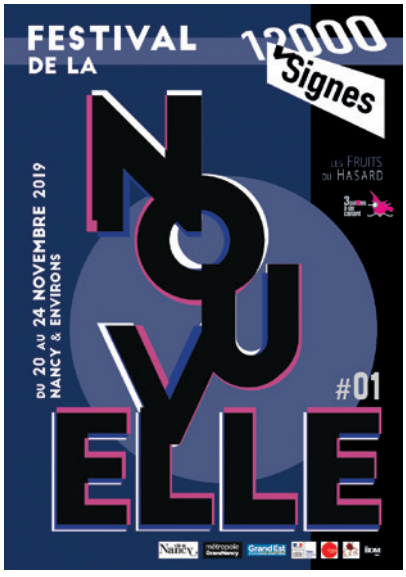


Sylvie Drouant, présidente de 3 Patttes à 1 Canard et de la Cie Les Fruits du Hasard, Benoît Fourchard, auteur, metteur en scène et interprète et Coco Bernardis, metteure en scène et interprète

PHOTOS © DR

> « *Il y a des nouvelles plus scénarisées que d'autres. Ces lectures à voix haute seront accompagnées par deux musiciens qui, par moment, se donneront à l'improvisation de sorte à ce qu'un prolongement s'opère avec le texte.* »
>
> *Benoît Fourchard – Auteur, metteur en scène et interprète*

LECTURE DE *NI FLEURS NI COURONNE* DE MAYLIS DE KERANGAL



Partenaire majeur du festival, le LEM accueille « Les 12 000 signes » lors de la grande soirée du vendredi 22 novembre en présence de plusieurs auteurs et lors de la journée du 24 novembre avec une table-ronde, un buffet et la rencontre des écrivains et la soirée de clôture. L'équipe du LEM a également accueilli les organisateurs du festival pour les répétitions : « *Il y a des nouvelles plus scénarisées que d'autres, que l'on arrive plus facilement à mettre en musique. Ces lectures à voix haute seront accompagnées par deux musiciens qui, par moment, se donneront à l'improvisation de sorte à ce qu'un prolongement s'opère avec le texte.* »

Parmi les auteurs, il y aura Céline Castillon, aussi marraine du festival, Franz Bartelt (prix Goncourt de la nouvelle en 2006), le Messin Joël Egloff mais aussi Isabelle Minière, Pierre Théobald, Marie-Hélène Lafon, Zoé Derleyn, Dino Buzzati, Christian Oster, Rudyard Kipling… Mais avant chaque représentation, le public ne connaîtra pas l'auteur qu'il est en train d'écouter. Une volonté de la part de Benoît Fourchard pour que chacun puisse s'imprégner de l'écriture. « *La seule chose que nous avons dévoilé est un banquet musical et une lecture de Ni Fleurs Ni Couronne de Maylis de Kerangal que nous organisons à la Brasserie du Marché d'Haussonville le samedi 23 novembre. Pour cette soirée, la réservation est obligatoire avec un menu à 25 euros.* »

Par ailleurs, le festival « Les 12 000 signes » donnera un petit avant-goût aux curieux en inaugurant le premier rayon entier dédié à la nouvelle à la librairie l'Abri du Temps, Grand rue à Nancy, le samedi 16 novembre à 17h. L'occasion de se plonger dans quelques lectures avant de les voir mises en scène…

Pauline Overney

Réservations pour le vendredi et le dimanche, au LEM : contact@lelem.fr ou 03 83 35 35 14 ou lelemnancy.mapado.com
Réservations pour le samedi, Brasserie du marché : 03 72 14 97 31
Toutes les lectures seront gratuites (entrées payantes au jardin botanique et Musée Aquarium, aux tarifs en vigueur).

Nancy Jazz Pulsation soutient la scène régionale !


Léon Phal 5tet ©Arthur Viguier

Depuis longtemps, Nancy Jazz Pulsation a à cœur de promouvoir les talents de la région. Dans cette optique, le festival a fondé Les iNouïS, un dispositif tourné vers les artistes émergents à travers un accompagnement global et innovant. L'appel à candidature pour l'édition 2020 se terminera ce 8 novembre. La première étape d'un dispositif au long cours, qui s'étire sur un an et qui a pour premier objectif de présenter et de faire émerger de jeunes projets artistiques, de tous bords et styles musicaux, à travers ses différentes étapes : auditions régionales (30 janvier 2020 à L'Autre Canal), résidences de préparation pour le festival, concerts au Printemps de Bourges Crédit Mutuel (du 21 au 26 avril 2020), stage de structuration, participation à des festivals partenaires pour enfin se terminer sur la Tournée des iNOUïS (automne 2020) !

NJP lance également la 3e édition du Jazz Up, le tremplin jazz du Grand Est ! Celui-ci donne la possibilité à une formation jazz de la Région Grand Est de se produire durant l'édition 2020 du NJP et de bénéficier d'un encadrement d'un an. Jazz up permet une réelle mise en lumière des artistes jazz du territoire et dynamise plus encore une scène régionale regorgeante de talents ! Avec l'envie de fédérer les acteurs du jazz en Grand Est, accompagnement, promotion et programmation seront proposés aux lauréats du Jazz Up. Léon Phal 5tet, lauréat 2019, a notamment remporté à la suite du Jazz Up, le tremplin réZZo-Focal 2019 (Jazz à Vienne), puis performé en live sur Fip ainsi qu'au Bal Blomet (Paris). Les candidatures sont ouvertes du 18 novembre du 5 janvier 2020 et la finale du tremplin est prévue pour le 23 janvier 2020 au Théâtre de La Manufacture.

Renseignements : nancyjazzpulsations.com • justine@nancyjazzpulsations.com ou 03 83 35 98 61

PHOTOS © ARTHUR VIGUIER, DR



« Come Out » by Olivier Dubois

La saison 2019-2020 du CCN-Ballet de Lorraine, intitulée « Inutile beauté », s'ouvre avec une création signée du chorégraphe Olivier Dubois, du 13 au 17 novembre.



Comeout ©E. Salquebre



Olivier Dubois ©Frédéric Lovino

Interprète pour Angelin Preljocaj, le Cirque du Soleil, Jan Fabre, Dominique Boivin, Sasha Waltz... Artiste majeur de la scène internationale, élu parmi les 25 danseurs du monde en 2011 par le magazine Dance Europe : Olivier Dubois est « l'enfant terrible » de la danse contemporaine. Après avoir présenté son solo « Pour sortir au jour » en septembre dernier, le chorégraphe est de retour en ce mois de novembre en signant la création « Come Out » pour le CCN-Ballet de Lorraine. Une première collaboration pour laquelle il a fait appel à l'ensemble des danseurs de la compagnie. Lui qui est particulièrement friand des propositions qui font appel à de nombreux interprètes. Avec les danseurs du Ballet de Lorraine, il a choisi de se confronter à la musique de Steve Reich, compositeur américain considéré comme l'un des pionniers de la musique minimaliste : *« Allégorie de nos combats. Nos combats pour la vie, pour l'espoir, pour l'amour... Come Out ne s'appuie que sur cet élan aux combats, à chacun singulier qui, à l'instar de la musique lentement se déploie, se distord, se perd et se reconstruit après des vagues de turbulences. Reich ouvre sa musique avec cette phrase : "I had to, like, open the bruise up and let some of the bruise blood come out to show them" ("J'ai dû ouvrir mes bleus et laisser le sang couler pour leur prouver", NDLR). Alors j'ai souhaité voir ce sang bouillonner, comme le rose d'un rouge sous cutané. Et espérer l'apercevoir se déverser comme la marque d'un triomphe de la vie. »*

« Échauffement du regard » et « bord de scène »

Olivier Dubois conçoit ses propres pièces comme des partitions, il voit comme une évidence à frotter l'écriture musicale « répétitive » de Steve Reich au mouvement dansé. Une autre façon d'écouter la danse et de regarder la musique. Pour l'histoire, Steve Reich compose, sur commande, une pièce en soutien aux « Harlem Six », un groupe de six jeunes afro-américains arrêtés et inculpés collectivement pour un meurtre commis lors des émeutes de Harlem de 1964. L'ensemble du groupe fut jugé coupable et battu par la police, alors que seul l'un d'entre eux était l'auteur du crime. Truman Nelson, un militant du mouvement des droits civiques, confie à Steve Reich dix heures d'enregistrements des témoignages de jeunes gens, le laissant libre de les utiliser à sa guise comme source de création musicale primaire.

