















DÉCHETS RECYCLÉS

Plus de question à se poser :

pots de yaourt, de crème, tubes de dentifrice, barquettes, polystyrène, films de protection, capsules de café...

TOUS LES EMBALLAGES SE TRIENT!

Une règle simple qui va dans le bon sens puisqu'elle contribue à réduire la production de déchets ménagers.

À vous de jouer!

ORDURES MÉNAGÈRES



Nouveau calendrier de collecte en vigueur dans 8 communes du Grand Nancy:

Dommartemont, Essey-lès-Nancy, Saulxures-lès-Nancy, Pulnoy, Seichamps, Tomblaine, Heillecourt et Jarville-la-Malgrange.

Plus d'infos sur www.grandnancy.eu

©∥∏≣⊚ métropole

sommaire

REPORTAGE À LA UNE

6 Acoris Mutuelles: Être au plus proche de ses adhérents, où que vous soyez!

ART & CUITURE

- **10** Faire vivre le spectacle vivant!
- **14** Lire, c'est bon pour le moral!
- **16** La musique de Beethoven envoûte Nancy!
- **18** "On fait de la musique en tournant une manivelle, c'est magique!"

SORTIFS

- **20** La Moselle à prix tout Doux!
- 24 Soutenir les commerçants du Grand Nancy en achetant en ligne!
- **26** Les musées veillent tard!
- à Épinal!

HARITAT & DÉCO

- **31** Envie de verdure ?
- **34** Le végétal au cœur du design
- **36** Le moss graffiti se fait mousser
- 38 Le mur, une idée à mûrir pour clôturer les petits jardins

GASTRONOMIE

- **42** The Monkey Business: une affaire bien sucrée!
- 44 Recettes : La clémentine. un caractère corsé de nature
- **46** Silence on bouquine!
- 48 L'animal n'est pas un objet de consommation
- **50** Horoscope Mots mystères

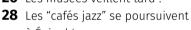






















#163 Du 03/11 au 16/11/2020 Prochaine parution le 18 novembre /// Retrouvez tous nos anciens numéros sur lorrainemag.com





Quand la tradition est notre passion...

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

03 83 46 80 60 moretticonstruction.com

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





éDiTO

À TRÈS VITE (ESPÉRONS-LE)!

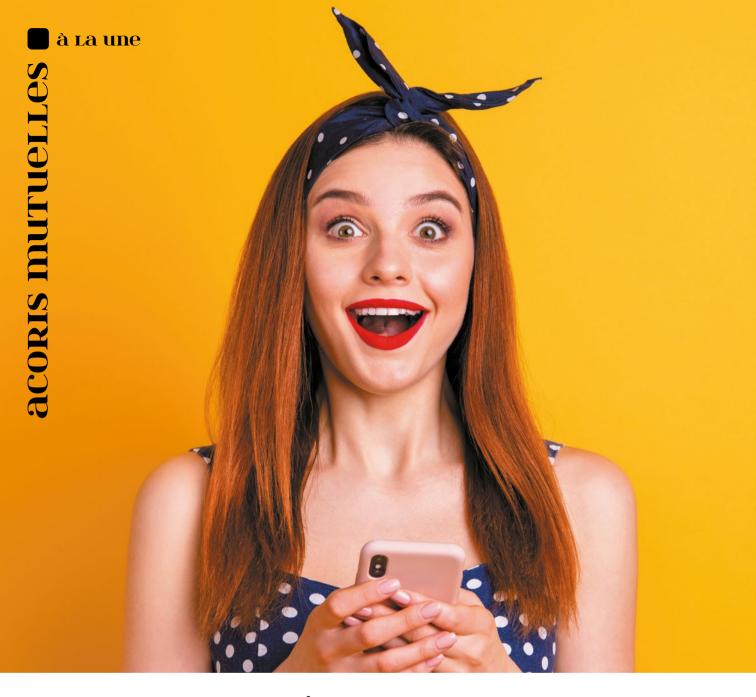
Comme en mars dernier, nous bouclons les pages du 163e numéro de Lorraine Magazine dans l'attente des nouvelles mesures gouvernementales. Certaines des manifestations annoncées dans cette édition risquent d'être annulées ou reportées : nous vous invitons à vous renseigner auprès des structures organisatrices pour de plus amples informations.

Malgré tout, ce magazine fait la part belle au spectacle vivant – qui a repris des belles couleurs – avec la troisième édition du festival « Ça joue à Nancy! » mettant en scène une pléiade de compagnies et artistes nancéiens ou encore le « cycle Beethoven » prévu à l'Opéra national de Lorrain et au Conservatoire régional du Grand Nancy pour fêter le 250° anniversaire du compositeur allemand. Deux artisans talentueux sont également mis en lumière : Gérard Dabonot et ses partitions perforées pour les orgues de barbarie et Clara Mathieu, pâtissière de talent qui livre directement à domicile.

Si le confinement se profile, patience et solidarité seront de mise : soutenons les commerçants et producteurs lorrains en achetant leurs produits (en magasin, pour ceux qui restent ouverts, sur internet pour ceux qui livrent), choisissons nos livres dans de petites librairies indépendantes qui proposent le « click and collect », conservons nos billets de spectacle pour ceux qui seront reportés... Prenez soin de vous, prenez soin de vos proches.

Pauline Overney





acoris mutuelles: être au plus proche de ses adhérents, où que vous soyez!

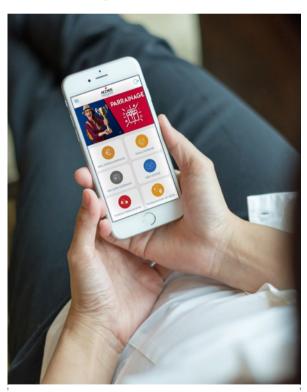
Fidèle à son esprit mutualiste, ACORIS Mutuelles se rapproche de ses adhérents grâce à un outil intuitif et accessible 24H/24 et 7J/7. En quelques secondes, l'application mobile ACORIS Mutuelles vous permet de bénéficier de tout un panel de services innovants et pratiques en plus des fonctionnalités classiques (informations administratives, suivi des remboursements ou des décomptes). L'application mobile ACORIS Mutuelles connecte ainsi tout naturellement les adhérents à leur santé.



UNE AGENCE MOBILE AUGMENTÉE

L'application ACORIS Mutuelles est accessible et intuitive!

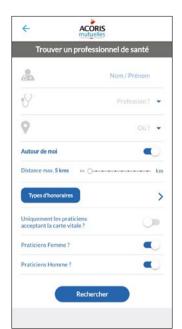
- Connexion et identification : l'adhérent se connecte à l'application mobile en saisissant ses identifiants de connexion indiqués sur son appel de cotisation ou sa carte mutualiste. Dès la première connexion, l'adhérent devra définir un mot de passe et le conserver pour ses prochaines visites ou mémoriser son mot de passe (Touch ID disponible).
- Mes remboursements: en quelques clics, l'adhérent accède à toutes ses informations d'ordre administratif le concernant, y retrouve le suivi de ses remboursements sur les 12 derniers mois ainsi que ses décomptes. Il peut les télécharger, les archiver et les partager.



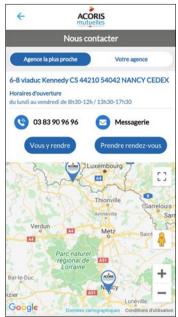
Rendez-vous sur **acorismutuelles.fr** pour découvrir toutes les étapes à suivre lors de votre 1^{ère} connexion à l'application mobile.

Pour information, les identifiants de connexion utilisés pour se connecter à l'espace sécurisé du site internet acorismutuelles.fr sont identiques à ceux de l'application mobile.

- Mes documents : l'adhérent retrouve un ensemble d'informations spécifiques telles que son attestation de droits, sa carte d'assistance...
- Mon contrat : l'adhérent peut voir sa garantie, ses bénéficiaires, la période d'ouverture de droits de son contrat. Il peut également modifier ses coordonnées bancaires et postales.
- Ma carte d'adhérent : plus besoin de papier, l'adhérent a toujours sur soi sa carte mutualiste. En scannant le data matrix, transmis en temps réel sur le smartphone de l'adhérent, le professionnel de santé a connaissance du niveau de couverture de son patient et s'il peut le dispenser ou non du ticket modérateur.
- Nous envoyer des documents : afin de faciliter la constitution de son dossier, l'adhérent peut envoyer, via l'application mobile, acte de naissance, attestation de droits, certificat mutuelle précédente, décompte Sécurité sociale, devis dentaire, devis optique, mandat de prélèvement SEPA, prise en charge hospitalière, Relevé d'Identité Bancaire et tout autre document.
- Nous contacter : l'adhérent peut entrer facilement en contact avec son agence de référence par différents canaux :
 - Par téléphone : l'adhérent est directement mis en relation avec son conseiller, qui pourra répondre à ses questions.
 - Par email : l'adhérent peut écrire un email qui sera transmis au service compétent en fonction du sujet.
 - En programment un rendez-vous téléphonique : l'adhérent peut demander à être rappelé immédiatement ou à un jour précis à une heure souhaitée.
 - En programment un rendez-vous physique: l'adhérent peut programmer un rendez-vous dans l'agence de son choix, au jour et à l'heure souhaitée.
 - Par la géolocalisation : l'adhérent peut également être guidé vers son agence la plus proche par le système de géolocalisation.







❶ Disponible et téléchargeable gratuitement sur l'App Store et Google Play.

L'OBSERVANCE THÉRAPEUTIQUE

L'application mobile permet d'accompagner les adhérents dans le suivi de leurs traitements en leur donnant accès à un certain nombre d'informations sur leurs médicaments : composition, posologie, indications thérapeutiques, contreindications, appartenance à un groupe générique, le Service Médical Rendu, le prix prescrit par le professionnel de santé, le taux de remboursement, le montant remboursé par la sécurité sociale et le montant remboursé par la garantie de l'assuré.

Il suffit simplement de scanner le code barre d'un médicament pour consulter sa notice complète !

LE CARNET DE SANTÉ DIGITAL

Le carnet de santé digital mis en place par l'application mobile permet aux adhérents de centraliser leurs informations de santé:

- Informations personnelles (identité, personne à contacter en cas d'urgence, groupe sanguin, allergies, contre-indications médicales, taille, poids, médecin traitant...)
- Prescriptions médicales, ordonnances....
- Archivage de leurs traitements
- Carte de donneur de sang et/ou d'organes

DES SERVICES INNOVANTS

L'adhérent peut trouver un professionnel de santé ou une pharmacie en fonction de critères spécifiques tels que sa spécialité, le nom du professionnel de santé, l'adresse, la position GPS (à proximité), le secteur d'activité (conventionné



secteur 1,2...), l'adhésion ou pas à la convention d'accès aux soins, la pratique ou non du tiers payant et l'usage ou pas de la carte vitale.

En retour, l'adhérent obtient :

- Le montant remboursé par la sécurité sociale
- Le montant remboursé par la complémentaire santé
- Le montant total remboursé par sa mutuelle et le régime de sécurité sociale
- L'adresse du professionnel de santé
- Le lancement d'un itinéraire pour s'y rendre à pied, en voiture, à vélo ou en transports en commun

Une fois le professionnel de santé choisi, l'adhérent obtient plusieurs informations sur celui-ci telles que son secteur d'activité, s'il est signataire ou non de la convention d'accès aux soins et le niveau de prise en charge de sa dépense de santé.

L'adhérent connaît ainsi le prix de sa consultation, le montant remboursé par son Assurance Maladie et sa complémentaire santé. sur la mutuelle 2.0 avec DELPHINE ROLLOT, Responsable Marketing et Communication

Bons Plans, en toute simplicité

En avril 2019, ACORIS Mutuelles a lancé son application mobile. Avec sa myriade de services, elle a fait figure de précurseur et a révolutionné le rapport à la santé. En 2020, des Bons Plans enrichissent ce dispositif.

Retour sur la mise en place de l'application mobile. Comment est née l'envie de créer une application mobile?

Delphine Rollot: Chez ACORIS Mutuelles, la proximité avec l'adhérent est une priorité. Pour assurer un contact permanent, nous disposons de 22 agences locales en Lorraine et Franche-Comté, d'une plate-forme téléphonique à Remiremont dans les Vosges, d'un site internet et de réseaux sociaux comme Facebook, Instagram, Twitter ou LinkedIn. Mais nous souhaitions aller plus loin en proposant des services inédits accessibles 24h/24 et 7j/7. L'application mobile s'est imposée comme une évidence. C'est une offre de services plus riche que le site internet, plus riche sur ce qui existait sur le marché. C'est une nouvelle forme de proximité.



Avec plus d'un an de recul, l'application mobile permet-elle une maîtrise de son budget santé ?

