



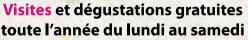






Fabrication artisanale des célèbres bonbons des Vosges CDHV ®





Retrouvez nous à Plainfaing, sur les marchés des Vosges et d'Alsace (plus d'information rubrique «Agenda» du site) et sur internet à www.cdhv.fr





Coffret Flocon

0

CDHV 44 Habeaurupt 88230 PLAINFAING **WWW.cdhv.fr**



Livraisons sur toute la France et l'Union Européenne

LES BONNES IDÉES CADEAUX









DANDY
Set de 4 verres à whisky
de motifs différents
H 9 cm / Cl 30 / 28€*

l'abus d'alcool est dangeureux



BOULE DE NOËL édition limitée 2020 (120) H 8 cm / 59€*



TISANIERE

ABEILLE

(1 mug, 1 filtre à thé
et un couvercle)

H 12,2 cm / Cl 27,5 / 23€20*



BOULE DE NOËL Divine H 8 cm / 35€* * prix de vente conseillé



lampe à poser H 21,5 cm / 156€*



TROQUET
Set de 4 gobelets
assortis
H 8,2 cm / Cl 23 / 22€60*



CRAFT
Gobelet ou carafe
6 couleurs bullées au choix
gobelet H 9,8 cm/Cl 35/29€*
carafe H 26,4 cm/Cl 100/59€*



1475 FRANCE

70210 Passavant La Rochère

Boutique ouverte tous les jours
de 14h à 17h30 (sauf le 25/12)

www.larochere.com



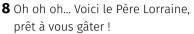
RIVIERA
Set de 6 verrines
design La Racine
H 7 cm / Cl 11 / 21€60*



sommaire







- "En lorraine, notre champagne, c'est la bière!"
- Les produits lorrains se mettent sur leur 31!
- Menus de fête by Code Cuisine
- Des cadeaux 100 % lorrains à glisser sous le sapin!
- Les lauréats 2020 du Concours international de la photo animalière et de nature sont...
- Des boules de Noël... cristallines!
- Ma mutuelle ACORIS met ses Bons Plans en application

FORMATION

Cap sur l'international pour le CFA Métiers des arts de la scène

SORTIES

- Découvertes originales dans le Massif des Vosges!
- Nancy se transforme en galerie d'art pour les fêtes!
- Soutenir le commerce local pour les fêtes!
- Trouver LA bonne idée cadeau chez les artisans mosellans!
- L'Opéra national de Lorraine voit la lumière dans la nuit
- 23 Toul fête Noël!
- Le dernier coup de théâtre de Michel Didym
- Le Symphonic Orchestra fait le plein de projets!
- En 2021, les festivals reprennent du service !
- Que glisse-t-on sous le sapin cette année ?

GASTRONOMIF

- Le marché central de Nancy, incontournable pour vos repas de fêtes!
- Préparez Noël avec goût grâce à l'Épicerie du Goût!
- Risotto de Fêtes aux Saint-Jacques et Clémentines de Corse IGP
- Préparer des huîtres chaudes
- Crème de potimarron et escalope de foie gras d'oie poêlée
- Macarons au foie gras, Bûche aux deux saumons
- Psycho-test : Quel sapin de Noël est fait pour vous ?
- Numérologie 2021















#164 Du 15/12 au 18/01/2021 Prochaine parution le 18 janvier /// Retrouvez tous nos anciens numéros sur lorrainemag.com



CRÉATION

ET DE LA MUSIQUE À L'IMAGE

Semaine de la

Conservatoire régional du Grand Nancy

6 AU 16 JANVIER 2021

ENTRÉE LIBRE

dans la limite des places disponibles

et en fonction des contraintes sanitaires en vigueur







PRÊT PERSONNEL(1)

À PARTIR DE 0,99% TAEG FIXE



Pour un prêt Personnel Trésorerie⁽¹⁾ de 6 000€ sur 16 mois au taux débiteur annuel fixe de 0,99%, 16 mensualités de 377,64€. Taux Annuel Effectif Global fixe de 0,99%⁽¹⁾. Frais de dossier 0€. Coût de l'assurance groupe n° 2186B facultative : 5,22€ par mois⁽²⁾ qui s'ajoutent à la mensualité et montant total dû au titre de l'assurance sur la durée totale du prêt : 83,52€. Taux Annuel Effectif de l'Assurance : 1.99%. Montant total dû par l'emprunteur, hors assurance : 6 042,24€. Montant mini 3 000€, montant maxi 10 000€, durée mini 12 mois, durée maxi 16 mois. Hors Rachat.

Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.

ndicatif et sans valeur contractuelle. Sous réserve d'acceptation de votre dossier par votre Banque Populaire et après expiration du délai lé en vigueur au 16/11/2020 susceptibles de variations.

(2) Pour le prêt cité ci-dessus et pour un client âgé de moins de 61 ans assuré en Décès. Le coût mensuel de l'assurance dépend des garanties offerte de santé de l'emprunteur. Renseignez-vous en agence. Les contrats BPALC n°2186B sont des contrats d'assurance de CNP ASSURANCES et BPCE le compte de la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne, entreprise régie par le code des assurances.

Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne – Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable régie par les articles L512-2 et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit. Siège social : 3 rue François de Curel – 57000 Metz – 356 801 courtage et intermédiaire en assurances inscrite à l'ORIAS n° 07 005 127.

ÉDITO

DES FÊTES 100% LORRAINES!

En apéritif, un petit verre de Miranito, ce fameux moiito lorrain à base de Miranille des Vosges. En entrée, on craque sur une vol-au-vent au ris de veau de nos boulangers lorrains. En plat, on opte pour une volaille élevée en pleine air, dans notre région. Enfin, en dessert, on se fait plaisir avec les Macarons de Nancy ou de petites bergamotes. Pour accompagner le tout, on choisit des vins des côtes de Toul ou des bières de Lorraine!

Cette année, nos repas de fête seront 100% Lorrains! Une démarche solidaire et responsable en ces temps incertains : en achetant des produits régionaux, nous contribuons à soutenir les producteurs lorrains et à pérenniser les emplois. Nous favorisons également les circuitscourts et nous privilégions la qualité : les produits lorrains s'invitent dans nos assiettes et nous régalent!

Et en plus, la Lorraine nous gâte! Plus de 40 adhérents-producteurs de la démarche « La Lorraine Notre Signature » participent à grand concours de Noël pour faire gagner des produits lorrains! Ce jeu, porté par le personnage « Père Lorraine » (incarné par le Lorrain Lionel Delcroix), permet de donner une belle visibilité à ces producteurs passionnés tout en ayant la chance de goûter l'une de leurs spécialités ! La gastronomie lorraine est en fête! Pauline Overney

Toute l'équipe de Lorraine Magazine souhaite d'excellentes fêtes à tous ses lecteurs et annonceurs!





Laines DMC · Fils DMC · Boutons · Rubans ·

Tissus · Fermetures Eclair ·

Noms tissés · Plassards ·

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



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





Retouvez Mercerie Raugraff sur Facebook et Instagram



OUVERT DU MARDI AU SAMEDI 10H-13H30 / 14H-18H

OH OH OH... VOICI LE PÈRE LORRAINE, PRÊT À VOUS GÂTER!

Des fêtes de fin d'année 100 % lorraines : c'est le souhait de « La Lorraine Notre Signature » qui propose ce grand jeu concours inédit, jusqu'au 31 décembre, pour soutenir ses adhérents et faire découvrir aux consommateurs une kyrielle de produits festifs bien de chez nous !





as besoin du made in on-n'saitpas-où, avec les trésors qu'on a chez nous! » Le message est clair : cette année, sur les tables de fête, les produits lorrains seront les stars! À l'approche de cette période festive, « La Lorraine Notre Signature », épaulée par le cabinet conseil en communication et marketing 12heures12, a lancé un grand jeu concours, sous forme de hotte de Noël géante : « Avec cette année rythmée par les confinements, nous avions besoin d'une campagne forte pour dynamiser notre démarche et valoriser nos adhérents » souligne Laurine Bernard, chargée de

mission à « La Lorraine Notre Signature ». La mise en lumière des produits et des acteurs locaux est un objectif quotidien pour la démarche qui a réuni une quarantaine d'adhérents autour de ce jeu concours. Un millier de lots sont à gagner pour promouvoir les produits lorrains! Corbeille lorraine des Fous De Terroirs, coffret de 12 biscuits personnalisés de chez Marinette, pâté lorrain de 6 personnes confectionné par la Maison Payeur, dégustation de madeleines de Liverdun, visite de la brasserie des Brasseurs de Lorraine, boîte de Macarons de Boulay, coffret de bouteilles de vin de Le Domaine Régina... sont autant de cadeaux proposés jusqu'au 31 décembre!