« Come Out » sera présenté à l'Opéra National de Lorraine du 13 au 15 novembre à 20h et le 17 novembre à 15h. En parallèle au spectacle, Joris Perez, artiste chorégraphique intervenant auprès des publics, donnera quelques clés pour entrer dans le spectacle (une heure avant la représentation) grâce à une expérimentation physique accessible à tous lors des « échauffements du regard ». Lors de la représentation du dimanche, Joris Perez propose d'animer un atelier de pratique autour de « Come Out » avec les enfants. Enfin, à l'issue de la première, Petter Jacobsson, directeur général du CCN-Ballet de Lorraine, ainsi qu'un chorégraphe et des danseurs de la compagnie (selon le programme), évoqueront ensemble lors d'un « bord de scène » leur travail et répondront aux questions du public.

Programme 1 « Come Out » du 13 au 17 novembre à l'Opéra National de Lorraine

Tarifs : de 12€ à 35€ (selon catégorie) • Renseignements et réservations : 03 83 85 69 08 ou ballet-de-lorraine.eu

PHOTOS ©FRÉDÉRIC LOVINO, E. SALQUEBRE, DR

LES OPTICIENS MUTUALISTES EN LORRAINE

BAR LE DUC
1 rue du Cygne - 55000 - 03 29 79 26 72

METZ
3 rue de Vercly - 57000 - 03 87 18 00 80

METZ
5 rue Charlemagne - 57000 - 03 87 55 98 00

SARREGUEMINES
8 rue des bouleaux - 57200 - 03 87 28 07 77

SARREBOURG
24 rue de la Bièvre - 57400 - 03 87 25 37 09

TERVILLE
17 Chemin du Linkling - 57180 - 03 82 53 26 00

PONT A MOUSSON
20 place Duroc - 54700 - 03 83 81 27 12

ESSEY-LES-NANCY
11 allée du Midi - 54270 - 03 83 37 80 30

VANDOEUVRE LES NANCY
4 route de Mirecourt - zone du Réveilleux - 54500 - 03 83 54 54 10

DOMMARTIN LES TOUL
ZAC du Jonchery - 54200 - 03 83 64 01 07

EPINAL
1 rue de la Marne - 88000 - 03 29 35 26 20

SAINT DIE DES VOSGES
4 quai du Maréchal de Lattre de Tassigny - 88100 - 03 29 55 18 20

REMIREMONT
43 rue Charles de Gaulle - 88200 - 03 29 62 52 52

Contrôle de votre vue sans rendez vous*

LES OPTICIENS MUTUALISTES EN PARTENARIAT AVEC DEMETZ



LES OPTICIENS MUTUALISTES

DEMETZ PERFECT VISION FOR SPORT



BALLES / BALLONS
A VOTRE VUE



SOFTNESS

A PARTIR DE
69€TTC**



NATATION / PLONGÉE
A VOTRE VUE



V500 PLATINA

A PARTIR DE
69€TTC**



BIG EYES EVO

A PARTIR DE
189€TTC**

Offre valable jusqu'au 29 Décembre 2019, non cumulable avec d'autres promotions, avantages ou forfait.
*Ce contrôle de la vue ne constitue pas un examen médical et pourra être réalisé sur des personnes de plus de 16 ans. Une consultation régulière chez l'ophtalmologiste est recommandée.
** Les prix indiqués sont pour des verres unifocaux dans la limite des sphères +/-6. Dispositif médical réglementé qui porte au titre de cette règlementation le marquage CE. Crédits photos : Demetz
UTML 53 Rue Emile Bertin – CS 40020 – 54002 NANCY Cedex – Union soumise aux dispositions du Livre III de la Mutualité – RNM 775 615 537

Le nouveau souffle de Meisenthal

Le 19 octobre dernier, le site verrier de Meisenthal a célébré la fin de la première tranche des travaux de réhabilitation du CIAV et de la Halle Verrière !



Un savoir-faire unique © Guy Rebmeister


Les nouveaux bâtiments du site verrier © Guy Rebmeister



Niché au cœur d'une forêt des Vosges du Nord, à la frontière entre la Lorraine et l'Alsace, Meisenthal est aujourd'hui un conservatoire vivant du verre soufflé. 60 000 visiteurs en 2018 ont été attirés par la découverte de la fameuse boule de Noël, bien sûr, mais aussi par la passion des souffleurs de verre. À l'étroit dans un site devenu, au fil du temps, inadapté, la Communauté de Communes du Pays de Bitche, propriétaire des bâtiments de l'ancienne verrerie de Meisenthal, a lancé le projet de réhabilitation du site verrier. Cette première phase de travaux, débutée en mai 2018, ont permis les extensions du Centre International d'Art Verrier (CIAV). Ces nouveaux bâtiments « faux-jumeaux » en béton abritent un atelier de soufflage d'un côté et des espaces sociaux de l'autre. Le nouvel atelier accueille un plateau technique de près de 100 m2 avec une importante hauteur sous plafond pour l'évacuation de la chaleur et baies vitrées généreuses pour apporter de l'air et de la lumière. Au cœur de ce nouvel espace de travail, deux fours tout droit venus de Venise. Ils permettront la fabrication de la fameuse boule de Noël mais aussi l'accueil de designers invités dans de meilleures conditions. Actuellement, huit souffleurs de verre travaillent dans les ateliers du CIAV, épaulés par des verriers saisonniers lors de périodes de forte activité (saison de Noël). À l'horizon 2020, deux à trois verriers supplémentaires viendront renforcer l'équipe permanente.

NOUVELLE « BOÎTE NOIRE »

L'évolution du site voit aussi la transformation de la salle de spectacle de la Halle Verrière ainsi que de ses espaces annexes. Le 19 octobre dernier, la « Boîte Noire » nouvelle génération a été inaugurée par Alex Toucourt & Julien M'a dit et le groupe La Rue Ketanou. Cette salle de spectacle d'une capacité de 340 places assises et 730 places debout permettra d'accueillir, de façon optimale, musiciens, circassiens, comédiens et autres danseurs. Véritable condensé d'innovations architecturales et techniques, la Halle Verrière est dotée d'un système de diffusion de son à la pointe de la technologie, de 30 machines automatiques Martin et une centaine de projecteurs traditionnels ainsi qu'un système d'insonorisation dernière génération.

PHOTOS © CIAV MEISENTHAL / GUY REBMEISTER, DR

Pour Yann Grienenberger, le directeur du Centre International d'Art Verrier, le CIAV de Meisenthal, ces nouveaux bâtiments vont permettre de « *continuer à accueillir des artistes, faire des recherches, réinventer le verre et produire mieux* ». Les travaux du site verrier, d'un coût global de 15 millions d'euros, doivent se poursuivre avec l'aménagement d'un nouveau bâtiment d'accueil du public en novembre 2020 et la réhabilitation complète du musée du verre d'ici le printemps 2021.

En attendant, les visiteurs pourront découvrir une exposition photographique rétrospective des carrières artistiques et culturelles des associations Cadhame & Eurêka jusqu'au 22 décembre. Ils pourront également profiter de la « Boîte Noire » le 16 novembre avec un concert de Murray Head et ses invités et le 30 novembre avec No one is innocent et Tagada Jones. L'histoire continue pour Meisenthal…

Pauline Overney



Les "faux jumeaux" en béton © Guy Rebmeister

Le Centre International d'Art Verrier est ouvert tous les jours de 14h à 18h • Le Musée du Verre est ouvert du lundi au vendredi de 14h à 17h, le samedi et dimanche de 14h à 18h • Renseignements : 03 87 96 87 16 ou site-verrier-meisenthal.fr



3 questions à Yann Grienenberger

directeur du Centre International d'Art Verrier de Meisenthal



Yann Grienenberger © CIAV Meisenthal

La première phase des travaux du site verrier de Meisenthal s'est portée sur l'extension du CIAV et sur la rénovation de la Halle Verrière, pourquoi ces deux bâtiments en priorité ?