D.R.: Oui, et c'était d'ailleurs l'un de nos principaux objectifs. L'application mobile ACORIS Mutuelles regroupe toutes les informations nécessaires pour choisir un professionnel de santé en toute transparence et éviter les surprises. Consulter ses relevés, ses remboursements... Tout est pensé pour faciliter la gestion du budget santé. C'est une application ultra complète mais nous souhaitons en faire toujours plus pour nos adhérents.

Quelles sont les nouveautés de l'application mobile?

D.R.: ACORIS Mutuelles met en place cette année les Bons Plans, avec pour ambition de faire bénéficier à tous ses adhérents de privilèges exclusifs. Coupons de réduction, billetteries et codes promos... seront à portée de mains depuis l'application mobile. Les Bons Plans permettent d'obtenir, pour tout adhérent ACORIS Mutuelles, des avantages géo localisés, disponibles 24h/24, 7j/7 et valables auprès des différents commerçants.

Des avantages variés tels que :

- des coupons promotionnels valables chez les enseignes et commerçants indépendants
- des offres e-commerçants via des codes promos réactualisés chaque jour
- une billetterie dématérialisée disponible à des tarifs cinémas réduits et des avantages loisirs (parcs d'attraction, musées, expositions, culture,...)

FOCUS ENTREPRISES ADHÉRENTES:

Nous n'oublions pas nos entreprises adhérentes qui bénéficieront également des Bons Plans. Ils pourront intégrer leurs propres réductions liées à leur activité dans l'application mobile ACORIS Mutuelles. Pour plus de précisions, n'hésitez pas à faire appel à votre conseiller collectif.

Retrouvez les Bons Plans, dès la fin de l'année, sur l'application mobile ACORIS Mutuelles. Pour en être informé les premiers, consultez quotidiennement notre site internet acorismutuelles.fr











sur contact@acorismutuelles.fr • au 09 69 36 10 20 (appel non surtaxé) • liste des 22 agences sur acorismutuelles.fr • application mobile, accessible 24h/24 et 7j/7, téléchargeable sur Google Play et App Store • demander un rendez-vous ou un devis grâce à notre formulaire en ligne sur acorismutuelles.fr

epuis sa création, le festival « Ça joue à Nancy!» est considéré comme l'une des plus belles vitrines de la création nancéienne. La salle Poirel et le théâtre de Mon Désert accueilleront, cette année encore, ces artistes et compagnies « made in Nancy », soutenus par la ville de Nancy: « Le but de ce festival est d'assurer la promotion de ces artistes locaux, qui sont accompagnés par la ville tant sur le plan de la création que de la production de leur spectacle » détaille Brigitte Fazan, directrice de l'Ensemble Poirel et du développement culturel.

À l'imagine de la diversité de création à Nancy, cette 3e édition du festival « Ça joue à Nancy! » est pluridisciplinaire. Mais aussi étonnante, émouvante, drôle... et originale. Une « vitrine de l'ensemble » dans laquelle danse, théâtre, musique, chant et improvisation sont les dignes représentants du spectacle vivant.

RAPPORT À LA NATURE, RAPPORT AU PASSÉ

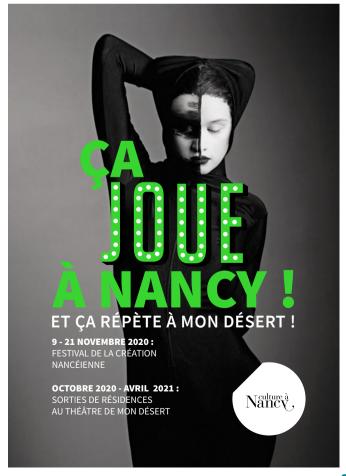
Cette belle programmation s'ouvre au théâtre de Mon Désert avec la Cie Latitudes 5.4 (9 novembre). Dans leur spectacle « La danse du vivant », la compagnie interroge notre rapport à la nature, aux non-humains et aux humains. Une comédienne, une danseuse et deux musiciens embarquent le public dans un étrange et fascinant rituel poétique contemporain. Ce spectacle se traverse comme une rêverie, dégageant une atmosphère encline à la spiritualité. Un véritable hymne à la nature.

Le 12 novembre. Marie Cambois foulera à son tour la scène. cette fois de la salle Poirel. « Elle est danseuse et chorégraphe, très connue et attendue du public » souligne Brigitte Fazan. Dans « 131 », Marie Cambois se livre à un exercice intimiste : un solo auto-fictionnel qui puise dans les racines de son vécu. À travers les situations qui s'y déroulent, le plateau devient une surface de projection (ou de réflexion) possible pour le spectateur. Mouvement, son, lumière, scénographie, texte et voix contribuent à tisser un climat où les sens prédominent sur le sens : « Marie Cambois travaille sur ce projet depuis deux ans et le résultat est à la hauteur de son talent. »

DES MOTS ET DE L'IMPRO

« Kezkidiz ? » C'est justement ce qu'on se demande avec le groupe vocal Piccolo! Le 14 novembre, salle Poirel, ces cinq chanteurs enjoués s'attaqueront à tous les mots! Après des années de création a capella, le quintet vocal sonde avec gourmandise la matière première de son art : renverser les mots, creuser les discours et se frotter à toutes les langues.







L'improvisation théâtrale et musicale sera le point de départ d'explorations inédites : « Ils vont approfondir des thèmes comme l'amour, la nostalgie de l'enfance, dans un spectacle rendant hommage à la chanson française. Un moment drôle, convivial et poétique! » s'enthousiasme Brigitte Fazan.

Le festival « Ça joue à Nancy » n'oublie pas le jeune public avec la Cie Crache Texte (par ailleurs porteuse du festival La Semaine de l'Impro) qui présentera son spectacle « Pyjama » en lien direct avec les enfants : l'histoire s'improvisera grâce aux dessins fournis par les enfants et deux de Paco Roca. Après s'être librement inspirée de l'œuvre de Maurice Sendak dans *Bill Mini*, la compagnie continue de se laisser griser par les grands auteurs de bande dessinée avec cette fois Winsor Mc Cay et son *Little Nemo*. Un spectacle à partager le 18 novembre au théâtre de Mon Désert (des séances scolaires sont prévues les 17 et 19 novembre).

RENDEZ-VOUS JEUNE PUBLIC

* "Pyjama", Cie Crache Texte

« Le festival se terminera avec un autre rendez-vous jeune public grâce à la compagnie Brounïak et Camille Perrin, que l'on connaît plutôt comme musicien, mais qui a travaillé sur son personnage de clown: Le Pollu. » Dans ce spectacle intitulé « Les arts ménagés », Le Pollu présente le prototype dernier cri d'une cuisine révolutionnaire, qui parle et qui pense : la cuisine Toxoplasmagondie®. Suite à un léger mais dramatique accident, le Pollu, clown sauvage et borderline, se retrouve dans le costume trop étriqué de l'hôtesse de présentation qu'il se doit de remplacer au pied levé. Hilarant!

Suite aux dernières mesures gouvernementales, l'équipe du festival « Ça joue à Nancy ! » est en train d'adapter les horaires de ses représentations : « Les spectacles auront lieu plus tôt et dans les conditions d'accueil optimales pour respecter la sécurité de tous » souligne Brigitte Fazan. « Notre volonté est d'apporter de la joie, du plaisir au public qui viendra se détendre et s'évader le temps d'un spectacle. Le festival s'inscrit aujourd'hui dans le paysage culturel nancéien, il est attendu des artistes et des spectateurs... Il est important de soutenir le spectacle vivant en participant au festival et nous ne doutons pas que le public sera au rendez-

 $\ensuremath{\blacksquare}$ Du 9 au 21 novembre à la salle Poirel et au théâtre de Mon Désert à Nancy •

Tarif plein : 10 €. Tarif réduit : 5 €

vous! »

Pauline Overney

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

Programme complet et horaires : poirel.nancy.fr



Liberté Égalité Fraternité



COVID-19







les autres.

Lire, c'est bon pour le moral!

Parce que lire est essentiel, les librairies indépendantes de Lorraine se sont regroupées en une association : il est possible de commander leurs livres via leur site dédié.

ire nous confirme que la solitude est un trésor. » Cette jolie phrase est signée le célèbre écrivain Sylvain Tesson. Pendant cette nouvelle période de confinement, la lecture peut être salvatrice : elle nous permet de nous évader, de faire travailler notre imaginaire et de découvrir des auteurs aux talents multiples.

Pour contrer les géants d'Amazon ou de la Fnac par exemple, les librairies indépendantes de Lorraine se sont regroupées en une association en 2010. Leur volonté : mettre leurs expériences et compétences en commun, de se soutenir mutuellement et de faire plus facilement entendre leur voix. D'abord exclusivement lorraine, l'association a évolué en 2019 pour toucher l'ensemble des territoires de la nouvelle région Grand Est. Pour l'occasion, elle a changé de nom pour devenir Libraires de l'Est. En tout, 17 librairies de la région sont regroupées.

COMMANDER VIA WWW.LIBRAIRESDELEST.FR

L'association veut promouvoir le livre et soutenir des professionnels dont les compétences vont du conseil à la gestion d'une entreprise, en passant par la défense de la diversité éditoriale et la transmission du goût de la lecture. Elle veut également défendre et promouvoir ce qui fait la richesse du métier: le rôle d'acteur culturel du libraire dans sa ville, son département, sa région. Avec le p=lus grand nombre,

son ambition est de développer ses objectifs afin de renforcer la profession et les liens interprofessionnels, de consolider ses acquis et de préparer l'avenir dans l'enthousiasme et la confiance.

Dans cette période difficile du confinement, les librairies indépendantes se battent et mettent tout en œuvre pour faire perdurer leur activité. Les lecteurs peuvent ainsi se rendre sur le site www.librairesdelest.fr et commander les livres de leurs choix parmi une large sélection: policier, science-fiction, Fantasy, BD, Comics, Mangas, livres pour enfants, romans adolescents, livres pratiques... Si le retrait en magasin est toujours possible dans certaines librairies, les professionnels proposent aussi la livraison à domicile: l'occasion de se faire plaisir et de se dégoter de jolies pages pour occuper ces heures à la maison!

Sur leur site, les acheteurs pourront aussi retrouver des chouettes idées cadeaux pour Noël comme des calendriers de l'avent dédiés à la lecture, des livres thématiques sur Saint-Nicolas et Noël...

Les Libraires de l'Est devaient organiser la 3e édition de la Quinzaine des Libraires Indépendants, du 2 au 15 novembre, dans tout le Grand Est. Espérons que cette manifestation sera reportée!

 $\blacksquare \ \ \, \text{Renseignements et commandes : www.librairesdelest.fr}$



services d'aide à pomicile : on a **Besoin** De vous!

Pour permettre aux personnes âgées dépendantes d'être aidées dans leur vie quotidienne pour les actes essentiels de la vie, il existe des services d'aide et de soins à domicile.

POURQUOI VOUS INVESTIR AU SEIN D'UNE ASSOCIATION D'AIDE À DOMICILE?

- ▶ Pour donner un sens à votre vie professionnelle.
- ▶ Se sentir utile auprès des personnes chez qui vous intervenez.
- ▶ Travailler pour une structure qui met l'humain au centre de son action.
- Évoluer tout au long de votre parcours professionnel. Tous les ans, plus de la moitié de nos salariés bénéficient de formations.
- Être autonome dans votre travail et force de proposition.
- ▶ Bénéficier d'une convention collective étendue, d'un régime de prévoyance, d'une complémentaire santé, du remboursement de frais de déplacements selon les dispositions de la convention collective, de congés d'ancienneté, et autres avantages.
- ▶ Rejoindre une branche professionnelle forte de 222 000 salariés qui prônent un travail de qualité

QUELS MÉTIERS SONT PROPOSÉS?

- ▶ Agent(e) à domicile (accessible sans diplôme)
- ▶ Employé(e) à domicile
- Auxiliaire de vie sociale
- ▶ Aide médico-psychologique
- ▶ Aide-soignant(e)...

Plus de 300 postes sont à pourvoir dans le secteur de l'aide à domicile en Meurthe-et-Moselle. Pour déposer votre candidature ou répondre à une offre d'emploi, rendez-vous sur le site : www.coeur-emplois.fr

■ Infos: meurthe-et-moselle.fr



La musioue de Beethoven envoûte nancy!

Pour célébrer le 250^e anniversaire du célèbre compositeur allemand, le Conservatoire de Nancy et l'Opéra national de Lorraine proposent deux programmations dédiées.