LIONEL DELCROIX INCARNE LE PÈRE LORRAINE

Pour cette campagne inédite, « La Lorraine Notre Signature » a fait appel au Lorrain Lionel Delcroix pour incarner ce fameux Père Lorraine : géant affectueux amoureux de sa région, cascadeur et acteur de métier reconnu, il a notamment tourné dans Banlieue 13 ou encore Arthur et les Mini Moys 2 et 3. On l'a aussi vu dans Le Marchand de Venise aux côtés d'Al Pacino



et Jérémy Irons. « La mission du Père Lorraine est vraiment de faire redécouvrir toute la richesse du patrimoine et du savoir-faire de notre région et Lionel Delcroix a tout de suite adhéré au projet » continue Laurine Bernard. Il est d'ailleurs fort probable que ce cher Père Lorraine revienne nous voir pour d'autres temps forts à célébrer tout au long de l'année... En attendant, pour participer au jeu concours, rien de plus simple! Il suffit de se rendre sur le site www.cher-perelorraine.fr et de renseigner les informations demandées. Les participants peuvent jouer une fois par jour, tous les jours. Les lots sont à récupérer directement en boutique ou peuvent être envoyés par voie postale. Rendez-vous également sur le compte Instagram « La Lorraine Notre Signature » pour ouvrir les dernières cases d'un calendrier de l'Avent... 100 % lorrain bien sûr! **Un dossier de Pauline Overney**

■ Jeu concours : cher-pere-lorraine.fr Page Instagram @ la lorraine notre signature





"en Lorraine, notre champagne, c'est la Bière!"

Après cette année difficile, les artisans régionaux ont besoin de soutien : consommer lorrain pour ces fêtes apparaît alors comme une évidence en alliant générosité et plaisir!





la veille des fêtes de fin d'année, préserver les trésors L de la région, les emplois mais aussi les savoir-faire est plus que jamais l'objectif de « La Lorraine Notre Signature ». Cette démarche, créée en 2006 par Agria Grand Est, regroupe aujourd'hui plus de 100 entreprises-adhérentes, 22 distributeurs et plus de 1700 produits labellisés. Son objectif : mettre en avant les producteurs locaux qui s'engagent autour de valeurs communes pour la promotion des saveurs et des savoir-faire lorrains. En adhérant à l'association, les producteurs s'engagent également à respecter un cahier des charges précis qui garantit au consommateur une fabrication locale : « Acheter un produit labellisé "La Lorraine Notre Signature" est gage de qualité et de passion » souligne Jean-François Drouin, vice-président de la démarche. « Aujourd'hui, les consommateurs privilégient les circuit-courts, ils recherchent la transparence sur la fabrication des produits et le contact direct avec le producteur. Ils participent ainsi au développement de notre économie et à la préservation des emplois en région. »

« NOUS AVONS TOUT CE QU'IL FAUT ICI!»

Achetez local pour ces fêtes de fin d'année ? « Ça tombe sous le sens » pour Jean-François Drouin. « Nous avons tout ce qu'il faut ici ! Notre champagne à nous, c'est la bière ! Nous



avons des chocolatiers talentueux, des maisons boulangères prestigieuses, d'excellents vignerons, des producteurs de viandes lorraines délicieuses... C'est quand même mieux que des produits industriels non ? » sourit-il. Le vice-président rappelle aussi que la seule façon de soutenir les artisans lorrains est de retrouver le chemin des boutiques : « Ils travaillent très dur pour proposer des produits d'exception pour ces fêtes et faire repartir leurs activités. Ils sont fiers de leur patrimoine gastronomique et veulent le faire savoir! » D'ailleurs, « La Lorraine Notre Signature » ne regroupe pas que des entreprises agro-alimentaires mais aussi des artisans des filières horticole, cosmétique ou encore métiers d'art. « Ces adhérents-là sont une mine d'or pour trouver des idées cadeaux à glisser sous le sapin ! » s'enthousiasme Jean-François Drouin. « Car consommer lorrain pour les fêtes, ce n'est pas que pour le repas mais c'est aussi pour faire plaisir!»



Les produits Lorrains Se mettent sur leur 31!



Chocolats de Noël, confiseries lorraines, pain d'épices mais aussi jambon à la truffe, terrine de porc à la truffe mésentérique... La gastronomie lorraine s'invite à nos repas de fêtes!

De l'apéritif au dessert en passant par des idées cadeaux gourmandes... les artisans lorrains répondent présents en fabricant des produits locaux et festifs! Et cette année. un repas de fête réussi rimera forcément avec gastronomie lorraine : pourquoi se tourner vers des produits industriels alors que notre région nous offre, à deux pas de chez nous, le nécessaire pour se régaler ?

Les adhérents « La Lorraine Notre Signature » mettent les petits plats dans les grands et sont prêts à recevoir vos commandes! Par exemple, pour un plateau de charcuterie délicieux, pensez au jambon à la truffe des Salaisons Bentz ou encore à la terrine de porc à la truffe mésentérique de la ferme truffière de Navi ! Pour changer des feuilletés aux escargots, pourquoi ne pas proposer à vos convives une bouchée à la reine aux ris de veau signé Gwizdak? De son côté, la maison Payeur offrira les meilleurs pains spéciaux pour accompagnés foie gras et autre saumon!

« DONNER DU PLAISIR À NOS CLIENTS »

Pour les palets sucrés, la Lorraine regorge de douceurs qui feront autant plaisir aux petits qu'aux grands ! Il y a bien sûr l'incontournable pain d'épices de la Maison des Sœurs Macarons mais aussi les chocolats de Noël de la chocolaterie Gourmandises : lait, noir, ganache, pralinés... il y en a pour tous les goûts!

D'ailleurs, en matière de chocolat, les établissements Jean Lalonde proposent également de jolis ballotins avec une gamme de plus de 60 chocolats différents! « Nos Duchesses de Lorraine®, une confiserie légèrement vert-pistache constituée d'un intérieur praliné enrobée d'une glace royale, fonctionnent aussi très bien en période de Noël » confie Marion Moulin des établissements lean Lalonde. « Les caramels lorrains, les bergamotes, les petits sujets en chocolat font aussi toujours leur effet! Cette année, nous privilégions les emballages individuels pour nos confiseries qui rassurent les clients en cette époque de crise sanitaire. Notre but est vraiment de donner du plaisir à nos clients pour ces fêtes particulières! » En quête d'un cadeau original pour habiller vos tables de fête? Marinette a la solution toute trouvée! Les deux amies Maud et Cyrielle ont lancé, il y a deux ans, leurs « biscuits bavards » : « Notre projet était de concevoir un support de communication



gourmand. Nos biscuits plaisent aux entreprises mais de plus en plus aux particuliers qui veulent faire passer un message d'amour ou de tendresse à leurs proches » explique Cyrielle Card. Chocolat, bergamote, caramel, mirabelle, épices de Noël... Vous pouvez personnaliser vos biscuits (en forme de cœur géométrique) ou optez pour les coffrets cadeaux « Noël » ou « Mon amour » ou « À nos retrouvailles » ! À noter qu'un corner shop Marinette sera présent tout au long du mois de décembre au Printemps à Nancy. « Les clients peuvent aussi commander sur leur site et venir récupérer leurs commandes chez nous, à la boutique Lalonde » souligne Marion Moulin. « Nous serons ouverts tous les jours jusqu'à Noël et même le 20 décembre. C'est la force de La Lorraine Notre Signature... de se soutenir et d'être solidaires entre nous!»