Le projet de reconversion du Site Verrier de Meisenthal est un chantier qui se déroulera sur trois ans et en plusieurs étapes. La première phase du chantier s'est concentré à l'Est du Site, zone incluant la Halle Verrière & le Centre International d'Art Verrier (CIAV). Les projets de développement de ces deux structures ont été jugés prioritaires par la Communauté de Communes du Pays de Bitche, porteur du projet. L'élévation de la fameuse nappe qui couvrira le bâtiment d'accueil - boutique ainsi que la réhabilitation complète du Musée incarneront les prochains stades du chantier. Ce judicieux séquençage permet d'assurer en grande partie, la continuité des programmations culturelles et touristiques mises en place par les acteurs du Site Verrier et de poursuivre l'accueil du public.

Concrètement, quels changements ont été apportés, tant pour les artisans souffleurs de verre que pour les visiteurs ?

Le bâtiment aux arrêtes arrondies, extension du CIAV, qui héberge le nouvel atelier de verre à chaud est doté de deux nouveaux fours de fusion fabriqués en Italie. De dernière génération, ils ont été fabriqués sur mesure et sont peu gourmands en énergie. Cet espace bénéficie par ailleurs d'une hauteur sous plafond importante permettant un dégagement aisé de la chaleur et de larges baies vitrées permettent également aux verriers de profiter de la lumière naturelle. Enfin, des dispositifs innovants permettent de revaloriser la chaleur émise par les fours de fusion et de la réinjecter dans le système de chauffage du Site Verrier.

Le nouveau parcours du visiteur, lui, sera définitivement au point au début 2021. Plus fluide et offrant des points de vue inédits sur le site, il permettra tantôt d'admirer des pièces Art Nouveau ou des œuvres d'art contemporaine, d'assister à la démonstration des verriers, de découvrir des expositions temporaires, de croiser des artistes en résidence ou encore de faire une halte à la buvette-boutique du Site. À l'heure actuelle l'Observatoire, dispositif composé de trois containers superposés, permet au public de découvrir l'étonnante épopée de ce site industriel et de bénéficier d'un point de vue inédit sur l'impressionnant chantier de réhabilitation.



Quels sont les prochains grands rendez-vous prévus à Meisenthal ?

Le grand rendez-vous de la fin d'année, c'est bien entendu la saison « Un Noël à Meisenthal », qui invite les visiteurs à partager l'enchantement de Noël et la magie d'un site patrimonial qui concilie mémoire ouvrière et création contemporaine. Au programme : expositions, concerts, spectacles, démonstration des verriers et la possibilité de découvrir et d'acquérir des boules de Noël éditées par le CIAV, dont la dernière-née de nos collections !

Propos recueillis par Pauline Overney

Relooking professionnel sur meubles et cuisines



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





- PORTES OUVERTES -
DIMANCHE 17 NOVEMBRE - DE 14H À 18H

Venez profiter de
nos **prix spéciaux**
et **remises exceptionnelles***





* sur meubles signalés en magasin



meubles-maison-du-massif.com

FABRICATION SUR MESURE | LES COLLECTIONS | RELOOKING | DÉCO | CANAPÉS | COIN DES AFFAIRES

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

GPS 54210 VILLE EN VERMOIS
RUE DE ST NICOLAS DE PORT

03 83 46 55 66

maison-du-massif.fr

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



CFA des Métiers des arts de la scène, formation d'excellence

Créé par l'Opéra national de Lorraine en 2008, le CFA Métiers des arts de la scène est unique en France et séduit de plus en plus d'alternants.



En plus de dix ans d'existence, le Centre de Formation d'Apprentis Métiers des arts de la scène s'est construit une jolie réputation. Aussi bien au niveau des alternants que des entreprises. *« Nous avons 34 apprentis cette année que nous avons sélectionnés sur près de 90 candidatures reçues »* détaille Delphine Ledroit, directrice du CFA. *« Nous en avions 12 en 2017, 23 en 2018... le regard porté sur l'apprentissage est en train de changer et les entreprises nous font confiance. Ce qui explique cette belle évolution. »* Reconnue comme formation d'excellence, le CFA des Métiers des arts de la scène est composé d'une licence professionnelle « métiers de la scène lyrique » à destination des chargés de production, des régisseurs d'orchestre ou encore des bibliothécaires musicaux et d'une autre licence « accompagnement des publics et partenariats dans le spectacle vivant » mise en place l'année dernière. *« Cette nouvelle formation n'est pas uniquement tournée vers le spectacle lyrique et symphonique ce qui nous permet d'avoir des profils très différents ! Certains alternants viennent d'études culturelles ou d'arts du spectacle. Ils ont en eux la danse, le cirque ou encore le théâtre... Ça permet d'avoir une grande mixité d'échange. »*



UN POST-APPRENTISSAGE À L'INTERNATIONAL

Cette année, le CFA doit s'adapter à la réforme de l'apprentissage. Concrètement, pour les apprentis, la formation est ouverte jusqu'à l'âge de 29 ans. Les étudiants doivent être titulaires d'un bac +2 minimum, proposer un projet solide, avoir de très bonnes connaissances du spectacle vivant et signer un contrat d'apprentissage. *« D'autres choses changent avec la réforme de l'apprentissage : le CFA devient un organisme de formation. Fin 2021, nous devons être certifiés par un organisme agréé. Aussi, la taxe d'apprentissage versée par les entreprises ne nous reviendra plus directement. Les entreprises pourront nous aider en finançant l'achat de matériel pédagogique par exemple »* explique Delphine Ledroit.

Chaque année, le taux d'insertion professionnelle des apprentis du CFA Métiers des arts de la scène est supérieur à 70% : *« Depuis 3 ans, la Garde Républicaine accueille nos alternants et nous a transmis une offre d'emploi pour les anciens. Aujourd'hui, nous avons aussi cinq apprentis embauchés à Radio France. »* Dans une démarche d'évolution constante, le CFA s'ouvre de plus en plus à l'international. Comme l'an dernier, un apprenti se forme à Karlsruhe, en Allemagne. *« Nous aimerions également proposer aux jeunes un post-apprentissage : c'est-à-dire de devenir stagiaire de la formation professionnelle et, à ce titre, bénéficier d'une bourse ERASMUS + qui se cumule à l'Allocation d'aide au Retour à l'Emploi pour leur permettre de partir entre 3 et 12 mois à l'étranger. »* Delphine Ledroit rappelle que les dossiers de candidature pour le CFA doivent être déposés d'ici le mois de mars pour une rentrée en septembre 2020.

Pauline Overney

Plus de renseignements sur cfa-operaorchestre.fr ou au 03 83 85 33 20



Mélodie De Keukelaere

3 questions à Mélodie De Keukelaere

chargée de production à l'Opéra national de Lorraine et ancienne apprentie du CFA Métiers des arts de la scène

Pourquoi avoir choisi d'intégrer le CFA Métiers des arts de la scène? Quel était votre projet ?

J'ai suivi un Master ingénierie des métiers de la culture option spectacles vivants à Dijon et je voulais vraiment travailler dans l'opéra. J'ai découvert cette formation à la fin de mes études et Claude Cortese, le directeur de l'administration artistique à l'Opéra national de Lorraine cherchait un apprenti à cette époque pour l'année scolaire 2014-2015.

Qu'est-ce qui vous a plu dans cette formation ?

C'est vrai que l'apprentissage ne m'a jamais fait peur. Le CFA nous permet de mettre un vrai pied dans la vie active, contrairement aux stages par exemple. L'alternance proposée entre le CFA et l'entreprise nous permet de suivre des projets de A à Z, c'est très enrichissant. C'est aussi l'opportunité de découvrir le monde dans lequel on veut travailler, par exemple, des règlements de services très stricts. J'ai compris que, même si l'on fait un « métier-passion », on a besoin d'un cadre. J'ai beaucoup appris pendant cette année de formation.

Quel poste occupez-vous aujourd'hui à l'Opéra national de Lorraine ?

Aujourd'hui, je suis chargée de production. Concrètement, je m'occupe de l'interface entre les équipes invitées (metteurs en scènes, les costumiers,...),les agents d'artistes, les chanteurs et les équipes de l'opéra avant le début des répétitions. Par exemple, pour l'opéra « Sigurd » de Reyer, j'ai établi les contrats, j'ai réglé des questions de planning, j'ai facilité la rencontre entre le chef d'orchestre et les solistes pour organiser des sessions de travail... C'est un métier très diversifié et je suis très épanouie dans cette maison ! **Propos recueillis par Pauline Overney**

PUBLIREPORTAGE - PHOTOS © CFA, DR





QUELLE BÊTE DE GUITARE !