7 ous me faites l'impression d'un homme qui a plusieurs têtes, plusieurs cœurs, plusieurs âmes » lui dit Haydn dans les années 1790. Ludwig Van Beethoven sera à l'honneur, tout ce mois de novembre, pour fêter le 250e anniversaire de sa naissance. Ce compositeur et pianiste, qui, pendant la majeure partie de sa carrière, a écrit et joué sans entendre. Car, très vite, à l'âge de 26 ans, Beethoven ressent les prémisses d'une surdité qui ne va cesser de s'aggraver en dressant un mur entre lui et le monde. Mais cette maladie, qui aurait pu l'anéantir, le pousse à surmonter le désespoir pour toucher à des régions intérieures et inexplorées de la composition. Aujourd'hui, Ludwig Van Beethoven laisse derrière lui un patrimoine musical extraordinaire, un vaste répertoire incluant symphonies, concertos, musique de scène, pièces pour piano, musique de chambre et musique vocale.

MARATHON BEETHOVEN

Pour l'occasion, l'Opéra national de Lorraine organise un

« marathon Beethoven » du 6 au 27 novembre avec différents Place rendez-vous. un concert « Beethoven 7 » (6-8 novembre) avec Bas Wiegers à la direction musicale et Aurel Dawidiuk au piano. Au programme : Les Créatures de Prométhée, Ouverture, opus 43, le Concerto pour piano et orchestre n° 1 en do majeur opus 15 et la Symphonie n° 7 en la majeur opus 92. Du 12 au 14 novembre, le

musicologue Clément Lebrun s'intéressera aux multiples facettes du compositeur dans le « Concert des jeunes gens #1 » (à partir de 5 ans). La musique de Beethoven se diffusera dans plusieurs lieux de Nancy (Caméo Commanedrie, Muséum-Aquarium, Musée des Beaux-Arts...), du 12 au 28 novembre, avec un focus donné sur ses compositions de musique de chambre.

Enfin, un concert gratuit « Happy Beethoven » sera donné les 26 et 27 novembre avec la Symphonie n°4 en si bémol majeur, opus 60 et la Symphonie n°8 en fa majeur, opus 93 dirigé par Felix Mildenberger.

CYCLE BEETHOVEN

De son côté, le Conservatoire régional du Grand Nancy

présentera un « cycle Beethoven » du 12 au 30 novembre. En tout, 10 manifestations sont programmées dans le cadre de la saison culturelle 2020-2021 du Conservatoire Grand Nancy. Ce cycle s'ouvrira avec deux concerts pro le 12 et 16 novembre regroupant différentes sonates, des trios et des variations de Beethoven. Le 17 novembre, place à une audition d'élèves autour des compositeurs l'époque de Beethoven.





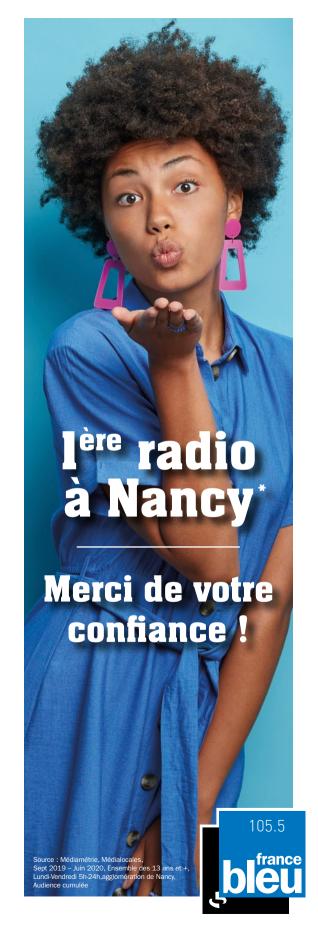
Bas Wiegers

© Marco Borggreve



Après trois autres concerts pro (« Beethoven en sonates » le 19 novembre, « Autour de Heiligenstadt » le 20 novembre et « Quatuor Stanislas & Caroline Sageman » le 23 novembre), une conférence intitulée « Beethoven bagatelles entrelacées » sera donnée par le pianiste et compositeur Laurent Durupt le 24 novembre suivi d'un concert pro, toujours sur ce même thème, interprété par Hugues Leclère au piano. Enfin, cette programmation se terminera par une conférence du professeur de musicologie à l'Université de Lorraine Jean-Paul Montagnier autour du thème « Beethoven à l'aune de Bach et Haendel » (26 novembre) et un concert pro « Beethoven en musique de chambre » le 30 novembre. Un bel hommage à un « sourd qui entendant l'infini » comme l'évoquait Victor Hugo... **Pauline Overney**

→ Du 6 au 27 novembre à l'Opéra national de Lorraine • Renseignements et réservations : 03 83 85 33 11 (billetterie) ou opera-national-lorraine.fr • Du 12 au 30 novembre au Conservatoire régional du Grand Nancy Renseignements et réservations : 03 83 35 27 95 ou conservatoire.qrandnancy.eu



"on Fait de La musique en tournant une manivelle, c'est magique!"

Gérard Dabonot est un spécialiste rare : avec sa société « Le Turlutain » basée à Sommerviller, il fabrique des partitions perforées pour les orgues de barbarie.

urlutaine » est un mot qui désignait, à l'époque. les serinettes fabriquées dans les Vosges, celles-ci étant destinées à seriner, donc à apprendre aux oiseaux - les serins venant principalement des « Isles de Canaries » – à siffler de courts airs à la mode. La serinette est donc l'ancêtre des orgues de barbarie! « En Lorraine, on dit souvent "Arrête de me seriner" ou en patois "Fais pas ta Turlutaine!" » s'amuse Gérard Dabonot. « J'ai gardé ce nom pour mon entreprise car on m'appelle souvent "le Turlutain". C'est un nom qu'on retient, c'est le principal! » En 1992, Gérard Dabonot lance sa société spécialisée en papiers et cartons perforés pour les orgues de barbarie avec son acolyte Ludwig Rodehüser. Les deux passionnés sont complémentaires : le premier est le créatif du duo, le second s'occupe de la technique. Même si ces instruments deviennent de plus en plus rares, les rouleaux perforés sont à l'orgue de barbarie ce que la partition est au piano : indispensables. « Aujourd'hui, nous ne sommes plus que deux producteurs en France pour les papiers perforés et nous devons être quatre ou cinq pour les cartons » précise Gérard Dabonot qui tient entre ses mains un savoir-faire séculaire.

DÉCOUPE AU LASER

Celui qu'on surnomme « le Turlutain » découvre la musique d'orgue de barbarie grâce à des forains qui s'installaient devant chez sa grand-mère : « Ils avaient un disque que l'on ne passait qu'en semaine car, le week-end, les enfants préféraient les hits à la mode » rigole-t-il. Plus tard, il rencontre Jean-Pierre Ziegler, « tourneur » bien connu des Nancéiens qui passaient par le marché aux puces de la ville-vieille : « Grâce à lui, j'ai compris le fonctionnement l'instrument. J'ai d'ailleurs acheté le même orgue de barbarie que lui ! Après, je lui ai confectionné quelques rouleaux... »

Aux débuts du « Turlutain », Gérard Dabonot trouait manuellement chaque partition : « On avait une machine classique à poinçon fixe. C'était fastidieux, on traçait à la main et on avait un type de machine pour chaque type d'orgue. » À savoir qu'une mélodie de huit minutes nécessite... entre 40 000 et 50 000 trous ! « Nous avons donc fait le choix

Gérard Dabonot et Ludwig Rodehüser d'investir, il y a 5 ans, dans une machine à découpe laser que nous avons fait venir d'Angleterre. Aujourd'hui, on peut aussi bien faire des trous sur papier que sur carton, tous formats, ce qui nous permet d'accéder aux plus imposants orques de foire et limonaires » explique-t-il. Pourtant, le pari n'était pas gagné : cette machine était à l'origine destinée à la découpe de tissus. « Mais nous

PHOTOS © DR, STÉPHANIE LORRAIN

BOÎTES À MUSIQUE PROGRAMMABLES

ordinateur et ainsi les envoyer à la machine. »

Au fil des années, Gérard Dabonot a su se diversifier. S'il travaille à l'international avec des clients d'Allemagne, de

avions un ami informaticien, aussi passionné que nous, qui

a conçu un logiciel adapté pour convertir nos partitions sur



Finlande, d'Estonie et même des États-Unis, force est de constater que l'orgue de Barbarie attire moins : « C'est un vieil instrument, aui coûte au minimum entre 3 000 et 4 000 euros

pour un modèle basique... C'est sûr que tout le monde ne peut pas s'en offrir un! » Alors il a une idée : concevoir de petites boîtes à musique programmables. Les cartes peuvent déjà être perforées selon un air « ou les gens peuvent les perforer eux-mêmes pour créer leur mélodie. Ça a un grand succès, surtout auprès des enfants qui sont fascinés par la musique mécanique. C'est vrai.... On tourne une manivelle et ça fait de la musique, c'est magique! » s'enthousiasme Gérard Dabonot. Jamais à court d'idées, le « Turlutain » décide aussi de rentabiliser sa machine à découpe laser en fabriquant des objets de décoration de Saint-Nicolas ou de Noël : petits sapins ou petits orgues en bois, boîtes en métal à l'effigie du Saint-Patron... « Notre machine nous permet de découper différents matériaux comme le métal. Ce que j'aime aussi, c'est proposer un produit ludique comme des crèches à construire pour le faire en famille. » Les créations de Gérard Dabonot sont d'ailleurs en vente à chaque période de Noël à l'Office de Tourisme de Nancy.

ESTAMPILLÉ LA LORRAINE NOTRE SIGNATURE

Véritable artisan lorrain, les produits du « Turlutain » sont estampillés « La Lorraine Notre Signature » depuis deux ans. Gérard Dabonot a rejoint cette démarche pour promouvoir son ancrage local : « C'est important de revendiquer ses origines et d'être fier de produire en Lorraine. Ça me permet aussi de rencontrer d'autres producteurs et de contribuer à une organisation qui certifie ce "Made in Lorraine". »

L'histoire a commencé dans les années 80 et elle est aujourd'hui riche d'une kyrielle de souvenirs. Des festivals d'orgue à travers toute l'Europe aux créations de partitions de musiques diverses, la passion de Gérard Dabonot ne faiblit pas avec le temps. Retraité de son métier d'animateur socio-culturel dans les foyers ruraux, il gère aujourd'hui, en auto-entrepreneur, son affaire « pour le plaisir de la musique mécanique ». Et lorsqu'il active la manivelle faisant résonner la musique du *Troisième Homme* composée par Anton Karas. l'émotion est palpable : « Pour moi, c'est la musique du spectacle de marionnettes que j'allais voir lorsque j'avais 3 ans. Ils passaient cette musique pour nous faire patienter... c'est l'une des partitions que je préfère jouer. »

Pauline Overney



₽ Pour en savoir plus sur Le Turlutain : leturlutain.fr • Retrouvez toutes les entreprises adhérentes sur la-lorraine-notre-signature.fr





UNE PÉPITE MÉCONNUE: LE VIGNOBLE AOC MOSELLE

On n'est jamais vigneron par hasard. En Moselle, le vignoble est le plus septentrional de France! Ils sont 17 vignerons en Moselle, tous co-acteurs d'une obtention d'AOC en 2010, tous fiers du travail accompli et tous engagés aujourd'hui dans une démarche individuelle et collective de développement de leurs vins, de leurs vignes, de leurs caves, de leurs villages et de leurs paysages.



IE DORS OÙ ?

Chambre d'hôtes : Par Monts et par vaux • Muriel Profeta • 2 rue du Champé, 57130 Vaux

À 8 km de Metz, le charmant village de Vaux, antique village viticole où l'on produit du vin de Moselle, compte de nombreuses maisons vigneronnes anciennes avec leurs caves voûtées. C'est dans l'une de ces immenses demeures que Muriel Profeta a réalisé quatre chambres d'hôtes d'exception, de style contemporain et de standing dont une chambre familiale, toutes décorées avec raffinement. Les hôtes seront séduits par l'ambiance moderne de la maison et des objets déco que Muriel a sélectionnés avec passion pour leur qualité et leur originalité. La maison d'hôtes dispose d'une salle de séjour avec cheminée, donnant sur la terrasse et le jardin, d'une salle de remise en forme ainsi que d'une salle de billard et d'un baby-foot.

www.chambres-hotes-vaux.fr



IE MANGE OÙ ?

L'Auberge du Grand Pré • Place du chanoine Ritz en grand pré, 57420 Lorry-Mardigny

Ouverte en novembre 2019, l'auberge d'Amélie et Guillaume Triveillot, éleveurs de volailles en plein air dans le respect des animaux et de l'environnement - déjà agréés « Qualité MOSL » pour leur production - propose un déjeuner 100 % fermier. Les volailles, le porc et le bœuf sont élevés sur l'exploitation ; les légumes, fromages et boissons proviennent des producteurs voisins.

www.auberge-du-grand-pre-lorry-mardigny.metro.bar/?lang=fr





ET JE RAMÈNE QUOI?