Etablissements Jean Lalonde: 59, rue Saint Dizier 54000 Nancy Renseignements: 03 83 35 31 57 ou lalonde.fr • Marinette, biscuits bavards: 136 boulevard de Finlande • Renseignements : 06 47 12 68 25 ou marinette.eu









MENU PINK

Belle tranche de notre bûche de foie gras 2020, artichaut, biscuit champignon et arabica, nonnettes maison

OB

Papillote transparente de Saint-Jacques de Boulogne et étuvée de poireau bio

OB

Mignon de veau aux pleurotes, gratin Dauphinois et sauce Porto

Prix: 39,90 €



MENU PURPLE

Crevettes bio, homard, brocolis et épinards comme un guacamole, mayonnaise citron bio de Menton

Œ

Poularde farcie de foie gras, rutabaga et bouillon aux saveurs toastées

B

Filet de Boeuf Rossini, crêpes Vonassiennes à la patate douce bio, pak choï braisé et sauce Périgueux



Prix : 46,90 €

♣ Pour recevoir la carte de Noël Traiteur 2020 de Code Cuisine : codecuisine@qmail.com • code-cuisine.com



Des capeaux 100 % Lorrains à GLisser sous Le sapin!







CONFISERIE DES HAUTES-VOSGES

Cette belle boîte ronde au décor de village de Noël est composée de : 1 sachet de confiserie gélifiée à l'alcool de Mirabelle de Lorraine 350 g, 1 sachet de cacahuètes grillées 250 g, 1 sachet de nougat tendre de Montélimar 200 g, 1 sachet de résine des Vosges 250 g, 1 boîte de poche Myrtille 70 g, 5 dosettes jaunes à la brisure de bonbons CDHV pour infusion, 5 dosettes rouges à la

brisure de bonbons fruits-rouges.

Accessoire idéal pour disposer votre

LE SUPPORT TÉLÉPHONE (OU TABLETTE)

téléphone (ou votre tablette) sur votre bureau ou plan de travail. Votre téléphone sera sécurisé par la stabilité de ce support en acier thermolaqué tout en respectant son design épuré. L'inclinaison du repose -téléphone est étudiée pour vous faciliter son utilisation. Disponible avec une finition en hydrographie.

Prix: 40,80 €. À retrouver sur: mes-ido.com



Prix: 35 €. À retrouver sur: cdhv.fr

BOUQUET DE CHOCOLATS

CHOCOLATERIE GOURMANDISES

Plutôt que des fleurs... offrez un bouquet de chocolats ! Découvrez une sélection des chocolats iconiques tels que des Pralinés gourmands, ganaches fondantes. des mendiants, des chardons lorrains... Un régal!

Prix: 21,90 € (5 pétales) ou 34,70 € (9 pétales). À retrouver sur: chocolats-gourmandises.com

BOÎTE À MUSIQUE À MANIVELLE SAINT-NICOLAS

LE TURLUTAIN

MES IDO

Boite à musique à manivelle 18 lames en boite carton avec plexiglas et la musique très connue en Lorraine "La légende de Saint-Nicolas". Une exclusivité du Turlutain. Petit décor au dos façon bande déssinée par Péhel. Appelée parfois serinette en souvenir des instruments qui permettaient d'apprendre aux canaris les airs à la mode. Ce mécanisme donnera toute sa puissance fixé sur une planchette de bois ou une boite lui donnant de la résonnance. Ne joue que

Prix: 8 €. À retrouver sur: leturlutain.fr

pendant qu'on tourne la manivelle.

LA CORBEILLE GOURMANDE DE NOËL «LE FLOCON»

LES FOUS DE TERROIR



Retrouvez dans une élégante corbeille, une sélection de gourmandises lorraines qui raviront les fins gourmets : 1 bouteille de perlé mirabelle 75cl (12°), 1 pot de terrine de lorraine Perlé de framboise 100 g, 1 pot de rillettes

"Mon p'tit poulet", 100 g, 1 paquet de spritz 200 g, 1 pot de confiture de quetsche 115 g, 1 pot de miel de lorraine Fleurs de printemps 125 g, 1 cône de chocolats noir et lait assortis avec éclats de noisettes 90 g, 1 sachet de bonbons fruits de pays 150 g, 4 papillotes.

Prix: 29,95 €. À retrouver sur: lesfousdeterroirs.fr

COFFRET « ÉCLAIR »

SO AUTHENTIC



Ce coffret, idéal à offrir, est composé de : 1 savon de votre choix (Aloé, Fleur de l'âge, Mira'belle...), 1 shampoing en format individuel de votre choix (C'est Bum, Never Dry, Snow White...), 1 crème de jour, 1 baume à lèvres, 1 boite de transport pour shampoing.

Prix: 35 €. À retrouver sur: so-authentic.com









Découvertes originales Dans Le massif Des vosges!

Pour prendre une bonne bouffée d'air frais, pourquoi ne pas profiter d'une « rand'opéra » ou d'une séance de light painting sur la neige ces vacances ?

vec ses 18 000 km de sentiers balisés, ses nombreux itinéraires cyclables, voies vertes ou chemins forestiers, ses deux parcs naturels régionaux, ses sept réserves naturelles et ses différents lacs, le Massif des Vosges est la destination idéale pour se ressourcer pendant ces vacances d'hiver. Et même si les remontées mécaniques sont fermées pour le moment, les terres vosgiennes ne proposent pas que du ski! Une multitude d'activités originales et insolites sont à tester pour profiter du bon air des montages.

Pour les mélomanes, dans la vallée de Munster, le compositeur Jim Petit – après avoir créé un Requiem postnucléaire avec l'orchestre symphonique de Bratislava –, s'est intéressé à l'orchestre de la « Nature ». Capturant les paysages sonores de chaque saison des bois de Mittlach dans le Massif des Vosges, pour les réarranger et les superposer, il a composé 12 œuvres sonores, que chacun peut découvrir casque sur les oreilles, relié à une application pour une « randonnée opéra » unique en son genre. Pour les plus... bricoleurs, une expérience féérique et insolite est proposée à la station La Planche des Belles Filles dans les Vosges du Sud. Au programme : découpe, taille, sculpture et assemblage de la glace pour en faire un igloo!

LE MASSIF DES VOSGES SE DÉVOILE LA NUIT

Pour les amoureux d'astronomie, Valéry Poirot, accompagnateur en montagne et montreur d'étoiles depuis 20 ans, emmènera les curieux à la découverte des montagnes enneigées et du ciel étoilé des Hautes-Vosges. Sur les hauteurs de Saulxures-sur-Moselotte, non loin des pistes de Ventron, les étoiles scintilleront et particulièrement la constellation d'Orion, la vedette de l'hiver! Philippe Beaud de son côté, également accompagnateur en montagne, entraine des petits groupes, en raquettes, à la lumière de l'astre lunaire au





Grand Ballon et dans d'autres « coins secrets ». Un moment magique et privilégié où chacun fait sa trace dans la neige poudreuse en se faufilant entre les arbres figés par le givre (reprise de cette activité aux alentours du 15 ianvier).

Enfin, pour les amoureux photographie, Mathieu, un accompagnateur en montagne du Massif des Vosges propose d'emmener apprentis photographes en pleine nature, sur les hauteurs de Gérardmer, pour s'essayer à la technique du

« light painting » : le but étant de faire intervenir une ou plusieurs sources de lumière, tenues à la main, dans une scène photographiée avec un temps de pose supérieur à une seconde. Le Massif des Vosges est aussi surprenant de jour comme de nuit! Pauline Overney

Diables Bleus © Vincent Schneider

Renseignements et réservations : massif-des-vosges.com et explore.massif-desvosges.com • Le maintien des activités évoquées est sous réserve de l'évolution du contexte sanitaire et des décisions gouvernementales













Collections exclusives de lunettes de vue et solaire signées par les plus grands couturiers et créateurs.

79-81 Grande Rue - Nancy Vieille Ville 03 83 36 90 72

nancy se transforme en galerie D'art pour les fêtes!

Malgré le contexte sanitaire, la ville de Nancy est bien décidée à apporter un peu de magie aux habitants en invitant une vingtaine de plasticiens locaux à s'afficher dans la cité ducale.



Pour ces Fêtes de Saint-Nicolas qui se déroulent dans un contexte particulier, nous avons tenu à soutenir la filière artistique et culturelle en sollicitant une vingtaine de plasticiens locaux. Nous avons tous besoin d'une respiration... Dans un geste de solidarité entre tous les quartiers, ces artistes sont diffusés près de chez vous » souligne Bertrand

Masson, adjoint au maire en charge de la culture.