Éric Delaite est artisan menuisier depuis une dizaine d'années. Musicien à ses heures perdues, il vient de commercialiser une guitare électrique 100% vosgienne !

Elle a fière allure, cette guitare. Le corps en sapin centenaire des Vosges, une tête en forme de loup, le manche taillé dans l'érable : la « Bête des Vosges », comme Éric Delaite l'a baptisée, a déjà conquis plusieurs mélomanes. *« Je fabrique des guitares depuis longtemps, pour mon utilisation personnelle »* explique le menuisier. *« J'avais besoin d'un instrument plus léger à cause de problèmes au dos. Dans mon métier, j'ai la chance de manipuler de belles pièces de sapin massif et l'idée de créer ma guitare électrique est venue assez facilement. »*

Installé à Nompatelize dans les Vosges, Éric Delaite s'est spécialisé dans la fabrication de cibles pour le tir à l'arc : *« Nous ne sommes que deux en France à le faire et je vais très certainement approvisionner les Jeux Olympiques 2020 ! »* Fort d'une expérience et d'un savoir-faire façonné depuis 10 ans, le menuisier n'a pas hésité à se lancer dans cette nouvelle aventure, plus musicale que sportive. *« J'ai fini cette guitare électrique fin septembre. Je postais son évolution sur ma page Facebook et il y a eu un petit engouement médiatique ! Aujourd'hui, j'en ai vendu cinq exemplaires et j'en ai trois autres en précommande. »*

CHAQUE GUITARE EST UNIQUE

Éric Delaite travaille une vingtaine d'heures sur chaque guitare électrique. Comptez 850 euros pour un modèle basique, *« le prix augmente avec la demande d'équipements spéciaux comme des micros spécifiques, un cordier différent... »* La particularité de la « Bête des Vosges » est qu'elle est fabriquée dans un monobloc de sapin massif (et non en lamellé-collé peint).



Éric Delaite ©Florent Seiler



Ces pièces exceptionnelles de grande dimension lui sont fournies par une scierie locale située à Hurbache. Côté style, le menuisier-mélomane a opté pour quelque chose d'épuré : les veines du bois sont laissées apparentes, sans peinture. Chaque guitare est donc unique en son genre ! En ce qui concerne son nom... Eric Delaite s'en amuse : *« Je parlais de ce projet à mes amis depuis longtemps... Mais je le gardais aussi un peu secret. Alors, pour eux, à l'instar de la Bête des Vosges, cette guitare était un peu comme un mythe ! Je sais que ce n'est pas un nom très conventionnel mais ça me ressemble et c'est un clin d'œil à ma région ! »*

EXCELLENTE QUALITÉ DU SON DES BASSES

Des artistes locaux ou nationaux suivent déjà son travail comme de Serge Llado, Yacine El Fath ou Jean-Michel Rey. Le guitariste Jérôme Costa a également pu tester son instrument. Tous reconnaissent l'excellente qualité du son des basses, due à l'essence de sapin. *« C'est une guitare polyvalente. Elle s'adapte à tous les styles de musique car je peux changer la forme des touches selon les envies »* souligne Eric Delaite. Bien sûr, la « Bête des Vosges » dévoile son côté rock mais sait aussi s'épanouir dans le jazz et le blues. À terme, le menuisier aimerait produire une trentaine de guitares électrique par an. Reconverti après une carrière dans l'industrie automobile, ce passionné a choisi de rester dans ses Vosges natales en exerçant un métier qu'il aime. *« Je suis fier de cette guitare 100% made in Lorraine. C'est important de valoriser les richesses de notre territoire et de mettre en avant les produits locaux que nous avons à disposition ! »* « Rien n'est plus beau qu'une guitare, sauf peut-être deux » disait Frédéric Chopin. Ça tombe bien puisqu'Éric Delaite travaille actuellement sur un modèle de guitare sèche qui lui demandera plus de 150 heures de travail. Et toujours 100% vosgienne... bien sûr ! **Pauline Overney**

> *« À l'instar de la Bête des Vosges, cette guitare était un peu comme un mythe ! Je sais que ce n'est pas un nom très conventionnel mais ça me ressemble et c'est un clin d'oeil à ma région ! »*
>
> *Éric Delaite - Menuisier et créateur de la "Bête des Vosges"*

Menuiserie Au cœur 2
200 route des Jumeaux à Nompatelize
Renseignements : 06 18 90 42 38 ou
eric.delaite@aucoeur2.com



PHOTOS © ERIC DELAITE, FLORENT SEILER, DR

Les avantages du poêle à granulés

Il fait de plus en plus d'adeptes. Esthétique, performant et facile d'utilisation, le poêle à granulés, ou à pellets, s'invite dans les salons et autres pièces de la maison. Utilisé comme chauffage principal ou d'appoint, ce cousin du poêle à bois apporte chaleur et confort à nos intérieurs pour un hiver tout doux. On vous en dit un peu plus.



©Brisach



COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

Alors que le poêle classique utilise des bûches de bois, le poêle à pellets utilise le même combustible sous une autre forme. La matière première provient de la poussière et des copeaux issus des scieries. Ces petits granulés compressés de 2 cm sont livrés par sacs ou en vrac par un camion souffleur. Le poêle peut utiliser trois technologies. Il peut être à convection (de plus en plus rare), à air pulsé (qui marche grâce à un ventilateur) ou encore hydraulique (raccordé à des radiateurs à eau ou à un plancher chauffant).

Le concept : une vis sans fin approvisionne le brûleur, via une résistance électrique, en puisant les granulés directement dans un réservoir, appelé silo de stockage, qui doit être rempli régulièrement. Un ventilateur apporte l'oxygène nécessaire à la combustion. Les fumées sont évacuées par un conduit de cheminée ou, pour les modèles dits « à ventouse », horizontalement, à travers le mur le plus proche.

UNE ÉNERGIE PROPRE

Fabriqués à partir de résidus inutilisés des scieries, les granulés de bois – énergie par essence renouvelable — sont écologiques et considérés comme plus propres que les bûches, de par leur combustion plus complète. Seul bémol : la production n'étant pas assez importante en France, une partie peut être importée d'Espagne et du Portugal.



BRISACH
LES DÉCORATEURS DU FOYER
Créateur de chaleur sur mesure
Poêles à granulés & bois - Cheminées & inserts
Gaz éthanol et granulés
Des concepteurs d'intérieur à votre service pour la réalisation de tous vos projets sur mesure

*voir conditions en magasin
Pose & Suivi des chantiers assurés à 100 % par les techniciens salariés de l'entreprise
CRÉDIT D'IMPÔT 30%*


BRISACH - 3bis RUE GEORGES BIZET
54500 VANDOEUVRE-LÈS-NANCY
Tel : 03 83 21 43 65
www.brisach.com/store/brisach-nancy
Suivez-nous sur
2019 PARTENAIRE SOLUTIONS HABITAT D'EDF
RGE QualiBois 2019



Ces poêles particuliers utilisent des petits granulés de bois pour fonctionner © Istock / City Presse



S'il est bien réglé, le poêle à pellets ne rejette pas de polluants à l'intérieur et émet peu de fumée à l'extérieur. Autres avantages : un ramonage moins fréquent qu'un poêle à bois et un niveau d'émissions de gaz à effet de serre réduit.

UN APPAREIL PERFORMANT

Au niveau de la chaleur, le poêle à granulés produit généralement a un très bon rendement, de 80 à 95 % en moyenne selon les données des constructeurs. Les appareils de nouvelle génération labellisés Flamme Verte garantissent un rendement minimal de 85 %. On peut régler la température et la vitesse d'acheminement des pellets vers la chambre de combustion.

Un autre point positif concerne son autonomie, pouvant aller jusqu'à plusieurs jours. Contrairement à une cheminée ou un poêle classique, il peut être alimenté de matière automatique, être programmé pour démarrer tout seul, voire à distance, et se recharge moins souvent. S'il est complexe, il reste néanmoins facile à utiliser : on appuie sur un bouton, il démarre et chauffe rapidement la pièce. À noter que certaines chaudières utilisent aujourd'hui la même méthode, permettant de réduire jusqu'à 30 % les factures de chauffage.