Domaine les Béliers • 3 place Foch, 57130 Ancy-sur-Moselle

Ève Maurice travaille sur un domaine familial créé par son grand-père, puis développé par son père Michel dans les années 1980. Un retour à ses racines pour cette jeune femme initialement tentée par une carrière commerciale et qui, diplômes d'ingénieur et d'œnologie en poche, revient après sept ans d'étude et d'expériences professionnelles qui l'ont menée en Bourgogne, en Suisse et au Canada, à reprendre le flambeau, à Ancy-sur-Moselle. Ses vins – blanc, rosé, rouge et des bulles - aériens, tout en finesse et en fruits, tenus par une fraîcheur propre à la Moselle sont présents et référencés par les plus pointus des sommeliers.

www.domainelesbeliers.com

UNE PLONGÉE AU CŒUR DE L'HISTOIRE

Parcourir trois pays en moins de deux minutes en découvrant le Pays des Trois Frontières en Moselle : chaleureuse, colorée et singulière. De son passé, elle a hérité une richesse culturelle importante. On visite aujourd'hui des châteaux du Moyen Âge, témoins de l'importance stratégique de cette zone frontalière, tels que les châteaux de Malbrouck ou de Sierck-les-Bains, les sites faïenciers à Sarreguemines, ou encore une remarquable collection d'ouvrages militaires de Vauban à Maginot, dont l'ouvrage A19 du Hackenberg, le plus gros de la ligne Maginot.





IE DORS OÙ?

Le clos du Verger, Cattenom • 8 bis, boucle d'Alsace-Lorraine, 57570 Cattenom

Installé dans un ancien corps de ferme rénové et datant du 19e siècle. Le Clos du Verger propose des chambres d'hôtes à la décoration intemporelle et raffinée, à seulement sept kilomètres des vignobles de Moselle. Offrant une vue sur le jardin, ses chambres sont toutes accessibles par une entrée privée. Un petit-déjeuner est servi chaque matin.

www.closduverger.com



IE MANGE OÙ ?

Auberge de la Klauss • 1 route de Kirschnaumen, 57480

Au cœur du Pays des Trois Frontières, l'Auberge de la Klauss a bâti sa renommée sur un savoir-faire traditionnel. Dressé depuis 1869 sur le flanc du Klaussberg à Montenach, l'établissement attire depuis de nombreuses années une clientèle fidèle, au point de devenir une étape incontournable pour les gastronomes adeptes de produits du terroir lorrain et de vins fins.

www.auberge-de-la-klauss.com



ET IE VISITE QUOI ?

Le château de Malbrouck • 57480 Manderen

Situé au Pays des Trois Frontières, à proximité de l'Allemagne et du Luxembourg, le château est le seul intégralement conservé en Lorraine. Edifié par Arnold VI de Sierck à la fin du Moyen Âge, il est classé au titre des Monuments historiques en 1930. Depuis sa position dominante surplombant la vallée de Manderen, il a fière allure avec ses hautes murailles et ses quatre tours d'angle reliées entre elles par des courtines. Il abrite chaque année une importante exposition dédiée à la bande-dessinée.

www.chateau-malbrouck.com

À LA DÉCOUVERTE DE L'ESPRIT DE NOËL **EN FAMILLE**

Que serait Noël sans ses Noëls de Moselle ? Comment ne pas succomber aux traditionnels plats alliant tradition et originalité ? Chalets de bois, décors grandioses, illuminations féériques, sapins décorés, ambiance chaleureuse et conviviale, la Moselle se pare de ses plus beaux atours.



IE DORS OÙ?

La Grange d'Hélène • 15 rue de Volmunster • Holbach, 57410 Siersthal

Vous serez ici dans une maison de famille de la fin du 18e siècle qui a su évoluer au fil des décennies. Maison de labeur avec le travail de la ferme, elle s'est transformée en maison de bonheur où la vie y est agréable et paisible. Qui n'a jamais rêvé de passer une nuit à la belle étoile. Une nuit dans la nature, mais dans un bon lit, à l'abri de l'humidité et des insectes? Une nuit bien au chaud sous la couette à regarder les étoiles, puis à laisser les premiers rayons de soleil vous caresser le matin ? Qu'il pleuve ou qu'il neige, la nuit sera magique!

www.lagrange-dhelene.com



IE MANGE OÙ ?

Les Laurentides • Lieu dit La Finsterbach, 57620 Lemberg

C'est dans un cadre tout à fait exceptionnel que ce restaurant tout en rondins de bois a ouvert ses portes en janvier 2013. Avec une vue imprenable sur un domaine de 400 ha de verdure et de forêt, le chef du restaurant et son équipe proposent une cuisine authentique, tout en finesse, mais aussi innovante, inventive et alerte, magnifiée grâce aux produits frais, de qualité et surtout locaux.

www.leslaurentides.fr



ET IE RAMÈNE UN SOUVENIR

Centre international d'art verrier • 1, place Robert Schuman, 57960 Meisenthal

La Moselle abrite en son sein, au cœur du Parc naturel régional des Vosges du Nord, une pépite. C'est à Meisenthal que se perpétue une tradition qui émerveille petits et grands lorsque Noël approche : la conception et la fabrication de boules de Noël. Attendue, fantasmée, une boule de Noël est conçue et imaginée par un designer et dévoilée chaque année début novembre.

www.ciav-meisenthal.fr



Plus de renseignements : www.mosl-tourisme.fr



soutenir les commerçants du grand nancy en achetant en Ligne!

En juin dernier, la Métropole du Grand Nancy lançait son « Amazon local » pour soutenir les commerçants. Une solution toute trouvée pour ce deuxième épisode de confinement.

Pour les soutenir, la plateforme « achetez-grandnancy.fr » permet de faire ses achats en ligne, dans l'une des boutiques partenaires et de se faire livrer directement chez soi.

170 BOUTIOUES

Pour le lancement de ce site de e-commerce, 50 boutiques essentiellement locales et indépendantes ont rejoint l'aventure en proposant 200 produits. Depuis, la liste s'est étoffée : aujourd'hui, cet « Amazon local » regroupe plus de 170 boutiques dans tous les domaines d'activité : alimentaire, habillement, décoration, jouets, beauté et santé, immobilier, restauration, optique, métiers d'art... Ce site permet aussi d'acheter les « bons d'achats bonifiés » mis en place par la Ville de Nancy : 8 euros payés = 10 euros de bon d'achat, soit une réduction de 25 %. En espérant pouvoir en profiter pour ces fêtes de fin d'année ! Dans ce contexte particulier, les commerçants locaux ont besoin du soutien des grands Nancéiens ! Soyons solidaires !



Renseignements et commandes : achetez-grandnancy.fr

LISTE DES COMMERÇANTS (NON EXHAUSTIVE)

A corps Beauté • A la Table du Bon Roi Stanislas • A Taaable • ABS Auto • Alain Batt Chocolats • Alarmes Conseils Systèmes • Alliances2mariage by Stauffer • Animalerie des Nations • Anne Plumes • Antiquités Art Nouveau • Association Ramana • Au P'tit Marché • Bistrot Chagnot • Bon d'ici • Borayale • Boucherie Charcuterie Traiteur Pierre Revest • Boulangerie Gwizdak • Boutique Evidence • Bulb Luminaires • by Cracotte • Cellier Saint Alain • Century21 Midon Beaudoin • Chocolats Yves Thuriès • Comtesse du Barry • CréAnne • Cordonnerie Laprevotte • DAO • De Neuville Houdemont • De Neuville Nancy • Elisa boutique • Elliot et Cajou • Envie Lorraine • Fstyles • Formaplumes • Gsell • Hall du Livre • Jass Clothes Design • Jeff de Bruges Nancy • Kusmi Tea Nancy • Kraemer Nancy • La Bonne Tranche • La Fripe c'est Chic • Lalonde • Le Boudoir Des Arts • Le Petit Atelier • Les Fermiers d'Ici • Les Domaines • Les Vitrines de Nancy • Maison Clément • Maison des Sœurs Macarons • Maison Lalonde • Maison Clément • Maison du Vélo du Grand Nancy • Marché & Café Houdemont • Marché & Café Nancy • Masy Fruits • Max Sofa • Mistinguette • Musquar • Papeterie La Sorbonne • Passage Bleu • Physiomins Nancy • Prun'elles Institut • Réjan • Rue des Fleurs • Saveurs et Parfums d'Italie • Spatule et mandoline • Torréfaction du Faubourg • Ver' Autre Chose • Yves Rocher Saint Georges...



Les musées veillent tard!

La 16^e édition de la Nuit Européenne des Musées aura lieu le 14 novembre prochain. Tour d'horizon des animations proposées dans le Grand Est.



^ Mad Meg, Satan trismégiste, encre de Chine sur papier, 200 x 140 cm, 2017 © Mad Meg

LE MUSÉE DES BEAUX-ARTS DE NANCY

Du 19h à 23h, l'exposition temporaire « Margo l'enragée » de Mad Meg sera à l'honneur de cette Nuit Européenne des Musées. Plusieurs ateliers sont au programme : « Qui se cache dans cette tâche ? » qui proposera d'explorer la créativité des visiteurs en révélant par le dessin des insectes qui se cachent dans une tache ; « Zoom sur les petites bêtes » présenté par l'association « Les Petits Débrouillards » pour se plonger dans l'univers de l'infiniment petit. Deux spectacles seront aussi organisés : le clown Champion fera part de sa vision de l'art contemporain tandis qu'un savant fou invitera les enfants dans son laboratoire pour tenter de comprendre le monde incroyable des insectes !

Renseignements: 03 83 85 30 72 ou mban.nancy.fr



MUSÉE DE L'ÉCOLE DE NANCY

Dans ce musée, place à une pléiade de visites guidées : « À la découverte de l'École de Nancy » invite le public dans l'ambiance feutrée d'une maison particulière, en découvrant les œuvres des grands artistes de ce mouvement Art Nouveau nancéien. En famille, la visite « minuscule » permettra de partir sur les traces des petites bêtes cachées dans les œuvres des collections du musée! Enfin, la visite guidée « Les artistes naturalistes de l'École de Nancy » vous fera découvrir l'intérêt des artistes de ce mouvement art nouveau pour toutes les merveilles de la nature, même les plus étonnantes.

Renseignements: 03 83 40 14 86 ou ecole-de-nancy.com

MUSÉE PIERRE-NOËL DE SAINT-DIÉ-DES-VOSGES

Deux grands noms de l'architecture du 20e siècle sont réunis dans cette exposition présentée au musée Pierre-Noël : « Le Corbusier, Jean Prouvé : Proches à distance ». S'ils avaient une sincère et profonde admiration l'un envers l'autre, Le Corbusier et Jean Prouvé n'en avaient pas moins une approche différente sur l'architecture. Leur collaboration était réelle, même si elle apparaît, en regard de leurs œuvres respectives, des plus modestes. Estime réciproque, bricolages complices, tentatives inabouties et réalisations que l'on finit par oublier tant elles appartiennent à un paysage connu : voici comment l'on pourrait évoquer le travail conjoint de ces deux architectes. Cette exposition, regroupe des photographies, des croquis et des plans des projets communs des deux hommes. Plusieurs pièces de mobiliers et des éléments architecturaux dessinés par les artistes sont également exposés. Des visites commentées de l'exposition sont proposées.

Renseignements: 03 29 51 60 35 ou saint-die.eu/culture/musee-pierre-noel/musee-pierre-noel

MUSÉE DÉPARTEMENTAL D'ART ANCIEN ET CONTEMPORAIN D'ÉPINAL

Pour ce report de l'édition de mai, le MUDAAC propose un programme riche et hétéroclite, à travers différentes époques, à l'occasion de cette Nuit européenne des musées. Profitez de cette soirée pour partir à la découverte du nouveau parcours de visite « Le Moyen Âge au MUDAAC », voir de vos propres yeux comme cette époque est aussi fascinante que méconnue. Assistez à la performance UNIVERSUM du duo d'artistes plasticiennes, Les Trotteuses, constitué d'Anne Moirier et



d'Aurélie Pertusot, à la fois visuelle et sonore, basée sur l'utilisation exclusive d'alarmes issues de réveils mécaniques et électroniques. Enfin découvrez une sélection d'œuvres du sculpteur Jean Robert, dit Ipoustéguy, à l'occasion du centenaire de la naissance de l'artiste organisé par le Conseil départemental de la Meuse en partenariat avec le MUDAAC.