Parmi ces installations, les Nancéiens pourront par exemple profiter du Hameau des artistes, un petit marché d'objets et de cadeaux d'artisans créateurs. Cette année, ce collectif de 25 artistes et deux coordinateurs associés à la MJC Lillebonne et à l'association Le P'tit Baz'art, se délocalise : peintures, gravures, photos, illustrations, objets en verre ou en céramique, ébénisteries, bijoux... tous seront à retrouver dans la vitrine du NJP près de la porte de la Craffe, dans la vitrine de l'ancien magasin Desigual rue Saint-Jean et dans la vitrine du musée des Beaux-Arts. Les intéressés pourront passer commande sur le site www.lehameaudesartistes.fr et récupérer leurs achats à la MJC Lillebonne, les mercredis, jeudis et vendredis de 16h à 19h et les samedis de 10h à 13h.

VITROPHANIES DANS LES VITRINES

Au Printemps, ce sont *Les Amours* d'Alexandre Bour que les passants pourront admirer. *Les Géants* de Dan Mestanza sont, eux, animés et lumineux dans une vitrine du centre commercial du Plateau de Haye. Un univers maritime du même artiste est installé sous l'arc Héré ainsi qu'un aquarium lumineux dans le kiosque du parvis de la cathédrale. La Ville de Nancy a également réalisé des vitrophanies avec les œuvres artistiques commandées lors des précédentes éditions des Fêtes de Saint-Nicolas. À découvrir : les dessins de Philippe Delestre dans une vitrine du centre commercial du Plateau de Haye,

l'univers de Tom Chanth au 47 rue Saint-Dizier (qui accueillera la franchise nancéienne « À la belle Jardinière »), les œuvres de SP911 au 143 rue Saint-Dizier, les créations de Maud Guély au 43 rue Saint-Jean, les œuvres de Paul Philippi & Damien Raymond au 53 rue Saint-Nicolas et les œuvres de Dylan Pelot au 11 rue du Pont Mouja.

LES PANNEAUX DECAUX INVESTIS!

Jusqu'au 23 décembre, 12 artiste (peintre et illustrateurs) interprètent à leur façon les personnages de la légende de Saint-Nicolas sur les panneaux Decaux et sur le kiosque des Vitrines de Nancy place Maginot, dans une ambiance bienveillante, poétique et humoristique. Parmi les exposants, il y a : Pascale Lelièvre, Hervé Malcom Thomas, Franc Volo, Paul Philippi & Damien Raymond, Manon Dumont, SP911, Zoé Thouron, Sophie Lécuyer, Nicopirate, Le Chose.

Aussi, une nouvelle commande artistique a été passée à Nino Sens par la Ville pour la Passerelle Lecreulx : deux arches lumineuses, aux formes arrondies et aux couleurs de Saint-Nicolas sont installées de part et d'autres de la passerelle. Les mobiles et les décors transparents autour d'un monde animal onirique de Manu Poydenot seront, eux, installés sur les candélabres de la Place Stanislas. Enfin, deux trams circuleront avec leurs habits de fêtes, des visuels créés par Paul Philippi & Damien Raymond et Rémi Malingrey.

■ Infos: saint-nicolas.nancy.fr



spatule & mandoline

- Le plein d'idées cadeaux -

PRIX SPÉCIAL COCOTTE EN FONTE - STAUB

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



BOITE MONBENTO

Pour emporter votre déjeuner tous les jours. Boite lunch compatible micro onde idéale pour le transport.





CARROUSSEL À ÉPICES 16 POTS

99,95 **59**€90



BOUTEILLE ISOTHERME OWETCH

Bouteille isotherme, 12 h au chaud, 24 h au froid. Nombreux modèles. Disponible en 26 cl : 50 cl : 75 cl :

3 COUTEAUX BLACK WASABI KAÏ

Coffret wasabi black Kai composé d'un office de 10 cm, un chef de 15 cm et un santoku 16.5 cm. Lame japonaise en acier inoxydable dureté 58HRC.





PIERRE À AIGUISER KAI

Combinaison d'aiguisage grain 400/1000



AIGUISEUR HORL QUALITÉ ALLEMANDE

Nouveauté 2e génération avec 2 angles d'affutage 20 et 15 degrés. Encore plus polyvalent pour lames Europe et lames japonaises



CORAVIN MODÈLE THREE

Pour les amateurs de vins. Le Coravin permet de déguster une bouteille en plusieurs semaines sans que la qualité du vin ne soit

249€

COUVERTS AIMANTÉS AKINOD

Couverta aimantés pour manger en extérieur ou au bureau. Facile à transporter avec sa housse néoprène. Finition en polymère transparent personnalisé.



8, rue Raugraff • NANCY • Tél. 03 83 37 20 38

Ouvert tous les jours de 10h à 18h30 jusqu'au 24 décembre

facebook/Spatule et Mandoline Instagram: spatuleetmandoline

spatule & mandoline

PUBLIREPORTAGE - PHOTOS © DR

soutenir le commerce local pour les fêtes!

Lancée au premier confinement, la plateforme « achetez-grandnancy.fr » se développe et regroupe aujourd'hui plus de 370 boutiques des 20 communes de la Métropole.





n juin dernier, la Métropole du Grand Nancy a mis en place son site web de vente locale avec la plateforme « achetez-grandnancy.fr ». A son lancement, 50 boutiques locales et indépendantes rejoignent l'aventure en proposant près de 200 produits. A l'instar de Véronique Laumesfelt, propriétaire de la boutique de décoration Ver' Autre Chose située rue du Pont-Mouja : « J'avais déjà échangé avec la Métropole, avant les confinements, pour mettre en place un site de e-commerce. J'étais très demandeuse! Alors, quand le site a été lancé pour la fête des mères, je me suis bien sûre inscrite. »

Concrètement, la Métropole du Grand Nancy accompagne les artisans et commerçants dans leurs démarches : l'inscription sur la plateforme est gratuite – les frais de développement et de fonctionnement étant pris en charge par la Métropole pour l'année 2020. « Nous soutenons également les commerçants en leur proposant un accompagnement personnalisé et gratuit dans la mise en place de leur boutique en ligne et en les aidant à choisir les options les plus adaptées : livraison à domicile, click-and-collect... » souligne la Métropole. Aujourd'hui, la plateforme « achetez-grandnancy.fr » bénéficie d'une belle visibilité en regroupant plus de 370 boutiques métropolitaines et plus de 7 500 produits divers et variés : décoration, vêtements, ustensiles de cuisine, épicerie, chocolat...

LIVRAISON À DOMICILE GRATUITE

« Ce site est une très belle vitrine pour les commerçants » continue Véronique Laumesfelt. « Pour pouvoir être concurrentiels, nous avions besoin de cet outil en ligne pour être dans l'air du temps. Aujourd'hui, beaucoup de consommateurs font leurs achats sur internet. Ça permet aussi aux gens qui ne peuvent pas se déplacer en centreville de soutenir les commerçants locaux. » Petit plus et pas des moindres, la livraison à domicile est gratuite sur les 20 communes du Grand Nancy pour cette fin d'année 2020 dans les boutiques partenaires (pour les colis inférieurs à 20 kilos et hors produits frais et restauration). « Nos ventes en ligne augmentent depuis le mois de novembre. Actuellement, je propose plus de 300 produits sur cette plateforme parmi les références qui fonctionnent le mieux, notamment les produits de la marque Mathilde M. »

En manque d'idées cadeaux pour Noël? « Achetez-grandnancy.fr » est la solution toute trouvée! Pour les fêtes, la plateforme propose une sélection de produits à glisser sous le sapin. « Plus qu'un achat en ligne, c'est aussi une façon pour les Grands Nancéiens de soutenir le commerce de proximité en cette période difficile et de consommer local » appuie la Métropole du Grand Nancy. Alors, n'est-ce pas le moment de se faire plaisir en faisant une bonne action? **Pauline Overney**

Rendez-vous sur achetez-grandnancy.fr
Pour toutes questions : commerces@grandnancy.eu

À noter: le site permet également l'utilisation, jusqu'au 30 janvier, des « bons d'achat bonifiés » mis en place par la Ville de Nancy pour ses habitants. Ils peuvent être utilisés chez les commerçants partenaires de l'opération ou en ligne, dans la limite d'un bon par commande et hors panier multi-boutique.