UN COMBUSTIBLE PEU ONÉREUX

Au-delà du confort d'utilisation, se chauffer avec ce type de poêle permet de réduire la facture énergétique d'un foyer car les granulés font partie des sources énergétiques les moins chères, après les bûches. Cela peut être également une bonne option si vous devez remplacer une ancienne chaudière qui marche au gaz ou au fioul, plus gourmands en matière de prix.

V.B



PHOTOS © ISTOCK, BRISACH, DR

Le saviez-vous ? Des aides pour les travaux d'économie énergie

Si vous optez pour ce type de produit, sachez que vous pouvez solliciter des aides telles que la prime énergie, les dispositifs de l'Anah ou encore bénéficier d'un crédit d'impôt. Pour plus d'informations, visitez le site du service public : https://www.faire.fr/



ACHETER 100% FRANÇAIS N'EST PAS UN LUXE !





Fabricant Poseur de menuiseries PVC & Aluminium depuis 40 ans



CONCEPT PVC

Particuliers et Professionnels

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

Chauffage : les équipements les plus économiques

Cet hiver, passez le cap et investissez dans un appareil de chauffage plus économique et plus écologique. Vous réduirez ainsi votre facture énergétique tout en protégeant la planète !



Chaque année, lorsque les premiers frimas arrivent, c'est le même casse-tête : la majorité des Français se demandent comment faire des économies de chauffage. Avec la hausse constante du prix des combustibles, alléger sa facture énergétique devient en effet l'objectif principal de la plupart des foyers. Et si l'on peut réduire son empreinte écologique par la même occasion, c'est tout bénef ! Ainsi, il est tout à fait possible de ne plus payer plein pot à condition de faire un petit investissement de départ...

LE POÊLE À BOIS

Parmi les équipements de chauffage les plus économiques, le poêle à bois est certainement le plus intéressant. En effet, le bois est actuellement le combustible le moins coûteux du marché, puisqu'il est environ 30 % moins cher que le gaz ou le fioul. En moyenne, son prix varie entre 0,03 et 0,06 € par kWh, contre 0,12 et 0,14 € par kWh pour l'électricité par exemple. Son rendement est compris entre 60 % et 93 % pour une utilisation avec des granulés, contre 80 % maximum pour une cheminée avec insert. Ce n'est donc pas pour rien si six millions de ménages ont déjà sauté le pas en s'équipant d'un poêle à bois ! C'est aussi une solution écologique car le bois rejette peu de CO_2 et il s'agit d'une énergie renouvelable. En effet, la filière est organisée par l'Office national des forêts (ONF), qui gère une production issue exclusivement de forêts exploitées durablement. Évidemment, le prix d'un poêle à bois reste un investissement important puisqu'il faut débourser entre 3 000 et 10 000 € en fonction des modèles.

PHOTOS © ISTOCK, DR



LA CHAUDIÈRE À CONDENSATION

Autre option pour les foyers qui utilisent le gaz : la chaudière à condensation. Celle-ci assure aussi bien le chauffage que la production d'eau chaude sanitaire. En effet, elle fonctionne en brûlant le gaz, ce qui produit de la chaleur, et utilise la vapeur d'eau contenue dans la fumée pour la refroidir et la transformer en liquide. Ce système deux en un permet alors de réduire sa consommation de gaz de 10 à 25 %. Comptez environ 3 000 € pour une chaudière à condensation.

LA POMPE À CHALEUR

C'est un peu l'appareil à la mode, mais il faut dire que la pompe à chaleur air-eau est l'une des plus économiques ! En effet, pour 1 kWh consommé, elle vous restituera 3 kWh d'énergie. Un véritable petit tour de passe-passe qui vous permettra de diviser par trois ou quatre votre consommation

énergétique ! Elle a aussi comme autre atout d'être écologique car elle capte les calories extérieures pour les transformer en énergie. Elle ne pollue donc pas et ne rejette pas de fumées toxiques. C'est aussi malheureusement l'un des appareils les plus chers à l'achat car il faut compter environ 12 000 € pour une pompe à chaleur mixte.

LE CHAUFFAGE SOLAIRE

Enfin, pour chauffer sa maison gratuitement, rien ne vaut le chauffage solaire ! S'il faut investir au départ dans des panneaux thermiques, cet achat est rapidement rentabilisé (quelques années à peine), permettant de couvrir jusqu'à 70 % des besoins de chauffage d'une maison. Si l'énergie créée est gratuite et inépuisable, il faut en revanche prévoir un système complémentaire ou d'appoint (chaudière à condensation ou pompe à chaleur par exemple) qui prendra le relais.

QUELQUES CRITÈRES À PRENDRE EN COMPTE

Évidemment, la rentabilité d'un équipement de chauffage économe dépendra aussi et surtout de votre habitat. En effet, pour qu'il soit pleinement efficace, votre maison doit être correctement isolée et limiter les déperditions de chaleur. Avant de penser à changer son système de chauffage, il est donc conseillé de faire un point et d'envisager des travaux d'isolation. Le lieu d'habitation aura également son importance. Par exemple, les panneaux solaires et les pompes à chaleur sont plutôt déconseillés dans les régions froides et davantage adaptés dans les contrées ensoleillées. **M.K**



SERVICES À LA PERSONNE
Tailles : haies - arbustes - tontes - création
gazon - création jardin - plantations - arbustes
ornements - petits fruits -

Rosiers - Fruitiers - Ornements - Coniferes

Pépinières Ménard

21, Rue Division Leclerc 54950 SAINT CLÉMENT
pepinieres-menard.fr

OUVERT Les samedis de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h - En semaine sur appel au 06 70 27 02 23



Crédit d'impôt : -50% selon législation en vigueur

Les cendres de bois, des déchets précieux à valoriser

Le chauffage au bois a décidément tous les avantages : même les résidus qu'il produit sont réutilisables ! Au jardin comme à la maison, les cendres de votre cheminée ou de votre poêle sont en effet très utiles.

Pour maximiser les capacités de chauffage de votre cheminée ou de votre poêle, il n'y a pas de secret : il faut bien l'entretenir. Et vider régulièrement les cendres accumulées dans le foyer arrive en tête de liste des réflexes à adopter. Vous prenez cette tâche comme une corvée ? Il ne tient qu'à vous d'en faire un geste écologique ! Pour cela, on oublie la poubelle et on se rappelle des astuces de grand-mère.

DES RÉSIDUS DE CHOIX

La bonne nouvelle c'est donc que les cendres se réutilisent. La mauvaise, en revanche, c'est que vous ne pouvez pas vous servir de n'importe lesquelles. Pour donner une seconde vie à ces déchets, il faut opter pour du bois naturel et donc non traité. Il peut s'agir de bûches ou de granulés.



Les cendres de votre cheminée ont de multiples usages, notamment au jardin pour booster vos plantes. © iStock

À l'inverse, le bois de récupération, comme celui des palettes par exemple, ainsi que le charbon, sont très toxiques, raison pour laquelle ils ne peuvent pas être recyclés. Autrement dit, vous pouvez utiliser les cendres de votre système de chauffage mais pas celles de votre barbecue. Cette précaution étant prise, il convient tout d'abord de les faire refroidir, de les laisser sécher à



Vous allez aimer votre porte de garage
SDA
www.sda-bft.com
NF
Votre distributeur SDA


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



l'abri de l'humidité et de les débarrasser des gros morceaux de résidus. Selon leur utilisation, il est d'ailleurs préférable de les passer au tamis. Voilà, votre seau de cendres est prêt. Il s'agit maintenant de savoir quoi faire avec ces pelletées...