Renseignements: 03 29 82 20 33 ou mudaac.vosges.fr

MUSÉE DE L'IMAGE À ÉPINAL

Prendre le temps de parcourir les expositions et se laisser surprendre par la variété des collections, réaliser des activités en famille grâce aux outils de médiation, profiter des visites guidées (durée 30 min.) de l'exposition temporaire « Suivezmoi jeune homme - Image de presse et mode féminine » et de mini-ateliers typographiques au cœur de l'espace dédié au graveur Jean-Paul Marchal. Toute l'équipe d'accueil du musée vous accompagne ! Il y aura aussi un concert de la Compagnie XIX: Aude Husson Patru (chant) et Claire Forin (piano) vous proposent un tour de chant, au fil de la mode... ou comment la chanson a dépeint l'univers de la mode, des petites mains qui l'ont faite aux extravagances de celles qui l'ont revêtue...

Renseignements: 03 29 81 48 30 ou museedelimage.fr



Entrée libre (sur réservation la plupart du temps) Programme complet: nuitdesmusees.culture.gouv.fr





Laines DMC · Fils DMC · Boutons · Rubans ·

NOUVELLES COLLECTIONS

Jissus · Fermetures Eclair ·

Noms tissés. Plassards.

€ponges bambou au mètre : 5 coloris au choix... Dépôt "La Clinique de la machine à coudre"



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





Retouvez Mercerie Raugraff sur Facebook et Instagram



OUVERT DU MARDI AU SAMEDI 10H>18H30

Les "cafés jazz" se poursuivent —————— à épinal!

Malgré la situation sanitaire, l'association Lavoir Entendu maintient, dans le respect des règles, ses « cafés jazz » à Épinal les 6 et 19 novembre.

MAM – MUSIQUE ACOUSTIQUE MACHINE – "TIME BOX" Vendredi 6 novembre au Lavoir-Théâtre

Time Box est une rencontre qui traverse les cultures et les générations. La collaboration de trois musiciens aux pratiques et aux influences opposées : François Michaud, violoniste et altiste d'origine québécoise, affranchi de son classique pour pénétrer les musiques improvisées, Viviane Arnoux, accordéoniste émancipée de sa tradition familiale, exploratrice des musiques du monde, et Paul Vignes, human beat-boxeur-vocaliste, multi-instrumentiste, autodidacte à Paris.

Nourris par leurs différences, ils ont inévitablement conçu un répertoire pour illustrer le vivre-ensemble, en donnant à chacun un peu de ce qu'il connaît moins, juste à côté de ce qu'il connaît mieux, stimulant ainsi la curiosité des plus jeunes aux plus anciens, afin qu'ils adhèrent à leur revendication d'élever les esprits vers le beau.

Time box, c'est apposer classique, folk, hip-hop, world, électro, jazz et dub dans un même morceau, une expérience à la fois acoustique et électronique, traditionnelle et actuelle, classique et contemporaine, le choix d'une création éclectique, à l'image de son époque.



OLIVIER KER OURIO QUINTET - "SINGULAR INSULARITY" Jeudi 19 novembre au Théâtre Municipal



Olivier Ker Ourio continue sans relâche à défendre sa vision d'un jazz aux racines créoles et son insularité singulière. Cette insularité, il a souhaité la partager, la confronter, la mélanger avec celles d'autres îles à la fois lointaines et tellement proches, tant sur le plan de leurs histoires que de leurs ancrages musicaux.

"Singular Insularity" est donc le nom qu'il a choisi pour illustrer son nouveau projet musical, et dans lequel il instaure un dialogue fraternel entre ces multiples cultures musicales créoles cousines, édifiant ainsi un gigantesque pont musical qui relie son Océan Indien à la Caraïbe. Pour ce faire, il s'est entouré de Jazzmen qui affirment à la fois les ancrages et traditions fortes de leurs îles respectives, et leur capacité d'ouverture à l'écoute de l'ensemble de ces musiques, afin de tenter ainsi d'en faire ressurgir une créolité à la fois partagée et commune, donc nouvelle.

Olivier Ker Ourio est non seulement un soliste très demandé, mais également un brillant compositeur et leader inspiré. Expressive et chaleureuse, sa musique privilégie l'émotion et va droit du coeur. Dans ses nombreux et 12 albums enregistrés, ses compositions dévoilent un monde poétique habité de mélodies lyriques, d'harmonies inventives et de rythmes inhabituels.

Tarifs: entre 10 € et 20 € • Renseignements et réservations: 03 29 31 04 85 ou isabelle.sartori@epinal.fr • cafejazz-cafechanson.fr



CONDITIONS SPÉCIALES SUR NOUVELLES COLLECTIONS

MEUBLES • SALONS • CHAMBRES





CAMPAGNE CHIC

INDUSTRIEL

ESPRIT NATURE



MODERNE



CONTEMPORAIN



BANQUETTE

MÉTAL & BOIS LAQUÉS



ESPACE DÉCO



MÉTAL & CÉRAMIQUE



CHÊNE NATUREL



MODERNE

ÉGALEMENT RELOOKING PROFESSIONNEL SUR MEUBLES ET CUISINES





AVANT



APRÈS

- Remise au bois brut sans utiliser de produit type décapant...
- Finitions huilées, bois flotté, laqué... (aucun produit de type sous-couche donnant un aspect peinture).
- Finition par nos ébénistes avec nombreuses teintes au choix laissant apparaître la veine du bois.
- Modification de vos meubles en atelier (changement de pieds, incrustation, verre, métal, changement de ferrures...)
- Garantie 10 ans de tenue de produit.

Garantie 10 ans

Facilités de paiement

30 ans d'expérience

Prix artisan



ATELIER & EXPOSITION 3.500 m²

Lundi de 14 h à 18 h 30 - Du mardi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h 30 54210 VILLE-EN-VERMOIS rue de St-Nicolas-de-Port

03 83 46 55 66

maison-du-massif.fr



envie de verdure?

Quand les jardins grimpent à l'assaut des murs, c'est rigolo, beau et écolo. En tableau dans son salon ou carrément sur toute une façade, chacun peut introduire un pan de verdure dans sa maison.

mpossible de ne pas rester en admiration devant les toiles végétales géantes qui investissent nos grandes villes. Les jardins verticaux sont à la mode et partent à l'assaut des milieux urbains. Pourtant, c'est dans la nature que leurs créateurs ont puisé l'idée de faire grimper les plantes aux murs. Chacun d'entre nous a ainsi pu constater que mousses, lichens, plantes et mêmes arbustes arrivaient à pousser sur des parois très escarpées et pauvres en substrat. Profitant de la moindre anfractuosité, ces végétaux fixent superficiellement leurs racines et se développent en captant simplement l'eau de ruissellement qui leur apportent les éléments minéraux. Par photosynthèse, elles élaborent ensuite le reste des éléments nutritifs.



NATURE ET CULTURE

Sur ces observations se sont développées de nombreuses techniques de végétalisation de surfaces verticales sous l'influence éclairées des chercheurs en botanique. Petit à petit, les particuliers se sont mis eux aussi à s'offrir des toiles naturalistes, ici pour cacher une façade trop triste ou là, décorer un mur intérieur sans relief.

Livres, jardineries spécialisées, blogs d'internautes proposent de nombreuses techniques, plus ou moins simples, pour satisfaire vos envies de verdure sur mesure. Les coûts sont aussi très variables selon que vous réalisiez votre jardin vertical de A à Z ou que vous en confiez la mise en place à un jardinier spécialisé.

Les plus bricoleurs s'inspireront de la technique qui consiste à fixer sur une paroi en matériau étanche (type PVC) deux couches de feutre imputrescible (style feutre agricole) ou une seule couche garnie de poches. Les plantes développeront leurs racines sur ce feutre gorgé d'eau. La structure est arrosée par le haut grâce à un système de tuyaux percés. L'eau de ruissellement est récupérée dans un bassin ou une rigole et remontée par une pompe. Un procédé très fin et très léger mais assez technique.



DES MODULES PRÊTS À POSER

Les jardiniers qui souhaitent se lancer dans la verticalité ont désormais à leur disposition des modules prêts à poser, sorte de casiers en résille métallique remplis de sphaigne, une mousse végétale qui poussent au Chili et au Pérou, quasi imputrescible et capable d'emmagasiner vingt fois son poids en eau!

La seule différence – et elle est de taille –, c'est que l'on peut désormais jardiner sans se baisser !

Autres qualités très intéressantes d'un mur végétal : c'est un excellent isolant thermique et phonique. Enfin, on ne négligera pas le pouvoir apaisant des plantes. Alors ne résistez plus : faites le mur buissonnier!



Il suffit d'y introduire des plantes de votre choix. Elles prendront racine dans la sphaigne, ce substrat miracle qui délivre son eau selon les besoins des différentes variétés. Pour arroser cette structure végétale, un goutte-à-goutte sur la partie haute suffit.

Maintenue entre deux grillages, la sphaigne permet de revêtir d'une seconde peau tous types de surface : talus, clôture de séparation, toit, escalier... Elle permet même de réaliser des sculptures ou des tableaux décoratifs et artistiques!

À vous de jouer quant au choix des variétés. Envie de fleurs odoriférantes, de plantes tropicales, d'aromatiques ou même d'un potager... tout ou presque est possible. Si vous ne savez plus où donner de la tête, faites appel à un spécialiste qui dessinera votre jardin vertical selon vos envies, mais aussi selon les affinités des plantes entre elles. Certaines entreprises livrent même des modules déjà acclimatés et fleuris, avec arrosage intégré.

Quant à l'entretien, il est généralement très réduit. Comme dans un jardin traditionnel, il faut s'assurer de la bonne humidité du support, enlever les feuilles mortes, les mauvaises herbes, veiller à l'apparition de champignons...

CRÉER UN MUR VÉGÉTAL

Réaliser un mur végétal chez soi, c'est aujourd'hui possible!

Après une présentation du principe et du fonctionnement de ces « jardins verticaux », vous trouverez dans ce livre pratique les différentes techniques à la portée des amateurs, ainsi que toutes les étapes pour créer chez vous un mur végétal, en intérieur comme en extérieur. Ces conseils sont



accompagnés d'un guide illustré des plantes les plus adaptées à ce type de milieu.

Extrait du livre : l'exemple de la nature

Conquérir les murs et les parois pour y installer une végétation dense n'est pas une idée issue du génie humain. En effet, de telles installations se rencontrent dans la nature et ce, sous une grande variété de climats. Des Pyrénées aux Antilles, des grandes chutes d'Amérique du Nord à l'Asie, les parois conquises par la végétation se rencontrent en de nombreux endroits, des plus septentrionaux aux milieux tropicaux, pourvu que les conditions suivantes soient réunies :

- Une paroi présentant une rugosité minimale (fissures, pores, etc.] permettant aux plantules de prendre pied ;
- Une irrigation quasi continue et régulière de cette paroi ; en cas d'interruption de l'approvisionnement en eau, les plantes trouvent l'eau en profondeur dans le milieu poreux ou les failles grâce à leur système racinaire.

+ DE 30 ANS D'EXPÉRIENCE AU SERVICE DE L'HABITAT

Contactez votre expert conseil 06.09.32.45.64

) Isolation thermique

) Ravalement de façade

Peinture

Traitement de fissures

Traitement

de facades

Enduit décoratif

S.N.B

Des experts qualifiés pour vos travaux extérieur et intérieur

Isolation par l'extérieur – Ravalement de façade



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



Fissures et infiltrations viennent mettre à mal votre habitation. Le ravalement permet de rétablir l'étanchéité de vos murs et offre une plus-value extérieure.

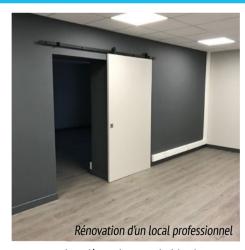
TRAVAUX INTÉRIEUR

-) Isolation intérieur
- Peinture
- Rénovation
- Aménagement de combles
- Carrelages

Entreprise qualifiée RGE QUALIBAT

Travaux et rénovation intérieur





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

SNB: 16 rue Nicolas Gauvin BP 30038 - 54181 Heillecourt cedex Tél. 06.09.32.45.64 ou 09.84.00.86.49 - mail: snb@snb54.fr

LES AIDES ET SUBVENTIONS

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

Le végétal au cœur du design

Le design classique sera-t-il bientôt has been ? Les designers en vogue semblent en effet s'intéresser davantage au végétal. Une façon de renaturaliser notre quotidien trop urbanisé.

ource d'inspiration et d'innovation, la nature a toujours été une muse pour beaucoup de designers. Sa végétation foisonnante, ses formes éblouissantes et ses couleurs ondoyantes savent se faire tour à tour évocatrices de bien-être, de sérénité et d'écologie. Le végétal a ainsi su trouver sa place dans l'univers sans cesse mouvant du design, au point de devenir la marotte de certains grands artistes en herbe.

DESIGN VÉGÉTAL, QUÈSACO?