IFNS **ANTS**

www.achetez-grandnancy.fr

POUR SOUTENIR L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE LOCALE, LA MÉTROPOLE DU GRAND NANCY A CRÉÉ UNE PLATEFORME E-COMMERCE ACCESSIBLE À L'ENSEMBLE DES ARTISANS ET COMMERÇANTS DU TERRITOIRE.







idées cabeaux

TROUVER LA BONNE iDÉE CADEAU CHEZ LES ARTISANS MOSELLANS!



Conçu par l'agrément Qualité MOSL et piloté par Moselle Attractivité, le site idees.mosl.fr regroupe une pléiade d'idées cadeaux de plus de 70 acteurs mosellans.

🔼 t si cette année l'artisanat local se ∕faisait une place sous le sapin ? Plus de 230 idées cadeaux sont à retrouver sur le nouveau site idees.mosl.fr, véritable vitrine des savoir-faire locaux! Pour faire plaisir ou se faire plaisir, plus de 70 acteurs mosellans (artisans, producteurs, restaurateurs et quelques sites touristiques), tous agréés Qualité MOSL, y dévoilent leurs produits et leurs offres incontournables pour les fêtes... et il y en a pour tous les goûts! De la déco en passant par la mode, les cosmétiques et bien sûr la gastronomie, les consommateurs trouveront forcément une pépite à offrir. À partir de 2 € pour une petite attention jusqu'à de très belles pièces de bijouterie ou de menuiserie par exemple, idees.mosl. fr s'adapte à toutes les budgets et permet de s'y retrouver facilement grâce à un classement des produits par ordre croissant ou décroissant.

STYLOS, POMMES EN BOIS, COURONNES DE FLEURS...

Le savoir-faire des artisans mosellans est sans limite : objets déco, articles de couture

ou encore maroquinerie... Plus de 70 artisans mettent leur travail en avant pour faire de ce Noël une fête pour tous. Privilégier le local, c'est aussi une façon d'être solidaire et de soutenir le commerce mosellan en rencontrant ces artisans passionnés et passionnants.

Sur le site idee.mosl.fr, une galerie de portraits de ces artisans locaux est proposée : leur savoir-faire y est détaillé avec plusieurs idées cadeaux et propose un renvoi vers leur site internet pour acheter leurs créations. On remarque par exemple les jolies pièces uniques en céramique de l'atelier Claudiaume, modelées et émaillées par des mains expertes. Mais aussi les magnifiques stylos du Stylotier façonnés dans des bois locaux comme le mirabellier ou des bois exotiques comme celui de Padouk venu d'Afrique. Côté déco, Pom' Unique nous ravit avec ses élégantes pomme en bois, Pierre







Fleurs Ciseaux propose des bouquets et couronnes en fleurs fraîches ou séchées dans l'air du temps et Ferfolie nous permet de décorer notre jardin avec de jolies créations au design épuré et aux courbes élancées en fer forgé.

SE RÉGALER AVEC LES PRODUITS MOSELLANS!

Mais les fêtes de fin d'année n'auraient pas la même saveur sans des produits gastronomiques d'exception. Pour les plus gourmands d'entre nous, producteurs et restaurateurs proposent leurs produits festifs 100 % made in Moselle et Qualité MOSL bien sûr! Les différentes brasseries (Bon Poison, De La Terre à La Bière, Galibot, Regal'Potes, St-Avold, St-Livier...) nous régalent avec leurs breuvages houblonnés tandis les nombreux vignerons (domaines Buzea, De La Croix de Mission, Dietrich-Girardot, Enivrance, Mur du Cloître, Oury-Schreiber, Sontag...) présentent leurs meilleures bouteilles pour accompagner les mets de Noël.

De leurs côtés, les boulangeries-pâtisseries et chocolatiers proposent une kyrielle

de douceurs à offrir ou à picorer tout au long des fêtes : pâtes de fruits de la confiserie artisanale Douceurs, les guimauves artisanales des Douceurs de Rohan, croquets et autres stollen de la boulangerie M&M Dudot... Il y aussi de jolis coffrets cadeaux à découvrir composés de spécialités locales comme les confitures de La Hoube, les macarons de Boulay ou encore les miels des ruchers des Ducs de Lorraine. Plusieurs restaurateurs proposent également des menus de fêtes à emporter ou à se faire livrer directement chez soi pour déguster la cuisine des grands chefs à la maison!

Rendez-vous sur le site idees.mosl.fr pour découvrir tous ces produits... Le plus dur sera maintenant de faire des choix !

Pauline Overney

■ Toutes les idées cadeaux sur : idees.mosl.fr

Une nouvelle boutique éphémère Oualité **MOSL** à Metz

Le Comptoir de Noël Qualité MOSL est une boutique éphémère entièrement dédiée aux produits locaux estampillés « Qualité MOSL ». spécialement sélectionnés pour donner une multitude d'idées cadeaux et soutenir l'économie mosellane! Bougies, chocolats, miel, bières, eaux de vie, spécialités végétales, objets d'art, de soin et décoration... Une vingtaine de producteurs sont regroupés dans cette boutique aux allures féériques, située au 33 rue Tête d'Or à Metz. Le comptoir de Noël Qualité MOSL est ouvert jusqu'au 31 décembre, du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 10h à 19 et le dimanche de 14h à 19h. Fermeture le 24 décembre à 18h et le 31 décembre à 17h.



♣ Plus d'infos sur : www.blog.mosl.fr/consommer/le-comptoir-de-noel-metz



L'OPÉRA NATIONAL DE LORRAINE VOIT LA LUMIÈRE DANS LA NUIT

Pour cette période de fêtes, l'Opéra national de Lorraine propose de découvrir Le Ballet Royal de la Nuit et son concert du nouvel an autour d'une Nuit Parisienne.

I s'agissait de la « nuit la plus belle du monde ». Celle du Ballet Royal de la Nuit, censée redorer l'image du Roi-Soleil. Un ballet de cour qui montrait tout ce que l'esprit humain peut produire de plus fantasque et de plus contrasté, et qui imposait la puissance du Roi à la face du monde. Le spectacle durait une nuit entière. Au matin parut l'Aurore qui irradiait l'univers. Elle était accompagnée du jeune Louis XIV en costume d'Apollon. Dans les jours suivants, la rumeur de ce qui est d'ores et déjà considéré comme la « soirée du siècle » se répandait dans toutes les ambassades : le Roi Soleil était né.



Du 17 au 22 décembre, l'Opéra national de Lorraine propose de découvrir cette œuvre ressuscitée par Sébastien Daucé (production théâtre de Caen) qui sera à la tête du chœur et orchestre Ensemble Correspondances pour l'occasion : « Le Ballet royal de la Nuit correspond à un moment de légende, un moment mythique de l'Histoire de France. Les ouvrages historiques, les biographies de Louis XIV l'évoquent tous. Et pourtant le ballet n'a jamais été rejoué jusqu'à ce jour. Tout simplement parce qu'il n'existe plus! À la fin du 17º, Philidor Laisné, le bibliothécaire du roi, a entrepris de réécrire la partition du ballet mais il n'a jamais achevé son ouvrage. Et sur le manuscrit, de nombreuses portées sont restées sans notes. Seule la partie du premier violon a été retranscrite. Mais si elle est incomplète, cette partition n'en est pas moins surprenante » explique-t-il. Pour respecter les mesures



sanitaires, et notamment le couvre-feu, l'Opéra national de Lorraine présentera une version plus courte de deux heures sans entracte les 17, 18 et 22 décembre à 18h30 (au lieu de 20h) et le 15 décembre à 15h.

NOUVEL AN AU XIXº SIÈCLE

Grâce à la réouverture des salles de spectacle le 15 décembre, l'Opéra national de Lorraine pourra également conserver son concert du Nouvel an *Une Nuit Parisienne*, le vendredi 1er janvier à 18h30 (au lieu de 20h30) et le dimanche 3 janvier à 15h. Au programme : des extraits des plus grands airs d'Offenbach, Chabrier, Saint-Saëns, Waldteufeld, Lecocq, Ganne, Gounod, Planquette, Auber, Messager et Delibes. Ces mélodistes sensibles, géniaux compositeurs d'opérettes ou d'opéras, ont su peindre la vie parisienne et porter un regard tendre et acéré sur l'agitation de notre société moderne alors naissante.