UN ENGRAIS POUR VOS PLANTES

De la cheminée au jardin, il n'y a qu'une porte qu'il ne faut pas hésiter à franchir. Ces résidus sont en effet riches en sels minéraux, en magnésium, en potasse, en calcium et en phosphore, ce qui en fait de bons alliés pour vos plantes ! Trois en un, ils constituent un très bon engrais pour vos parterres de fleurs et votre potager, servent de répulsif contre les limaces et autres escargots et permettent de protéger vos végétaux. Pour profiter de tous ces bienfaits, il vous suffit de prendre des poignées de cendres sèches et de les répandre sur le sol, au pied de vos plantations ou sur votre pelouse. Mais veillez à ne pas avoir la main trop lourde ! La répartition doit être homogène et pas trop concentrée, sans quoi cela pourrait être nocif. Ne versez pas plus de deux poignées par mètre carré. Attention, il y a toujours une exception à la règle. Les cendres ne doivent pas être répandues sur de la terre de bruyère, des azalées, des camélias ou des rhododendrons car ils ne supporteraient pas ce trop grand apport en calcium.

COMME UN AIR DE CENDRILLON

Plus surprenant, les cendres de cheminée ont de multiples usages ménagers, dès lors qu'elles ont été parfaitement tamisées. En tête de liste, elles vous permettent de nettoyer vos vitres et notamment celles de l'insert de votre cheminée. Pour cela, humidifiez légèrement un chiffon ou des feuilles de papier journal et déposez dessus une poignée de cendres avant de frotter. Essuyez ensuite le surplus avec un chiffon microfibres. Vous pouvez utiliser le même procédé pour faire briller votre argenterie et vos cuivres. Il faudra juste rincer vos objets en argent à l'eau claire avant de les essuyer. Vous avez besoin d'un dégraissant ? Là encore, les cendres font le job à la place des produits chimiques ! Mélangez-en une poignée avec un petit volume d'eau dans un bol pour obtenir une mixture grise et appliquez-la sur un chiffon ou une éponge. Il ne vous reste plus qu'à l'utiliser pour récurer lavabos, baignoire, w.-c., friteuse, grille de barbecue ou encore votre four. Rappelez-vous toutefois que si les cendres dégraissent efficacement, elles ne sont pas antibactériennes. **Julie Polizzi**

PHOTOS © ISTOCK, DR





NOUVEAUTÉ
EVENT'BOX !



EVENT' BOX

Au cœur du Stade Marcel Picot et de la Tribune Jacquet, la nouvelle loge **EVENT'BOX** constitue un espace privatif cosy et élégant pour recevoir vos invités dans une prestation haut de gamme lors d'une soirée match.

CAPACITÉ

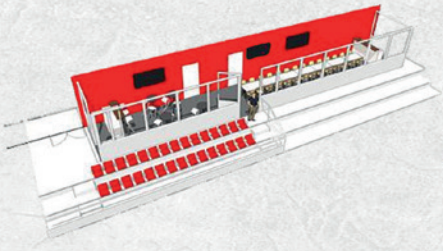
65 m2
Repas : 20 personnes

ÉQUIPEMENTS

2 bars
3 télévisions
Wifi

LES +

Vue Pelouse
Accueil hôtesse
Décoration rafinée
Cuisinier & Maître d'Hôtel dédiés



DÉROULÉ DE LA SOIRÉE

19H	20H	20H45	21H45
	COCKTAIL / OPEN BAR		DÎNER GASTRONOMIQUE ATELIER LIVE COOKING
OUVERTURE DES PORTES HALL B ACCUEIL HOTESSE	DÉBUT DE LA RENCONTRE	MI-TEMPS DU MATCH	FIN DE LA RENCONTRE

EVENT BOX 20 PERSONNES

4 900€ HT



EVENT'BOX ASNL !

Au cœur du stade Marcel Picot et de la Tribune Jacquet, la nouvelle loge **EVENT'BOX** constitue un espace privatif cosy et élégant pour recevoir vos invités dans une prestation haut de gamme lors d'une soirée de match !

Cette loge de 65m² peut accueillir 20 personnes. Elle est équipée de deux bars, trois télévisions, du WIFI, le tout dans un espace raffiné. Cuisinier, maître d'hôtel et hôtesse vous sont dédiés exceptionnellement pendant toute la soirée.

Après l'ouverture des portes à 19h, vos clients pourront profiter d'un cocktail apéritif dans un salon dédié (mange-debout, tabourets et fauteuils à disposition). Puis, place au match à 20h lors duquel il est possible de rester dans le salon ou de rejoindre les places tribune dans une tribune privative à l'extérieur (sièges houssés et personnalisés). À la mi-temps, un cocktail est servi dans le salon. Enfin, un repas dînatoire assis est proposé en loge à l'issue du match pour profiter d'une belle soirée à l'ASNL !

EVENT'BOX 20 personnes

4 900 € HT

Contactez les équipes de l'ASNL pour en savoir plus :
ASNL.NET ou billetterieviP@asnl.net







POMPADOUR FARCIES AUX Cchampignons

POUR 2 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 60 MIN

INGRÉDIENTS

- 4 pommes de terre Pompadour Label Rouge moyennes,
- 250 g de champignons de saison,
- 1 verre de vin blanc sec,
- 1 gousse d'ail,
- 2 c. à soupe d'huile d'olive,
- 1/2 boîte de lait de coco,
- 1 c. à café de bouillon en poudre,
- sel,
- poivre
- feuilles de coriandre.

PRÉPARATION

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau avec le verre de vin blanc. Arrêtez la cuisson lorsque celles-ci sont tendres et réservez-les.
Dans une poêle, faites revenir l'ail émincé avec l'huile d'olive. Ajoutez les champignons détaillés en morceaux. Salez et poivrez. Lorsque les champignons sont cuits, réduisez-les à feu doux et ajoutez le lait de coco ainsi que le bouillon. Attention à ce que la préparation ne bouille pas ! Dans une assiette, présentez les pommes de terre ouvertes en deux, recouvertes de champignons. Nappez de sauce coco et disposez des feuilles de coriandre.


©Pomme de terre Pompadour Label Rouge

ARANCINIS À LA MANGUE

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 1H25
CUISSON : 50 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 mangue coupée en dés,
- 1 c. à s. de sucre,
- le zeste d'un citron,
- 150 g de riz rond,
- 100 ml de lait,
- 25 cl de crème liquide entière,
- la pulpe d'une gousse de vanille,
- 1 bâton de cannelle,
- 60 g de sucre,
- 2 oeufs,
- amandes effilées,
- pistaches concassées,
- sel.

Sauce caramel :
- 100 g de sucre,
- 2 c. à s. de crème épaisse entière.

PRÉPARATION

Mélangez dans un bol les dés de mangue, le sucre et le zeste de citron. Réservez.
Versez le lait, la crème liquide entière, la pulpe de vanille, le bâton de cannelle et le sucre dans une casserole. Ajoutez le riz et mélangez. Faites cuire 45 min à feu doux. Remuez souvent. Laissez refroidir, étalez le riz dans un plat et placez au frais pendant 1h. Formez des boulettes de riz. Emprisonnez au centre des dés de mangue. Placez les boulettes dans les oeufs fouettés. Roulez-les dans la panure amandes/pistaches. Plongez-les dans un bain d'huile frémissante jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
Sauce caramel : chauffez le sucre dans une casserole. Dès qu'il devient ambré, ajoutez hors du feu la crème épaisse entière, mélangez. Dégustez les arancinis à la mangue avec la sauce caramel bien froide.


©Elle&Vire/P.Kettenhofen

PHOTOS © ELLE&VIRE/P.KETTENHOFEN, POMME DE TERRE POMPADOUR LABEL ROUGE, DR

La Lorraine notre signature au salon Gourm'est !

Les 16 et 17 novembre, plus de 35 entreprises-adhérentes seront présentes dans le village « La Lorraine Notre Signature » du salon Gourm'est pour exposer leurs produits !



PUBLIREPORTAGE - PHOTOS © DR



D'habitude réservé aux professionnels, Gourm'est, organisé par Metz Expo Événements, ouvre cette année ses portes au grand public. Gastronomes, amateurs et passionnés du Grand Est auront donc le privilège de rencontrer plus de 60 exposants de produits et de services gastronomiques, des grands chefs ou encore des Meilleurs Ouvriers de France. D'ailleurs, Michel Roth, l'un des chefs les plus titrés de France, chef et directeur des cuisines au Ritz, sera le parrain de cette édition 2019. Il proposera un concours autour du thème « Poulet et vin de Moselle, champignons des sous-bois ».