Il ne suffit pas d'intégrer une plante ou une fleur à un objet pour faire du design végétal. Cet art, qui mêle brillamment la

nature et l'industrie, est bien plus complexe qu'il n'y paraît. C'est en effet d'abord une véritable réflexion sur la place qu'occupe le végétal dans notre quotidien.

Son nom ne vous dira sûrement rien, mais Alexis Tricoire est l'un des rares artistes à s'essayer au design végétal. Pour le scénographe, tout l'objectif de cette discipline est de « connecter l'urbain à la nature et d'avoir un autre regard sur la plante pour la protéger ». Une démarche artistique mais aussi engagée qui apporte une réelle réflexion sur l'écologie et la préservation de notre écosystème.

Une autre personnalité, l'architecte Patrick Nadeau, lui aussi passionné par les plantes, met à l'honneur la nature dans tous ses projets. En 2013, il a même rédigé une charte du design végétal dans laquelle il exprime sa vision de la chose : « C'est parce que l'homme devient majoritairement urbain et que les villes sont de plus en plus étendues que le design végétal s'intéresse aux problématiques liées à l'introduction du vivant dans l'environnement construit. Il envisage les plantes comme sujets à la mesure de l'homme et cherche à mettre en place les conditions d'une coopération. Le végétal est alors



regardé comme possible matériau architectural, composant pour les objets ou modèle pour le design ».

LA MAISON S'OXYGÈNE

Un matériau donc, mais qui se travaille, se transforme et s'acclimate aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, puisqu'en effet, les plantes ont l'avantage de pouvoir naturaliser tous les espaces. Ce style de design sait aussi s'intégrer dans les projets immobiliers comme dans les objets du quotidien (chaise, table etc.). Les designers y vont donc de leurs mains vertes pour repenser la place du végétal dans nos habitations.

Ainsi, parmi les quelques réalisations d'Alexis Tricoire qui valent vraiment le détour, on peut citer les Liquid Plants, fruits d'une fusion entre l'eau et les végétaux, destinés notamment à l'univers de la salle de bains. Le lustre Babylone se démarque lui aussi par sa poésie : un micropaysage suspendu dans une bulle lumineuse.

Mais si le jeune homme est aujourd'hui une référence dans son domaine, il n'a pourtant rien inventé. D'autres, bien avant lui, ont su magnifier la nature à travers l'architecture et la scénographie. En 2001 déjà, l'immense Jean Nouvel avait proposé,



tions, le designer a néanmoins imaginé un fauteuil haut de deux mètres, au sommet duquel peut trôner une magnifique plante. Enfin, Amaury Gallon fait encore partie de ces « green designers » qui comptent et dont le succès ne cesse de s'accroître.

ENTRETENIR LE VIVANT

Mais le design végétal se démarque encore parce qu'il demande de considérer l'objet dans la durée. En utilisant le vivant, il impose des contraintes supplémentaires et nécessite un véritable entretien. Alexis Tricoire, par exemple, travaille en étroite collaboration avec des spécialistes, notamment des botanistes, car « il faut savoir gérer le développement des plantes, leur éclairage, leur arrosage etc., et tout cela dans le temps ». Un travail de titan donc, qui fait du design végétal un art à part entière.

M.K.





Portes - Placards - Dressing **Escaliers - Parquets**



Fourniture et pose Neuf et rénovation

Nos magasins

TOUL

Tél.: 03 83 430 718

LANEUVEVILLE-**DEVANT-NANCY** Tél.: 03 83 515 672

VILLE-EN-VERMOIS

Tél.: 03 83 469 191

LUNÉVILLE

Tél.: 03 83 766 766

BACCARAT

Tél.: 03 83 761 761

SAINT-DIÉ-SAINTE

MARGUERITE

Tél.: 03 29 556 556

Conseils et devis gratuits dans nos salles expo

www.lesmateriaux.fr

Le moss graffiti se fait mousser

Moins polluant que les tags classiques, le moss graffiti utilise la mousse naturelle pour créer des motifs ou des lettrages sur les murs de vos jardins.

Zoom sur cette nouvelle tendance déco très écolo.

Symbole emblématique de l'art de rue, le graffiti a su gagner ses lettres de noblesse. Certains graffeurs, en véritables artistes, n'hésitent plus désormais à travailler à la commande pour créer, ici, la devanture d'une boutique, là, la décoration murale d'un intérieur bourgeois. Mais la nouvelle mode, bien plus écologique et encore plus décalée, c'est le moss graffiti (ou graffiti de mousse). Tendance green du street art venue tout droit de Londres et de New York, ces tags verts s'invitent petit à petit dans nos jardins pour décorer nos extérieurs.



Lancée par la designer anglaise Anna Garforth, le moss graffiti consiste en fait à créer des lettrages ou des dessins sur un mur, à l'aide de lichen ou de mousse naturelle. On peut le réaliser assez facilement soi-même à l'aide de matériel de dessin et de végétaux prélevés dans

la nature mais il existe aussi sur internet des enseignes qui commercialisent des kits sous forme stabilisée. Décoratifs et faciles à entretenir, ils sont aussi moins polluants que leurs homologues à la bombe. Naturels, éphémères et poétiques, ils sauront séduire tous les écolos en manque d'inspiration pour leur déco.

LA RECETTE

Pour réaliser ces œuvres d'art végétales, vous avez bien sûr d'abord besoin d'un jardin ou d'une terrasse et d'un mur en bon état, de préférence en béton ou en pierre, et si possible orienté au nord. Le moss graffiti n'a en effet pas besoin de lumière particulière et un trop-plein de soleil pourrait le





faire sécher. Faites donc attention à bien choisir la scène de crime car, si le support n'est pas adapté, vous n'aurez aucune chance de voir votre création se pérenniser. Pour réaliser votre tag végétal, procurez-vous des touffes de mousse naturelle ou récoltez-en sur les arbres. On en trouve généralement dans des endroits sombres et humides. Vous allez ensuite devoir les émietter pour les mixer dans un blender. Ajoutez-y une canette de bière, un yaourt nature et une demi-cuillère à café de sucre. Ces derniers vont permettre à votre mixture de se doter d'une texture crémeuse et lisse pour bien accrocher au support. Conservez votre mélange dans un contenant en plastique. Ensuite, pour appliquer votre préparation, vous avez le choix de tracer votre motif au pinceau, à main levée, ou de

le réaliser avec un pochoir si vous êtes moins doué pour le dessin. Dans tous les cas, soyez généreux et n'hésitez pas à superposer les couches pour un rendu plus luxuriant.

UN PEU DE PATIENCE...

Ne vous attendez pas, toutefois, à un résultat immédiat. Le graffiti végétal a besoin de temps pour dévoiler ses plus beaux atouts. Après avoir posé votre mixture, en bon graffeur en herbe, vous allez devoir vous en occuper durant plusieurs semaines. En effet, le mélange doit toujours être humide pour pouvoir se développer. Régulièrement, une fois par semaine environ, arrosez votre tag sans le noyer à l'aide d'un pulvérisateur afin qu'il pousse correctement. La mousse va ainsi petit à petit coloniser la structure et laisser place à un magnifique graffiti. Si vous êtes séduit par le concept, vous pouvez varier les plaisirs en utilisant de la pelouse ou des feuilles mortes. Pour ce faire, il suffit de préparer une colle maison avec de la farine, du sucre, de l'eau et de la bière, le tout cuit ensemble. Cette technique permet en fait d'obtenir des graffitis végétaux rapidement mais ils sont moins durables que la mousse.





SERVICES À LA PERSONNE

Tailles: haies - arbustes - tontes - création gazon - création jardin - plantations arbustes ornements - petits fruits

> ROSIERS - FRUITIERS - ORNEMENTS CONIFERES - PLANTES POUR HAIES



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

OUVERT Les samedis de 10h30 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

Le mur, une idée à mûrir Pour clôturer les petits jardins

Dans les petits jardins, le manque de place rend nécessaire d'étudier chaque aménagement en fonction de son encombrement potentiel. Voilà pourquoi en limite de terrain, la construction d'un mur séparatif à la place d'une haie n'est pas une idée saugrenue. D'autant qu'il existe mille et une façons de l'embellir.

e maçon est une espèce relativement répandue d'artisan constructeur capable de faire rapidement pousser des haies séparatives opaques et infranchissables que l'on nomme des murs. Bien sûr, l'absence totale d'entretien de ce type de clôture est d'un intérêt notable pour les jardiniers férus d'oisiveté. Mais son faible encombrement le rend également très intéressant dans les petits espaces où chaque mètre carré est compté. À charge pour le jardinier de réussir ensuite l'aménagement de cette morne cloison afin de ne pas en faire un mur austère au pied duquel il ne pourra qu'aller se lamenter.

C'EST DU BÉTON!

Le mur maçonné est une manière définitive et sans appel de clôturer un jardin. S'il a généralement mauvaise presse chez les jardiniers, c'est qu'il est inerte, immuable et morose. Il est de plus relativement onéreux à faire construire ou fastidieux à monter soi-même et peut davantage évoquer le milieu carcéral que celui du jardin s'il n'est pas embelli par la suite. Cependant, le mur a pour lui la pérennité et la solidité. Il est absolument opaque, infranchissable et contribue à réduire les bruits extérieurs.

DES GAINS PRÉCIEUX

Le mur est intéressant pour clôturer les petits jardins, surtout si on le compare à une haie. D'abord, il ne nécessite aucun entretien de taille, de traitement, d'arrosage ou de nettoyage. Ce n'est pas négligeable lorsque la place est réduite car c'est autant de matériel en moins à stocker. C'est aussi moins de déchets verts à évacuer, un élément à prendre en compte lorsque l'accès au jardin est mal aisé. Enfin, l'encombrement d'un mur n'est que d'une trentaine de centimètres là où une haie d'arbustes en occupe au moins le triple, voire plus selon le type de végétaux.







LE MUR ET LES PLANTES

Bien sûr, un mur n'est pas un élément esthétique de premier ordre et il convient d'en l'aménagement envisager si l'on ne veut pas risquer de se sentir enfermé dans son jardin. Le choix d'une peinture de couleur discrète, ou pas pourquoi vive, donnera une trame que des plantes

grimpantes, des jardinières murales ou des plantations à sa base permettront d'habiller et d'en alléger la lourdeur. Les floraisons ou feuillages chromatiquement assortis sont souvent d'un effet renversant. Quelques formes érigées destinées, de-ci de-là, à occuper la verticalité, sont également les bienvenues.

HABILLER LE MUR

Le parement, avec du bois, des pierres, des collages d'éléments variés, hétérogènes ou hétéroclites, classiques ou incongrus permet aussi d'habiller totalement ou partiellement un mur. C'est une manière de le rendre moins monotone, plus discret ou au contraire de le faire ressortir. Les fontaines murales, collections d'objets, les auvents, les fresques, les éclairages nocturnes ou le mobilier sont autant de manières d'apporter un peu de relief effectif ou virtuel. On peut aussi astucieusement jouer sur les effets de perspective en fixant un miroir derrière une fausse porte entrouverte ou dans un vieux cadre de fenêtre.

Benoit Charbonneau





GRATUITE

pendant la période de confinement

- Étude et devis sans engagement Grand choix de végétaux d'extérieur
- Exposition
- Vente au détail



Contrat d'entretien annuel

Pavage - Muret - Dallage -

"Allo Service Entretien Jardin" PETITS TRAVAUX DE JARDINAGE

Crédit d'Impôt jusqu'à 50%* - Consultez-nous *en fonction de la loi en vigueur

OUVERT 7 jours / 7 en OCTOBRE NOVEMBRE

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI en dehors de ces périodes de 9h à 12h et de 13h30 à 18h Entre Damelevières et Rosières - Lieu dit « Le Nil »

jean-patrick-koenig@orange.fr

En cette période délicate pour tous, le personnel ROC-ECLERC tient à remercier tous ses clients et les familles endeuillées de leur confiance. Pour cela une rose vous sera offerte (*) pour tout achat. Simplement pour vous dire



MERCI

(*) Dans la limite du stock disponible.



Pompes Funèbres & Marbrerie 23 r de Bonsecours - Nancy



Nos conseillers sont à votre disposition dans nos 14 agences de proximités (Devis gratuit et sans engagement).



- Lunéville Toul Neuves Maisons Baccarat
- Dombasle Pont à Mousson Metz



ROC·ECLERC PRÉVOYANCE Tél. 03 83 55 55 55

Informations sur www.pfl-roceclerc.com







THE MONKEY BUSINESS: une affaire Bien Sucrée!

En mai dernier, Clara Mathieu tente le pari d'ouvrir sa société de pâtisserie et traiteur en livraison. Très vite, les clients sont nombreux à recevoir leurs entremets et autres douceurs directement chez eux... et en redemandent!