Enfin, les 7 et 8 janvier, le public pourra assister au concert *Le Monde d'hier*, à 18h30 (au lieu de 19h30 et 20h30) à la salle Poirel avec les œuvres *Don Juan*, opus 20 et *Romance en fa majeur*, opus 13 de Richard Strauss et *Symphonie n°10 en fa dièse majeur*, adagio de Gustav Mahler.

L'Opéra national de Lorraine informe ses spectateurs sur la possibilité, via un formulaire en ligne ou au guichet de l'Opéra, de demander un avoir (valable un an) ou le remboursement de leur ticket. Le guichet place Stanislas est ouvert du lundi au vendredi de 13h à 19h ainsi que le samedi 19 décembre aux mêmes horaires.

♣ Renseignements et réservations : 03 83 85 33 11 • opera-national-lorraine.fr



TOUL FÊTE NOËL!

La ville de Toul organise son marché de Noël jusqu'au 23 décembre! Situé place des Trois Evêchés, le Marché présentera des exposants de produits artisanaux et de bouche (dégustation sur place interdite). Des animations organisées par la Ville et les Vitrines Touloises animeront régulièrement le mois de

décembre à Toul. La ville déià illuminée, accueillera pour l'occasion des décorations spéciales Noël, à

découvrir dans le centre commerçant.

Renseignements: toul.fr • Manifestation dans le strict respect des gestes barrières et sous réserve d'éventuelles nouvelles consignes sanitaires







Le dernier coup de Théâtre de michel didym



Le 15 décembre, le théâtre de La Manufacture rouvre ses portes avec la dernière création de Michel Didym intitulée *Habiter le temps* d'après un texte poignant de Rasmus Lindberg.

Tout le monde est là? Ok, silence, on y va! » Sur la grande scène du théâtre de La Manufacture, un homme et une femme tiennent une casserole d'eau chaude. À côté d'eux, un berceau. « Lâche-ça! » crie l'homme. « Lâche je te dis! » Dans un geste brusque, la casserole se renverse sur le berceau. Noir plateau. Musique vrombissante. Le drame vient de se produire.

Ce 2 décembre 2020, Michel Didym répète avec ses équipes sa dernière création en tant que directeur du CDN – théâtre de La Manufacture. Pour l'occasion, il a choisi un texte brillant et bouleversant du Suédois Rasmus Lindberg : « Il a mis 10 ans à écrire cette pièce qui relève du génie » détaille Michel Didym. « C'est un véritable ping-pong de répliques entre les six personnages, tout se fait écho, s'entremêle, se lie et se délie. » Habiter le temps est en fait une palpitante histoire de famille. En 1913, Kristin et Erik sont en pleine crise de couple et se disputent : le drame qui suit aura des conséquences sur la vie de Stefan (leur fils) et Caroline en 1968 mais aussi sur celle de Myriam et Hannele en 2014. « Ce texte parle à tout le monde. Chacun y voit, à l'aune de son expérience, un miroir de sa propre biographie. Nous avons tous des secrets de famille... et, souvent, la quête de vérité est semée d'embuches. »

DE BEAUX RENDEZ-VOUS EN 2021

Pour cette création, Michel Didym s'entoure d'une équipe talentueuse : les six comédiens (Éric Berger, Irène Jacob, Jérôme Kircher, Julie Pilod, Catherine Matisse et Hana-Sofia Lopes) sont précis et incarnés. « Le décor est signé Clio Van Aerde, une jeune scénographe vivant au Luxembourg. La maison est le personnage principal de la pièce finalement. Clio a recréé l'ambiance d'une bâtisse scandinave de l'époque avec quelques éléments qui limitent l'espace : un fourneau, des fenêtres, un escalier, des portes. Dans cette scénographie, rien n'est laissé au hasard, tout à une signification comme ce tableau du cheval terrorisé, peint par la grand-mère dans les années 1913. » De leurs côtés, Cécile Bon a imaginé une chorégraphie majestueuse et Philippe Thibault et Nicolas Pierre ont composé la musique qui accompagne brillamment cette intrigue.

Si Michel Didym cède sa place à Julia Vidit en janvier 2021, il a travaillé sur l'intégralité de la saison 2020-2021 et promet



encore de beaux rendezvous à venir. Le spectacle *Moi, Bernard* d'après la correspondance de Bernard-Marie Koltès, mis en scène par Jean de Pange sera reporté du 29 mars au 1er avril 2021. À noter également : le spectacle *Anne-Marie La Beauté* de Yasmina Reza, initialement programmé

du 5 au 7 janvier, sera reporté du 1^{er} au 3 avril. Michel Didym reviendra, lui, présenter sa création À *table !* en toute fin de saison, du 14 au 17 juin.

En raison du couvre-feu, tous les spectacles sont avancés à 19h jusqu'au 20 janvier. Le théâtre de La Manufacture tient à rappeler que toutes les personnes ayant un billet d'un spectacle annulé peuvent choisir un autre spectacle de la saison ou se faire rembourser. « La culture se relèvera de cette épreuve. Je laisse un théâtre en bonne forme, avec des équipes compétentes et apaisées. Et des souvenirs plein la tête. » Pauline Overney

Renseignements et programmation: 03 83 37 42 42 ou theatre-manufacture.fr La billetterie, joignable par téléphone ou mail de 13h à 18h, sera ouverte dès le 15 décembre



entretien avec michel Didym

· Directeur du CDN - théâtre de La Manufacture et metteur en scène de la pièce Habiter le temps.

Qu'avez-vous ressenti à la lecture de ce texte de Ramus Lindberg?

J'ai été transporté par la qualité littéraire et l'intense dramaturgie qui s'en dégage. C'est une pièce magnifique, bouleversante d'intimité. Nous l'avions présenté en lecture lors de la Mousson d'été et nous avons pris conscience de sa dimension exceptionnelle : ce texte touche les gens en plein cœur.

Comment met-on en scène trois époques différentes sans perdre le spectateur?

Cela fait 18 mois que je travaille sur ce projet et je m'appuie sur le texte : les enjeux des trois situations ne cessent de se croiser, de se répondre, de se mentir... En fait, les spectateurs possèdent les clés pour comprendre ce qui se passe sur scène tandis que les personnages cherchent à comprendre la vérité au fur et à mesure. Une vérité souvent déformée par les protagonistes eux-mêmes d'ailleurs, ça permet au public de développer son sens critique sur ce qui est en train de se passer.

Mais cette pièce va beaucoup plus loin qu'une simple « histoire de famille ».

Bien sûr! C'est un texte qui parle à tout le monde, à tous les âges. Chacun y voit, à l'aune de son expérience, un miroir de sa propre biographie. Et Rasmus Lindberg s'interroge et nous interroge: Comment sommes-nous devenus la personne que nous sommes ? Nos ancêtres sont-ils la source de nos éventuels troubles psychologiques ou de nos comportements étranges?

Vous avez réuni un casting de six acteurs talentueux pour cette pièce.

Les personnages sont riches et complexes : le public aura grand plaisir à retrouver ou à découvrir ces acteurs sur scène : Éric Berger qui fait partie du comité de lecture de la Mousson d'été et qui a une palette de jeu très riche, Irène Jacob qui est une grande autrice et une magnifique actrice, Jérôme Kircher qui endosse ce rôle d'homme défiguré et qui manipule sa psychologue Julie Pilod, Catherine Matisse qui a déjà travaillé avec nous sur Molière et Desproges et enfin cette jeune actrice portugaise Hana-Sofia Lopes à qui l'on demande d'avorter dans la pièce...

Quel est votre sentiment pour cette dernière création pour La Manufacture?

C'est forcément une grande émotion Manufacture. c'est 10 ans de ma vie ! Je pars avec d'excellents souvenirs. Nous avons travaillé avec une multitude de talents à qui l'on a donné la chance de pouvoir



rayonner en tant qu'artistes régionaux. Je garde aussi en tête nos rendez-vous « hors les murs », comme Stage Your City à la porte de la Craffe ou encore Comment réussir un bon petit couscous de Felag au Haut du Lièvre. Je remets maintenant mes costumes de metteur en scène et d'acteur. Je franchis une étape et i'en commence une autre!

Propos recueillis par P.O.



Le symphonic orchestra Fait Le plein de projets!