Les 16 et 17 novembre, les visiteurs auront également l'occasion de découvrir plus de 35 entreprises-adhérentes à La Lorraine Notre Signature : « *Ce salon est l'occasion de valoriser nos artisans dans un cadre sympathique et de montrer au public le savoir-faire lorrain* » souligne Laurine Bernard, chargée de mission à La Lorraine Notre Signature. Parmi les exposants, Katy Klein viendra présenter ses produits issus de sa brasserie des Papi'lles. Cette passionnée n'utilise que des matières premières de qualité pour la confection de ses bières : « *À Anthelupt, nous avons la chance d'avoir de l'eau issue d'un forage à plus de 400 mètres de profondeur, notre malt d'orge est 100% bio d'origine française, notre houblon est aussi biologique.* » Parmi ses produits phares : la bière à la mirabelle. « *Une bière très fruitée mais pas sucrée, contrairement à ce que l'on pourrait croire !* » La bière au bois de chêne recueille également un joli succès auprès des consommateurs, « *toujours surpris lorsque je leur fais goûter avec un fondant au chocolat* » s'amuse Katy Klein.

UNE RICOTTA FABRIQUÉE AVEC DU LAIT LORRAIN

Les gourmands pourront déguster les bons produits de la fromagerie de l'Abbaye de Vergaville. L'entreprise perpétue depuis 1938 la tradition fromagère du Saulnois et continue à fabriquer ses fromages originaux selon les méthodes d'antan. « *Nous avons également repris la gamme italienne, car en 1938, il y a eu beaucoup de main d'œuvre italienne en Lorraine. Aujourd'hui, nous proposons une ricotta estampillée La Lorraine Notre Signature, fabriquée à partir d'un lait lorrain* » explique Virginie Haxaire, responsable de la fromagerie. Carré à la mirabelle, tomme à la salicorne ou à l'ail des ours... la fromagerie met en avant son savoir-faire alsacien et lorrain pour le bonheur des consommateurs.

Virginie Haxaire a été l'une des premières adhérentes à La Lorraine Notre Signature. Pour elle, le « *positionnement local et le logo de la démarche témoignent d'une certaine fierté d'appartenance à la région* ». Avec Katy Klein, les deux productrices dressent le même constat : La Lorraine Notre Signature leur a permis de rejoindre un réseau d'artisans passionnés et de se faire connaître du grand public. « *Des événements comme Gourm'est nous donnent aussi l'occasion d'aller à la rencontre des consommateurs qui sont de plus en plus intéressés par une démarche biologique et locale* » souligne Virginie Haxaire. Rendez-vous donc au Parc des Expos de Metz pour savourer la Lorraine ! **Pauline Overney**

Les 16 et 17 novembre de 10h à 19h à Metz Expo Evénements, Centre Foires et Conventions, de Metz Métropole, rue de la Grange aux bois • Tarifs : 6 €, gratuit pour les moins de 10 ans •Renseignements et réservations : gourmest.fr
Retrouvez toutes les entreprises adhérentes sur la-lorraine-notre-signature.fr
Renseignements : 03 83 44 08 79 ou page Facebook @LorraineNotreSignature

Notre sélection CINÉMA



PLACE DES VICTOIRES

• **Sortie** 06/11/19 • **Durée** 1h43 • **Film** Français • **Genre** Comédie dramatique • **Réalisé par** Yoann Guillouzouic • **Avec** Guillaume De Tonquédec, Piti Puia, Richard Bohringer • **Synopsis** Place des Victoires est l'histoire d'une rencontre improbable et salvatrice entre Bruno, quadragénaire marginalisé par des déboires professionnels et familiaux, et Gagic, petit garçon de la rue, espiègle et chapardeur...



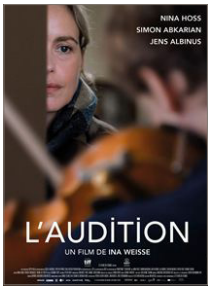
LA BELLE ÉPOQUE

• **Sortie** 06/11/19 • **Durée** 1h55 • **Film** Français • **Genre** Romance, Comédie dramatique • **Réalisé par** Nicolas Bedos • **Avec** Daniel Auteuil, Guillaume Canet, Doria Tillie • **Synopsis** Victor, un sexagénaire désabusé, voit sa vie bouleversée le jour où Antoine, un brillant entrepreneur, lui propose une attraction d'un genre nouveau : mélangeant artifices théâtraux et reconstitution historique, cette entreprise propose à ses clients de replonger dans l'époque de leur choix...



LE MANS 66

• **Sortie** 13/11/19 • **Durée** 2h33 • **Film** Américain • **Genre** Biopic, Drame • **Réalisé par** James Mangold • **Avec** Matt Damon, Christian Bale, Jon Bernthal • **Synopsis** Basé sur une histoire vraie, le film suit une équipe d'excentriques ingénieurs américains menés par le visionnaire Carroll Shelby et son pilote britannique Ken Miles, qui sont envoyés par Henry Ford II pour construire à partir de rien une nouvelle automobile qui doit détrôner la Ferrari ...



L'AUDITION

• **Sortie** 06/11/19 • **Durée** 1h39 • **Film** Allemand, Français • **Genre** Drame • **Réalisé par** Ina Weisse • **Avec** Nina Hoss, Simon Abkarian, Serafin Gilles Mishiev • **Synopsis** Anna Bronsky est professeure de violon au Conservatoire. Contre l'avis de ses collègues, elle impose l'admission d'un élève, en qui elle voit un grand talent. Avec beaucoup d'implication, elle prépare Alexander à l'examen de fin d'année et néglige de ce fait son jeune fils Jonas, lui aussi élève violoniste...



Coup de ♥ de la quinzaine

J'ACCUSE

• **Sortie** 13/11/19 • **Durée** 2h12 • **Film** Britannique, Polonais, Français • **Genre** Drame, Historique, Thriller • **Réalisé par** Roman Polanski • **Avec** Jean Dujardin, Louis Garrel, Emmanuelle Seigner • **Synopsis** Pendant les 12 années qu'elle dura, l'Affaire Dreyfus déchira la France, provoquant un véritable séisme dans le monde entier. Dans cet immense scandale, le plus grand sans doute de la fin du XIXème siècle, se mêlent erreur judiciaire, déni de justice et antisémitisme. L'affaire est racontée du point de vue du Colonel Picquart qui, une fois nommé à la tête du contre-espionnage, va découvrir que les preuves contre le Capitaine Alfred Dreyfus avaient été fabriquées. À partir de cet instant et au péril de sa carrière puis de sa vie, il n'aura de cesse d'identifier les vrais coupables et de réhabiliter Alfred Dreyfus.

JEU-CONCOURS

En partenariat avec UGC Ludres et Nancy

GAGNEZ VOS PLACES* pour l'avant première de :

« LES VETOS »

(en présence de l'équipe du film)

Jeudi 21 novembre à 20h • à Nancy St Jean

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



Auchan Lobau
Dans le cœur de Nancy
Ouvert tous les dimanches
de 9h à 12h30
Du lundi au samedi
8h30 à 21h30 NON-STOP
Auchan Magasins / Drive / Internet / Mobile
Auchan drive
127 boulevard Lobau à Nancy

HOROSCOPE

BÉLIER (du 21 mars au 20 avril)
Amour : Profitez bien de ce climat sensuel favorable aux joies de la vie. **Travail-Argent** : Vous sentez naître un désir de changement. Une crise qui peut être bénéfique. **Santé** : Bonne résistance malgré le stress.

TAUREAU (du 21 avril au 20 mai)
Amour : Les relations sentimentales passent au second plan. Cette semaine vous privilégiez votre cercle d'amis. **Travail-Argent** : Vous êtes inspiré et vous pourriez même bénéficier d'intuitions qui assurent votre autorité. **Santé** : Vous êtes en forme.

GÉMEAUX (du 21 mai au 21 juin)
Amour : Vous aurez l'impression que vos proches se liguent contre vous. Mais la réalité est moins sombre. **Travail-Argent** : Rencontres et contacts resteront dans votre carnet d'adresses, pour le moment. **Santé** : Faites du sport.

CANCER (du 22 juin au 23 juillet)
Amour : Vous êtes au summum de votre charme et cette sensualité fait flancher le coeur de plusieurs personnes. **Travail-Argent** : Travailler dans l'urgence n'est jamais bon pour les nerfs. **Santé** : Le stress demeure.