Ses réseaux sociaux sont sa plus belle vitrine : sur ses comptes Facebook et Instagram, Clara Mathieu publie les photos de ses créations. Sous le nom de « The Monkey Business », la jeune femme y expose tout son talent : entremets aux glaçages soignés, tartes revisitées, mignardises en tout genre et même quelques vidéos où l'on voit son savoir-faire. « Tous mes produits sont confectionnés par mes soins avec des produits locaux de qualité comme des œufs fermiers ou du lait lorrain. Je travaille également avec le meilleur chocolat du monde » souligne Clara. Installée à Art-sur-Meurthe, cette jeune entrepreneuse s'est lancée dans cette « aventure familiale » il y 6 mois, soutenue par son frère et ses parents.

Pourtant, ça n'était pas une évidence. « Quand j'étais petite, je faisais beaucoup d'équitation et je voulais devenir cavalière. Avec le temps, je me suis rendue compte que je prenais beaucoup de risques et, en parallèle, j'aimais faire des gâteaux avec ma grand-mère. Mon choix s'est donc tourné vers ma deuxième passion : la pâtisserie. À 15 ans j'ai arrêté le cheval et j'ai commencé mon CAP. »

HISTOIRE DE FAMILLE

Clara Mathieu apprend les bases de son métier chez Janny à Saint-Max : « Ils m'ont tout enseigné, je leur dois tout, surtout à Antoine Girard qui était le pâtissier de la maison à l'époque. Il a aussi fondé son entreprise et je dois dire que ça a été un déclic pour moi. » Excellente élève, Clara Mathieu enchaîne avec une Mention Complémentaires en pâtisserie et un Brevet Technique des Métiers en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et traiteur dont elle obtient une mention « Très Bien ». « Après la maison Janny, je suis allée dans l'excellente maison Lagniez à Nancy où j'ai pu me perfectionner. Après, j'ai été responsable de laboratoire chez Milano à Jarville mais avec la crise et le chômage partiel, je me suis dit qu'il était peut-être temps de lancer mon entreprise. »

Mais alors, pourquoi « The Monkey Business » ? Il s'agit en fait d'une histoire de famille. « Quand on était petits, nos parents nous appelaient les "petits singes" avec mon frère. Comme je ne veux pas faire comme tout le monde, j'ai pris ce nom-là et les gens s'en souviennent car tout le monde à une anecdote de famille comme ça! » rigole-t-elle. Ses parents lui ont aménagé un beau laboratoire dans la maison familiale et son frère l'aide pour le graphisme et la communication sur les réseaux sociaux : « Sans eux, cette société n'aurait pas vu le jour. Mes parents m'aident aussi pour la livraison des produits... On fait tout ça ensemble! »



CARTE DE NOËL

24 et 25 décembre.

Depuis son lancement, Clara livre entre 20 et 30 clients par week-end. La jeune femme a commencé pile pendant la Fête des Mères, ce qui lui a permis de proposer une création autour du chocolat et des fruits rouges. Un succès. « Aujourd'hui, mes produits phares sont mes entremets chocolat ou passion, et mes petits fours type madeleines, cannelés, financiers... » Du mariage au baptême, de la fête d'anniversaire à un diner entre amis : Clara Mathieu s'adapte à toutes les demandes mais ne fait pas de gâteaux avec de la pâte à sucre. D'ailleurs, pour Noël, la jeune pâtisserie étoffe sa carte avec de nouvelles réductions salées (choux foie gras, chorizo, saumon et brioches escargots mais aussi tourte aux grenouilles) et propose quatre bûches : « Je suis partie sur des goûts assez simples comme celle au chocolat qui est la base d'un gâteau que j'avais confectionné pour les 100 ans de l'Opéra de Nancy. Je suis arrivée deuxième à ce concours mais j'ai revisité cette création pour Noël! » Une bûche glacée au fruit de la passion et framboise devrait aussi séduire les fin palets! « Je propose d'ailleurs un week-end dégustation les 21 et 22 novembre prochains, dans mon laboratoire à Art-Sur-Meurthe pour découvrir en avant-première ces bûches. Les parts seront à un euro pièce ! » Pour ce Noël 2020, Clara prendra les commandes jusqu'au 20 décembre pour livrer les clients les

Des gâteaux luxueux à un prix abordable : Clara Mathieu tient à séduire une large clientèle en proposant des produits de qualité, sans se ruiner. Elle livre dans un rayon de 150 kilomètres autour de Nancy (livraison gratuite à moins de 15 kilomètres) et il suffit de la contacter sur les réseaux sociaux ou par téléphone pour passer commande. Si aujourd'hui la jeune pâtissière pense avant tout à Noël, elle espère voir sa société grandir pour louer un nouveau laboratoire et pourquoi pas, un jour, ouvrir sa boutique « Monkey Business ». **Pauline Overney**

The Monkey Business » à Art-sur-Meurthe Renseignements et commandes : 06 45 52 22 40 ou pastry.calra@gmail.com
Page Facebook @tmbmonkey
ou page Instagram @tmb monkey











La cLémentine un caractère corsé de nature



C'est enfin la saison de la Clémentine de Corse, l'unique clémentine française, attendue chaque année avec gourmandise par les consommateurs, qui apprécient son goût délicatement acidulé, sa chair juteuse et ses quartiers sans pépin.

Sa qualité exceptionnelle est officiellement reconnue grâce à l'Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 2007, et grâce au Label Rouge français obtenu en 2014. C'est la reconnaissance du travail et de la passion des 170 producteurs de Clémentines de Corse, engagés dans une démarche d'agriculture durable en phase avec son temps, respectueuse des consommateurs et de l'environnement.

WRAP THON ET CLÉMENTINES DE CORSE IGP



POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 25 MIN

INGRÉDIENTS

- 6 tortillas de blé ou de maïs
- 3 clémentines de Corse
- 300 q de thon au naturel
- 200 g de maïs doux en conserve
- 2 avocats
- 1 oignon nouveau
- 1 laitue
- 5 brins de persil
- 150 g de fromage frais
- 1 c. à soupe de mayonnaise
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ½ c. à café de curry
- Sel et poivre



PRÉPARATION

Rincez et égouttez le maïs. Pelez deux clémentines de Corse, coupez les tranches en trois morceaux. Pressez le jus de la dernière clémentine et fouettez-le avec l'huile d'olive et le curry. Ciselez le persil.

Égouttez le thon et émiettez-le dans un saladier. Ajoutez le maïs, les tranches de clémentines, le fromage frais, le persil, la mayonnaise et l'assaisonnement au jus de clémentine. Salez et poivrez selon votre goût puis mélangez.

Hachez le bulbe et la tige de l'oignon. Pelez, dénoyautez et coupez la chair des avocats en morceaux.

Couvrez les deux-tiers des tortillas avec des feuilles de laitue, des morceaux d'avocats et l'oignon haché. Répartissez le mélange au thon par-dessus puis roulez les wraps en serrant bien. Dégustez aussitôt ou filmez les wraps et réservez au frais jusqu'au service.

Conseil : Si vos tortillas manquent de souplesse, faites-les tiédir sur une assiette posée au-dessus d'une casserole d'eau bouillante.

Astuces de foodies!

Pour éviter que les clémentines ne rendent trop de jus et qu'elles humidifient le wrap, découpez l'écorce en rond autour du pédoncule avant de les éplucher, et laissez ce petit rond d'écorce attaché à chaque fruit.

FLEXI'LUNCH AU POULET, CHOUX ROMANESCO ET CLÉMENTINES DE CORSE IGP

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION: 15 MIN

CUISSON: 25 MIN

INGRÉDIENTS

- 500 g aiguillettes de poulet
- 4 clémentines de Corse
- 3 c. à soupe farine
- 30 g beurre
- 1 chou romanesco
- 2 c. à soupe miel
- 1 bouquet coriandre
- huile d'olive
- fleur de sel
- poivre du moulin

PRÉPARATION

Faites fondre le beurre dans un poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Passez les aiguillettes de poulet dans la farine puis faites cuire dans le beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Réservez.

Taillez le chou romanesco en florets puis faites-le sauter dans la poêle du poulet. Laissez cuire en gardant le chou légèrement croquant, salez et poivrez puis débarrassez.

Taillez 3 clémentines en tranches et déposez-les dans la poêle, laissez cuire 2 minutes de chaque côté puis débarrassez.

Déglacez la poêle avec le jus de la dernière clémentine, ajoutez le miel et un trait d'huile d'olive, mélangez bien en grattant les sucs.

Remettez le chou romanesco dans la poêle, ajoutez le poulet pardessus et enfin les tranches de clémentines. Laissez cuire 2 minutes, parsemez de coriandre ciselée puis servez immédiatement.



HEALTHY BOWL AUX CLÉMENTINES



POUR 1 PERSONNE RÉPARATION : 5 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 clémentine de Corse
- 1/2 banane
- 1 yaourt de brebis
- 2 càs de graines de chia (à la place des flocons d'avoine)
- Des amandes et des noix broyées

PRÉPARATION

Dans un bol, écrasez une demi-banane à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le yaourt, et les graines de Chia et mélangez le tout. Épluchez et découpez les quartiers de clémentine en petits morceaux et déposez-les sur le mélange de yaourt et de graines. Dégustez!

Astuce de foodies!

Avec la praticité, l'autre point fort de la Clémentine de Corse, est l'adaptabilité! Vite épluchée, on la savoure nature ou on l'associe à d'autres ingrédients pour la faire matcher avec tout ce qui nous fait envie pour briser la routine alimentaire des premiers mois d'hiver. Il suffit de la marier à un laitage, des céréales, ou d'autres fruits pour réinventer ses bowls du quotidien. Laissez parler votre créativité!



Ouvert tous les dimanches

de 9h à 12h30

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





127 boulevard Lobau à Nancy

silence on Bouquine!



LE WILDLIFE PHOTOGRAPHER OF THE YEAR ÉDITION 2020 EST SORTI

Organisé par le Natural History Museum de Londres, le Wildlife Photographer of the Year récompense les meilleures photographies de la nature. Cette année, c'est le Russe Sergey Gorshkov qui a remporté le premier prix avec son splendide portrait d'une tigresse étreignant un arbre. Parmi les autres lauréats, on retrouve un Français : originaire de Normandie, Frank Deschandol est arrivé en tête de la catégorie « Comportement : invertébrés » avec sa photographie de guêpes. Retrouvez leurs clichés et bien d'autres dans le livre officiel du concours, édition 2020, paru aux éditions Biotope. En plus de regrouper les cent plus belles photos retenues par le jury international, l'ouvrage revient sur l'histoire derrière chaque image. L'occasion d'en savoir plus sur le monde qui nous entoure.

• Wildlife Photographer of the Year 2020, Éditions Biotope, 34 €, disponible en librairie et sur leclubbiotope.com/fr

TOUNDRA (LIVRE + FILM)

Partez en immersion avec le photographe Olivier LARREY et l'aquarelliste Yves FAGNIART à la rencontre des animaux emblématiques de l'arctique européen, de l'Islande au Spitzberg.

Ce livre d'exception imprimé sur du papier d'art est l'œuvre de deux regards croisés de deux artistes qui ont su immortaliser sur le vif et avec beauté de nombreuses scènes dans des conditions climatiques parfois difficiles.

Le photographe, Olivier LARREY a réalisé un travail photographique autour du noir & blanc pour donner des lectures simplifiées des scènes de vie.

Les images ont été réalisées à l'occasion de 14 voyages, entre 2011 et 2019. D'ours en renards, de phoques en morses, toute la grande faune de l'arctique est présentée dans cet ouvrage. Ce grand voyage a aussi été l'occasion de tourner un film avec Tanguy Dumortier, réalisateur et présentateur de l'émission "le jardin extraordinaire" en Belgique.

🖶 Olivier Larrey, Yves Fagniart, Toundra, Éd. Regard du vivant, 230 pages.

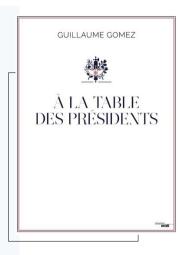


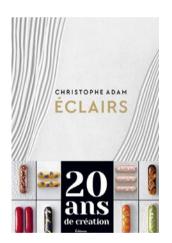
À LA TABLE DES PRÉSIDENTS

Dans le secret des menus et cuisines de l'Elysée. Une épopée racontée par le chef actuel du palais. À la table des présidents célèbre les plaisirs liés au repas, tant il est vrai que la gastronomie participe pleinement aux relations des présidents avec leurs invités. Ce bel ouvrage nous invite à un festin d'histoires et de mots et chaque menu, contextualisé, modernisé, nous donne le désir d'aller plus avant dans la découverte de ce que sont les réceptions au palais présidentiel.