Le Symphonic Orchestra se remet en scène en 2021 avec des concerts prévus au centre culturel Jean L'Hôte à Neuves-Maisons mais aussi à Vandoeuvre et Tomblaine.



epuis 2013, le Symphonic Orchestra de Neuves-Maisons fait rayonner la musique classique (et moins classique!) sur tout le territoire et même au-delà. Et pour cause, cet orchestre symphonique est composé d'une cinquantaine de musiciens professionnels : « Nous avons des professeurs de conservatoire de Nancy, de Metz, d'Alsace, de la frontière allemande et même de la région lyonnaise. » détaille François Brand, directeur technique du Symphonic Orchestra. Grâce à Emmanuel Fritsch, chef d'orchestre et directeur artistique, l'orchestre de Neuves-Maisons propose un répertoire mêlant musique classique, musique de films et arrangements de morceaux modernes « pour partager, simplement, l'amour de la musique avec le public ».



UN CONCERT LUMINEUX ET PÉTILLANT POUR LA NOUVELLE ANNÉE!

En raison du contexte sanitaire, le Symphonic Orchestra se présentera en version orchestre à cordes dès la réouverture des salles de spectacle autorisée par le gouvernement. L'orchestra se produira au centre culturel Jean L'Hôte de Neuves-Maisons: « Plus d'une trentaine de musiciens sera sur scène pour la réouverture de la salle avec un concert lumineux et pétillant » détaille François Brand. Au programme : des œuvres de Johann Strauss fils (Roses du Sud, Valse de l'Empereur), Emile Waldteufel (Les patineurs), Astor Piazzolla, Antonio Vivaldi (Concerto alla Rustica), Karl Jenkins (Palladio) en autres.

L'orchestre se produira un peu plus tard dans l'année dans la grande salle « Michel Dinet » du Domaine du Charmois à Vandoeuvre. Cette salle de 340 m² a été spécialement conçue pour accueillir des événements culturels et peut accueillir 220 personnes assises. Ce concert sera produit grâce au soutien de la Ville de Vandoeuvre et d'Harmonie Mutuelle. Dans le courant du premier trimestre 2021, le Symphonic orchestra donnera rendez-vous au public à Tomblaine et un grand ensemble à cordes proposera quatre concerts pour les scolaires à la médiathèque de La Filoche de Chaligny. « Nous avons également un projet de captation d'un concert de l'orchestre en partenariat avec le centre culturel Jean l'Hôte dans le cadre du programme de soutien financé par la région Grand Est » conclut François Brand. **Pauline Overney**

Renseignements concerts Symphonic Orchestra: 06 89 86 36 18 (par sms). Toutes les dates des concerts seront communiquées en début d'année 2021.

Le Symphonic Orchestra de Neuves-Maisons œuvre pour l'inclusion des personnes en situation de handicap

En 2026, une cité scolaire inclusive verra le jour sur le territoire de la Communauté de Communes Moselle et Madon. Ce projet, inédit en France, a pour but de réunir au sein d'un même espace, un lycée professionnel, un collège, une école spécialisée - IME et un cuisine centrale de l'AEIM et l'école de musique de Moselle et Madon. « C'est la première fois que seront

> réunis des enfants ordinaires et extraordinaires dans un même lieu, un même cursus et un même projet pédagogique. » En attendant l'ouverture, et pour ancrer cette démarche dans le territoire, le Symphonic Orchestra travaille conjointement avec le milieu associatif et plus particulièrement avec l'Association des Paralysés de France - France handicap et l'Association Vivre avec l'Autisme Autrement en Meurthe-et-Moselle pour mener à bien différents projets réunissant personnes valides et personnes handicapées (enfants et adultes).

> Parmi les projets à venir, le Duo Mazéan (violon et violoncelle) du Symphonic Orchestra donnera un concert fin décembre à l'ESAT APF France Handicap de Ludres. Le duo se produira également en 2021 à l'institut spécialisé de jeunes adultes autistes adultes de Pixérécourt (Foyer d'Accueil Médicalisé (FAM) « Les

Charmilles »), géré par l'Association Vivre avec l'Autisme Autrement en Meurthe-et-Moselle : « C'est une expérience très enrichissante pour les musiciens d'avoir l'occasion de jouer dans une infrastructure comme celle-ci » explique François Brand.

Ce concert, réservé aux résidents de l'institut, est co-produit par Harmonie Mutuelle qui soutient « ce genre d'initiative innovante ». Le quatuor à cordes du Symphonic Orchestra se produira aussi, au printemps, au festival « Humour et

Harmonie

mutuelle

GROUPE VVV

AVANÇONS collectif

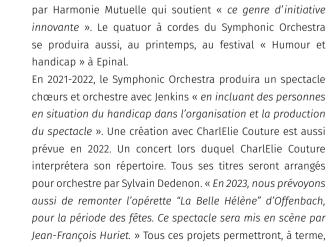
chœurs et orchestre avec Jenkins « en incluant des personnes en situation du handicap dans l'organisation et la production prévue en 2022. Un concert lors duquel CharlElie Couture interprétera son répertoire. Tous ses titres seront arrangés pour orchestre par Sylvain Dedenon. « En 2023, nous prévoyons aussi de remonter l'opérette "La Belle Hélène" d'Offenbach, pour la période des fêtes. Ce spectacle sera mis en scène par d'inclure l'acceptation du handicap dans toutes nos pratiques.







NEUVES-MAISONS



en 2021, Les Festivals Reprennent du Service!

Après une année 2020 rythmée par les annulations, les festivals lorrains comptent bien attirer les spectateurs en 2021 en proposant des programmations dignes de ce nom!

LE JARDIN DU MICHEL LES 4.5 ET 6 JUIN 2021

Voilà que cette 16° édition est devenue un véritable challenge, mais Michel et son Crew ne baissent pas les bras et sont bien déterminés à organiser cette prochaine édition! Le JDM avait déjà annoncé dix groupes reportés en 2021: Naâman, La Rue Kétanou, Biga*Ranx, 47Ter, Dubioza Kolektiv, Blankass, KO KO MO, Bootleggers United, La Place du KiF et Morik. Quatre artistes rejoignent cette belle programmation: le jeune prodige de l'électro Petit Biscuit, l'hyperactif de l'électro française Yuksek, le rappeur nancéien autoproclamé « nouveau hippie » KIKESA, et le plus alsacien des groupes de hip hop Lyre Le Temps. C'est plus de la moitié des artistes qui est désormais reprogrammée. Rendez-vous en 2021 pour découvrir les prochains noms! L'aventure continue, Michel is not dead!

Des pass 3 jours sont en vente à 75 € (80 € avec camping) Infos : jardin-du-michel.fr





LE FESTIVAL DE MUSIQUE SACRÉE ET BAROQUE DE FROVILLE

DU 28 MAI AU 6 JUILLET 2021

« À Froville, il y a une aura vraiment particulière, une atmosphère qui rajoute réellement quelque chose à la musique que nous venons de jouer. » Ce sont les mots du contre-ténor Jakub Jozef Orlinski, lors de son passage à Froville en 2019.

La 23º édition du festival de musique sacrée et baroque a malheureusement dû être annulée mais Laure Baert, sa directrice artistique, a mis tout en œuvre pour proposer une programmation 2021 à la hauteur de la réputation du festival. L'affiche nous laisse penser que l'immense violoniste Nemanja Radulovic a renouvelé sa venue pour 2021! Patricia Petibon, Franck Emmanuel Comte ou encore Florence Bolton feront-ils de même? Rendez-vous fin janvier 2021 pour découvrir la prorammation complète. La billetterie ouvrira, elle, la première quinzaine de février.

■ Infos : festivaldefroville.com

AGIR ENSEMBLE POUR NOS ENTREPRISES & LA RELANCE ÉCONOMIQUE



www.nancy.cci.fr

L'ANTICIPATION DES DIFFICULTÉS, L'ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES ET LE REBOND AU CŒUR DES ACTIONS DE LA CCI



- Un autodiagnostic « comment va ma boite » accessible sur :
- ▶ http://commentvamaboite.nancy.cci.fr
- Un protocole d'accompagnement national pour tous les conseillers CCI
 - **▶** 03 83 28 88 33
 - ▶ g.eury@nancy.cci.fr
- Un guide national sur les entreprises en difficulté téléchargeable sur notre site
- ▶ www.nancy.cci.fr rubrique CCI solutions



#parlonsnumerique

Campagne nationale en cours des CCI, dont la CCI 54, qui s'engagent à contacter 30 000 commerçants des secteurs d'activité (habillement, chaussure, jouet, livre, bijoux, restauration...) pour leur remettre un « kit numérique ». L'objectif est de présenter aux commerçants les solutions numériques à leur disposition et de les accompagner dans leur mise en place pour garder le lien avec leurs clients ou établir de nouveaux liens avec de nouveaux clients.