LION (du 24 juillet au 23 août)
Amour : L'ambiance sera à la sérénité. Sachez profiter de ces moments privilégiés. **Travail-Argent**: Ne comptez pas trop sur la chance pour arranger les choses. **Santé** : Faiblesse hépatique.

VIERGE (du 24 août au 23 septembre)
Amour : Vous vous laissez emporter par la passion. Une rencontre excitante enflammera vos sens. **Travail-Argent** : Le moins que l'on puisse dire est que vous ne vous tuez pas à la tâche ! **Santé** : Le repos est indispensable.

BALANCE (du 24 septembre au 23 octobre)
Amour : En amour tout va aller comme sur des roulettes mais c'est sur le plan amical que vous risquez de rencontrer des problèmes. **Travail-Argent** : Il y a beaucoup trop de tension dans votre environnement professionnel. **Santé** : Restez vous-même c'est encore la meilleure chose à faire.

SCORPION (du 24 octobre au 22 novembre)
Amour : Votre vie conjugale se cimente et s'épanouit dans la réciprocité des sentiments. **Travail-Argent** : Ne restez pas indéfiniment entre deux eaux et faites preuve de davantage de volonté pour imposer vos choix. **Santé** : Vous rayonnez d'énergies communicatives.

SAGITTAIRE (du 23 novembre au 21 décembre)
Amour : Vous n'aurez guère de temps à consacrer à vos amours. **Travail-Argent** : Vous vous lancez dans des entreprises, peut-être totalement nouvelles pour vous. **Santé** : Troubles gastriques possibles.

CAPRICORNE (du 22 décembre au 20 janvier)
Amour : Si vous pensez que l'amour de votre partenaire vous est totalement acquis, vous risquez d'être surpris. **Travail-Argent** : Terminé les paroles en l'air et les projets fumeux, vous vous attelez au travail avec des objectifs précis ! **Santé** : S'il n'y a rien de grave à signaler, il faut quand même faire preuve de vigilance.

VERSEAU (du 21 janvier au 19 février)
Amour : Vous serez un vrai coeur d'artichaut, vous tomberez amoureux toutes les cinq minutes ! **Travail-Argent** : De manière générale les choses se calment, vous n'aurez plus comme ces derniers temps, l'impression d'effectuer une course d'obstacles. **Santé** : Vous débordez d'énergie... Peut-être un peu trop même !

POISSONS (du 20 février au 20 mars)
Amour : Vous aurez l'impression de n'avoir pas une seconde à vous. La famille, les enfants monopoliseront votre attention et votre temps. **Travail-Argent** : Pour être à la hauteur de vos ambitions, consolidez vos acquis. **Santé** : Votre résistance aux attaques virales sera en légère baisse.



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



9 & 10 NOVEMBRE

6E ÉDITION DE L'EXPO LEGO ET JEUX

à la salle Gentilly à Nancy. Les 9 et 10 novembre. Tarifs : 4 €, gratuit pour les moins de 3 ans

Infos 06 29 07 81 32

L'exposition Lego à Nancy revient avec, au programme : ateliers, démonstrations et jeux autour de la brique danoise, mais aussi une seconde exposition autour de l'univers du jeu, avec Meccano, Kapla, Géomag... L'association Ludibriques vous propose de célébrer le Lego sous toutes ses formes avec la nouvelle édition de l'Expo Lego sur deux jours ! Nouveauté cette année : il y a aura également une exposition autour de l'univers du jeu.

21 NOVEMBRE

CAFÉ JAZZ AVEC JEAN-PIERRE COMO QUARTET « DOLCE VITA »

Le 21 novembre au Théâtre municipal d'Épinal. Tarifs : 10 €, 20 €

Infos 03 29 31 04 85



Ce quartet est composé de Jean-Pierre Como (piano, compositions), Walter Ricci (voix), Rémi Vignolo (batterie) et Bruno Schorp (contrebasse). Musicien exceptionnel et compositeur hors pair, Jean-Pierre Como contribue avec ardeur au dynamisme de la scène jazz actuelle. Une soirée de partage, à la découverte d'un jazz poétique et profond où douceur et force s'entremêlent.

DU 14 AU 16 NOVEMBRE



SPECTACLE « VIVRE SA VIE »

du 14 au 16 novembre au Théâtre de La Manufacture à Nancy. Tarifs : de 9 € 22 €

Infos 03 83 37 42 42

Vivre sa vie, c'est un film de Jean-Luc Godard réalisé en 1962. Charles Berling, avec la complicité de sa dramaturge Irène Bonnaud et de ses quatre interprètes, retrouve l'actualité d'un propos. Il fait appel à des grands textes de femmes qui ont creusé le sillon d'une liberté : Marguerite Duras, Simone Weil, Virginie Despentes ou encore Grisélidis Réal. Il signe là une mise en scène pleine de finesse, d'une résonance actuelle, vibrante de paroles vives de femmes dans une société où le pouvoir est encore très majoritairement masculin.

2E ÉDITION DU FESTIVAL LOCOMOTION

jusqu'au 26 novembre dans plusieurs lieux de Nancy. Gratuit.

Infos contact.locomotionfestival@gmail.com



Le Festival des Formes Expérimentales de la Photographie et de la Vidéo « Locomotion », se déroulera jusqu'au 26 novembre et proposera au public expositions, événements « One Shot » à base de soirées projections, conférences, et toute une programmation qui couvrira le mois de novembre dans les lieux partenaires du festival (MJC Lillebonne, Centre culture Georges Pomp it up, Galerie My Monkey et La Factorine). Plus de 20 artistes et collectifs seront réunis pour cet événement dont le Collectif Capsule, Bill Noir, Céline Croze, Anova Square, Les Grosses Raclures de l'Est, Said Rais, Johny Bountard et bien d'autres !

VENDREDI 15 NOVEMBRE

SPECTACLE « ROMAIN FAIT LA DIFFÉRENCE »

le 15 novembre à la MJC Pichon à Nancy. Tarifs : 8.50 € en prévente.

Infos 03 83 37 62 91



« Romain aime faire des sketchs rigolos sur des thèmes pas rigolos. Et ça a donné "Romain fait la différence". Pour quoi ce titre ? Pour se la jouer un peu. En même temps, il peut ; entre la danse, la comédie et le chant, c'est un One Man show façon Las Vegas... sans les sous. » L'humoriste nancéen remonte sur scène avec son one man show haut en couleur, des personnages drôles au service de thématique qui ne le sont pas toujours !

LE CHÂTEAU DE THILLOMBOIS

fête Saint-Nicolas

féérie et gourmandise

17 et 24 novembre





Renseignements-Réservations : 03 29 84 50 00

www.chateau-thillombois.com

manifestation organisée par

CONNAISSANCE DE LA MEUSE CdM

Agence RICH COM - Photos : Marc Gandner - Illustrations : L'Atelier Véronique Lanvers et Agence RICH COM

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

OFFRE DÉCOUVERTE
-10%
SUR TOUT LE MAGASIN*

GLUTEN FREE SANS GLUTEN

BESOIN DE PRODUITS
SANS GLUTEN ?
NE CHERCHEZ PLUS

RAYON BIO
à LAXOU

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







~~22,99 €~~
17,24 €
soit 25% de remise



CURALGIC BIO 30 COMPRIMÉS
DIET HORIZON

UN COMPLEXE DE 5 PLANTES A BASE DE *CURCUMA BIOLOGIQUE !

Curalgic* BIO contient du *Curcuma qui contribue au maintien de la santé des articulations.
Aussi appelée safran des Indes, cette racine est utilisée depuis longtemps en médecine traditionnelle Ayurvédique.
Elle est associée au poivre noir.

Curalgic* BIO contient également de l'Harpagophytum, de la Reine des Prés et du Gingembre, tous issus de l'Agriculture Biologique.
Grâce à ses extraits de plantes standardisés, Curalgic* BIO vous assure une concentration constante en substances reconnues.

Complément alimentaire à base de préparations de plantes.
Sans gluten.

RAYON BIO ACCEPTE LES TITRES RESTAURANT

Chèque Déjeuner · Ticket Restaurant · Chèque Restaurant sodexo · Chèque de Table

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

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

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