Guillaume Gomez raconte cette épopée avec sensibilité et suggère, pour chaque menu, sa propre interprétation d'un plat par des recettes plus personnelles. Comprendre ce qu'a souhaité proposé le chef le jour de la réception, apprivoiser le menu, s'imaginer à son tour en cuisine, et puis... réinventer. Guillaume Gomez se dévoile et l'acte devient création, sans ruse, ni artifice, mais avec plaisir et gourmandise. Il propose ainsi dans ce livre une cinquantaine de nouvelles recettes concoctées et commentées par ses soins.

Guillaume Gomez, À la table des présidents, Le Cherche-Midi, 232 pages.





ÉCLAIRS - 20 ANS DE CRÉATION

20 ans déjà! Pour célébrer ses noces de porcelaine dans les règles de l'art, Christophe Adam signe une ode insolite et gourmande à l'un des gâteaux phares de la pâtisserie française : l'éclair.

Rendre au passé l'éclat du présent. Enlaçant la tradition et l'audace créative, ce chef pâtissier talentueux a osé détourner l'éclair traditionnel et sa pâte à choux, à la gamme monochrome restreinte, entre café et chocolat, pour le parer de mille parfums. Chocs chromatiques, textures contrastées, volupté gustative et beauté visuelle... Christophe Adam dévoile dans cet ouvrage son parcours et sa collection.

200 recettes d'éclairs fulgurants : versions lisses et glacées, granitées, pailletées, pétillantes, pop, aux agrumes, aux fruits rouges ou plus exotiques. 200 bijoux dans un écrin : Griotte framboise dragée, Fleuri mangue violette, Pistache d'Iran, Rouge baiser, Chocolat fumé...

Avec une histoire de l'éclair et des témoignages de 15 personnalités qui font référence dans l'univers de la pâtisserie (Gilles Marchal, Christophe Felder, Sébastien Gaudard, Benoît Couvrand, Benoît Castel, Isabelle Capron...), cet ouvrage invite aussi le lecteur à savourer lentement une épopée contemporaine.

Christophe Adam, Leslie Gogois, Louis Tom, Édition de La Martinière, 512 pages.

ompes Funèbres - Marbrerie ROC • ECLERC Parce que la vie est déjà assez chère! Nancy - Vandoeuvre - Saint Max - Toul - Frouard - Pont à Mousson Lunéville - Dombasle - Baccarat - Neuves Maisons 24h /24 - Tél : 03 83 55 55 55

L'animal n'est pas un objet de consommation

Chaque année, 100 000 animaux sont abandonnés et 46 000 d'entre eux sont recueillis par la SPA. Il est urgent de mettre un terme aux marchés de la souffrance animale!

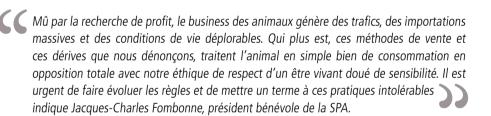
a vente d'animaux en ligne et dans les animaleries est la porte ouverte à toutes les dérives, et ce mode d'acquisition nie le principe fondamental d'un acte responsable. Ce business d'êtres vivants incite à l'achat compulsif qui n'impose pas les conditions essentielles à l'intérêt des animaux et des acheteurs, et qui présente le risque de se solder par un abandon. Beaucoup d'entre eux, considérés comme une vulgaire marchandise sont issus d'élevages illégaux et subissent des privations et des maltraitances qui menacent leur santé et leur développement.

Les conditions de vente sont aujourd'hui peu encadrées. Ainsi, chaque année, plus de 50.000 chiens entrent illégalement sur le territoire, dans des conditions de reproduction et de transport déplorables. Le service Protection Animale et la Cellule Anti-Trafic (CAT) de la SPA sont confrontés chaque jour à l'envers du décor de ce commerce lorsqu'ils enquêtent sur des affaires de maltraitance. Chaque année, plus de 14.000 enquêtes sont réalisées par l'association.

L'animal n'est pas un objet de consommation et l'on ne sait pas ce qui se cache derrière une petite annonce...

A la lumière de ce constat, la SPA a décidé d'agir à la racine de ce business.







LA SPA SOUMET AU GOUVERNEMENT UNE MODIFICATION DE LA LOI:

- > pour interdire la création ou la cession de tout établissement commercial de vente de chiens et de chats.
- pour interdire la vente d'animaux en dehors de l'activité d'élevage dont il est issu.
- et donc réserver les annonces en ligne aux seuls éleveurs et professionnels agréés.



UNE VIDÉO CHOC POUR DÉNONCER LES DÉRIVES DU BUSINESS DES ANIMAUX DOMESTIQUES



PÉTITION EN LIGNE Rendez-vous sur le mini-site pour signer la pétition : https://stopanimalobjet.la-spa.fr

• Plus d'informations : la-spa.fr



#StopAnimalObjet

La SPA demande l'interdiction de la vente d'animaux en animalerie et l'encadrement strict des annonces en ligne, pour mettre un terme au marché de la souffrance animale.



La SPA s'engage dans un combat éthique contre l'instrumentalisation de l'animal. Sur le front juridique, l'association propose une demande spécifique de modification de la loi, tandis qu'elle lance en parallèle une campagne de sensibilisation forte et une pétition adressée au gouvernement.

HOROSCOPE

BÉLIER (du 21 mars au 20 avril)

Amour: Vous serez particulièrement charmant et sexy en diable! Un regain de passion pourrait donner un nouvel élan à votre vie de couple. Travail-Argent: Sur le plan professionnel, vos interlocuteurs et ceux qui sont associés à votre parcours devraient apprécier vos efforts et surtout vos bons résultats. Santé: Vous avez tendance à vous laisser aller.



TAUREAU (du 21 avril au 20 mai)

Amour : Vous attacherez une importance capitale à la qualité de vos relations avec votre partenaire et vous lui consacrerez le plus de temps possible. Travail-Argent : Vous allez devoir affronter de nouvelles responsabilités qui exigent de vous plus de disponibilité et un grand investissement. Santé : Belle résistance physique.



GÉMEAUX (du 21 mai au 21 iuin)

Amour: Votre travail pourrait exiger tant d'efforts que vous n'aurez guère de temps à consacrer à vos amours ou à votre famille. Réagissez vite. Travail-Argent: Vous êtes bien déterminé et vous donnez le meilleur de vous-même. Vos supérieurs apprécieront ces qualités. Santé: Vous retrouverez la forme à condition de faire quelques exercices.



CANCER (du 22 juin au 23 juillet)

Amour: Votre pouvoir de séduction sera à son apogée. Et c'est votre partenaire qui en profitera! **Travail-Argent**: Vous afficherez un esprit de compétition très aiguisé et vous vous acquitterez avec succès d'une mission délicate. **Santé**: Diminution des maux de gorge.



LION (du 24 juillet au 23 août)

Amour : Célibataire, vous pourriez rencontrer l'amour. Si vous l'avez déjà trouvé, l'harmonie régnera dans le couple. Travail-Argent : Manqueriez-vous de motivation ? Ne vous laissez pas aller. Réagissez avant que le retard ne s'accumule. Santé : Faites de l'exercice.



VIERGE (du 24 août au 23 septembre)

Amour: Vous aurez un besoin impérieux d'établir votre vie sentimentale sur des bases solides. Travail-Argent: Vous dépenserez beaucoup d'énergie dans le cadre de votre travail. Votre besoin de progresser vous pousse à l'action. Ce sera le bon moment pour lancer un projet qui vous tient à cœur. Santé: Vous aurez l'énergie d'aller au bout des choses.



BALANCE (du 24 septembre au 23 octobre)

Amour : Que vous soyez à deux ou célibataire, tout ira pour le mieux dans le secteur de vos amours. En famille l'ambiance sera détendue. Travail-Argent : Vous vous acquitterez avec succès de certaines missions. Santé : Adoptez une meilleure hygiène de vie.



SCORPION (du 24 octobre au 22 novembre)

Amour : Priorité à l'harmonie! Vous ne ménagerez pas vos efforts pour éviter les tensions. Travail-Argent : Seul, vous vous montrerez très efficace, mais le travail en équipe vous posera quelques problèmes. Santé : Quel tonus! Faites de l'exercice.



SAGITTAIRE (du 23 novembre au 21 décembre)

Amour : Le climat de l'ensemble de votre existence se calme après les tempêtes passées. Travail-Argent : La patience est conseillée car la plupart des événements de ces secteurs vous échappent encore. Santé : Un passage de fatique est plus que probable.



CAPRICORNE (du 22 décembre au 20 janvier)

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



VERSEAU (du 21 janvier au 19 février)

Amour : L'entente avec votre partenaire sera brouillée mais vous devrez prendre d'importantes décisions qui permettront une certaine réconciliation. Travail-Argent : Des circonstances favorables vous permettront de consolider votre position professionnelle. Sachez profiter de cette chance. Santé : Faites un peu plus attention à ce que vous mangez.



POISSONS (du 20 février au 20 mars)

Amour: Vous doutez de vous et de vos sentiments pour votre partenaire. Rien ne parviendra à vous rassurer. Travail-Argent: Ne cédez pas à la précipitation, si vous envisagez de signer un contrat ou si vous souhaitez vous associer. Santé: Ne vous épuisez pas! N'en faites pas trop.



MOTS MYSTÈRFS

Rayez dans la grille les mots de la liste pour découvrir le MOT MYSTÈRE dont voici la définition : **VOLÉE DE COUPS en 7 lettres.** Les mots peuvent être lus horizontalement, verticalement ou diagonalement, de droite à gauche et de gauche à droite, de haut en bas et de bas en haut. Un conseil ! rayez d'abord les mots les plus longs.

ODROPERSILETIO
BTERCEDETNIEFU
LPIAIMPRIMERIE
ILHMSRAVUSEIFN
GUAOTARIEOOAIC
ATCNHARENGLRRH
TOREMOUSIAEBEI
INNRESKSTTTESL
OSEIRUHAUSSEDI
NTEIGNERMITEEE
CUPIDESIONIMAN
JASMINETERNELE
TNEMENIFFARTER
BOUKHAMMAMGERB

ARVINE BOUKHA BRAIRE BREGMA CAHIER CHILIEN **CUPIDES DEALER** DÉCRET **DROPER ERMITE** ÉTERNEL **FARTER** FEINTE **FENTES FRÉONS HAMMAM HARENG**

HAUSSE

HOHOKAM

AHURIES

IMPRIMERIE ISOREL ISTHME **JASMIN LOURDE MAINATE MINOIS** MUTINE **OBLIGATION OTARIE PERSIL PLUTON RAFFINEMENT RAMONER REMOUS RIFIFI TAPIRS TEIGNE TIRASSE** UTÉRIN

Ouvert

du mardi au samedi de 9h30 à 19h30

Ouverture tous les lundi de 14 h à 19 h



SANS GLUTEN? NE CHERCHEZ PLUS









RAYON BIO à LAXOU

OFFRF DÉCOUVERTE SUR TOUT LE MAGASIN*

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

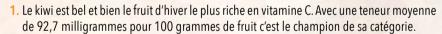


On fait le plein de vitamine C

La vitamine C est excellente contre les infections virales, à l'entrée de l'hiver il est indispensable d'en consommer.

DES FRUITS ET LÉGUMES D'HIVER POUR FAIRE LE PLEIN DE VITAMINE C







2. L'orange et autres agrumes sont les fruits les plus consommés en hiver. Une orange contient 57 milligrammes de vitamine C pour 100 grammes. Ils sont une bonne alternative à la fatique et aux infections hivernales.





3. Du côté des légumes, Les pois, mais aussi les courges, les blettes et les épinards contiennent pas mal de vitamines C, alors mettez-les à vos menus afin de profiter de leurs hienfaits!











COVID 19: Rayon Bio vous accueille en toute sécurité, suite aux mesures sanitaires mises en place dans notre établissement depuis le 16 mars 2020.



Le PACK FAMILLE par BPALC:

- Un conseiller qui vous connaît bien
- Une carte chacun
- Une cotisation* mensuelle unique

BANQUE POPULAIRE ALSACE LORRAINE CHAMPAGNE



la réussite est en vous

*Cotisation unique au titre du Pack Famille souscrit par un couple, titulaire de deux comptes de dépôt au minimum (soit chacun d'un compte individuel), soit d'un compte joint et d'un autre compte individuel), équipés chacun au moins d'une carte bancaire. Les enfants de moins de 29 ans qui souhaitent en bénéficier peuvent souscrire gratuitement à un Forfait Cristal de même niveau que les parents. Voir conditions de l'offre auprès de votre agence Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne ou sur www.bpalc.fr

Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne – Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable régie par les articles L512-2 et suivants du CMF et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit. Siège social : 3 rue François de Curel – BP 40124 – 57021 Metz Cedex 1 – 356 801 571 RCS Metz - Société de courtage et intermédiaire en assurances inscrite à l'ORIAS n° 07 005 127. Crédit photo : Audrey Krommenacker