Plus d'infos : commerce@nancy.cci.fr



PLAN RÉGIONAL DE DIGITALISATION DES ENTREPRISES

La région Grand Est mobilise les CCI pour l'aide à la digitalisation et la formation numérique des commerces et TPE.

Elle offre aux entreprises la possibilité d'être gracieusement accompagnées, sensibilisées, formées aux nouvelles techniques digitales sur

lesquelles faire reposer le maintien ou le développement de leur activité.

2 étapes-clé sont engagées immédiatement, prises en charge totalement par la collectivité régionale:

- suivi d'un MOOC d'une heure, ouvert sur simple inscription aux professionnels, premier niveau d'information/sensibilisation couplé d'un autodiagnostic:
- suivi de modules de formation spécifique e-commerce et marketing et d'un module bureautique appliquée/gestion.

Renseignements-inscriptions formationdigitalisation@eesc.fr Tel. 03 83 95 36 24



www.jesuisouvert.fr/54

C'est l'Acaciam, Association des Chambres d'Agriculture, de Commerce et d'Industrie, de Métiers et de l'Artisanat qui pilote cette carte interactive des agriculteurs, producteurs, commerçants, restaurants, artisans,... ouverts, spécifiant leurs horaires, secteurs d'activité, coordonnées et leurs modalités de livraison ou de click & collect.





Les Lauréats 2020 du concours international de La Photo animalière et de nature sont...

Les photos primées pour la 24^e édition du festival international de photographie animalière et de nature de Montier-en-Der ont été dévoilées. Rendez-vous du 18 au 21 novembre 2021 pour découvrir l'exposition.





▶ette année, plus de 21 676 photos provenant de 93 pays ont été envoyées au festival, ce qui est un record! Le jury 2020 était présidé par Cyril Ruoso (photographe), accompagné de Bertrand Bodin (photographe), Olivier Larrey (photographe), Tanguy Stoeckle (photographe) et Stéphane Hette (Nat'image). Le Grand Prix 2020 a été attribué au Français Vianney Goma avec sa photographie intitulée « L'instinct guide » : « Ce prix a été décerné comme une évidence, tellement la photo nous fait vivre l'instant tout en conservant la poésie du langage photographique » souligne les membres du jury. Le prix spécial du jury a, lui, été attribué au Norvégien Pal Hermansen avec son cliché d'oiseaux sauvages « Hawky owl in winter forest ».



TEDDY BRACARD, PRIX DE LA RÉGION GRAND EST

Parmi les autres prix, Roberto Barilani (Italie) et Ismaël Dominguez Gutierrez (Espagne) se sont distingués dans la catégorie « mammifères sauvages de pleine nature ». George Dian Balan (Belgique) et Levi Fitze (Suisse) ont reçu un prix dans la catégorie « oiseaux sauvages de pleine nature ». Le Prix de la région Grand Est a été attribué au photographe lorrain Teddy Bracard pour son cliché « Petit Lutin », le

prix du photographe régional a, lui, été remporté par Pierre Colin. Enfin, le prix Nat'images a été décerné à l'Italien Alessandro Beconi pour sa photo « Red Passion ». Toutes ces photographies primées et bien d'autres seront à retrouver lors de la 24^e édition du festival de Montier-en-Der du 18 au 21 novembre 2021!

♣ Renseignements : photo-montier.org



que glisse-t-on sous le sapin cette année ?

Nous sommes nombreux à faire le décompte jusqu'à Noël! Que vous ouvriez vos cadeaux le 24 ou le 25 décembre, vous êtes peut être encore en quête d'une idée à offrir. Voici une petite sélection à glisser sous le sapin...!

LA BOX BEAUTÉ MADE IN LORRAINE

Perrine Muller, fondatrice de need-sun.fr et originaire de Nancy a eu l'idée de réaliser la première box beauté avec des produits naturels et biologiques confectionnés par des artisanes lorraines, 100 % féminines! Ce coffret est composé d'un shampooing solide Aromaury (Saizerais), d'une huile démaquillante Le Jardin de Lilith (Coyviller), un lait hydratant Fleurs de Peau (Blénod-lès-Toul), un savon solide So Authentic (Leyr) et une bougie à la madeleine Oktoba Bougies (Toul). La box est accompagnée de fiches conseils pour utiliser les produits et se renseigner sur les ingrédients utilisés. Petit plus : cette box beauté est zéro déchet et 100 % recyclable.

Prix: 49,90 € • À retrouver sur need-sun.fr



LES CHAUSSETTES « FANTAISIES DE NOËL » DE BLEUFORÊT





Découvrez ce coffret cadeau coton fantaisies de Noël pour femme chez Bleuforêt. Composées à 97% de coton, ces chaussettes sont d'une extrême douceur pour un effet 100% douceur sur votre peau. Les motifs de ces chaussettes fantaisie, qui reflètent l'esprit de Noël, apportent toute la touche de féerie que cette période peut procurer autrement. Trois paires de chaussettes composent ce coffret cadeau coton fantaisie

paon : deux paires de chaussettes en coton aux motifs sapins et père noël, ainsi qu'une paire de chaussettes 97% coton, pour toujours de fantaisie et de douceur.

Prix: 30 € • À retrouver sur bleuforet.fr

LA BOLD'AIR BOX

Pour offrir un cadeau Bol d'air vraiment élégant, choisissez la Bold'air Box : celle-ci contient les billets activités, un chèque cadeau ou un bon cadeau hébergement aui envoyée à l'adresse de votre choix. Parmi les activités à offrir il y a : Bold'Air Line, Propuls'Air, Bois des Lutins,



Fantasticable, saut à l'élastique, Explor Games... pour les amoureux de sensations fortes! Mais aussi, pourquoi pas, un séjour dans un hébergement insolite (cabane indoor, dans les arbres...) au cœur de la forêt vosgienne!

Prix : selon activités choisies • À retrouver sur bol-d-air.fr

LE LIVRE "TRAVERSER" DES FRÈRES RÉMUSAT

« Le kayak est trop lourd et la mer bien trop déchaînée ! C'est un véritable déferlement ! De plus en plus fortes, ces



montagnes d'eau atteignent parfois jusqu'à 1,5 mètre. Depuis ma place arrière, je vois Pierre, à l'avant du kayak, affronter les vagues et surplomber les lieux tel un chevalier sur sa monture... » C'est le début d'une extraordinaire aventure où les frères Rémusat se sont donné comme objectif de

traverser la Norvège dans sa plus grande

largeur. Après avoir remonté le Sognefjord en kayak sur plus de 200 km, c'est à pied qu'ils ont affronté les plus hauts massifs montagneux du pays avant de rejoindre la plaine qui mène à la Suède. Dans ce récit palpitant et plein d'émotions, Pierre et Thomas nous font découvrir le pays le plus sauvage d'Europe.

Prix: 19,90 € • À retrouver sur lesfreresremusat.fr



NOUVEL ESPACE DÉCO À DÉCOUVRIR ABSOLUMENT!







Visitez le plus grand choix de *meubles massifs* en Lorraine







- esprit nature
- moderne
- chêne naturel



ACTUELLEMENT NOMBREUX MEUBLES À PRIX EXCEPTIONNELS!



ÉGALEMENT RELOOKING PROFESSIONNEL SUR MEUBLES ET CUISINES

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

Atelier & Exposition 3.500^{M2} MEUBLES La Maison du Massif Dirication sur mesure - Collections Relooking Professionnel - Décoration

APRÈS

AVA

54210 VILLE EN VERMOIS

RUE DE ST NICOLAS DE PORT

03 83 46 55 66

maison-du-massif.fr

Lundi de 14h à 18h30

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

Des Boules de noël cristallines!



Plusieurs manufactures verrières aux savoir-faire séculaires proposent leurs boules de Noël en verre. L'occasion de dénicher une belle décoration qui fera son plus bel effet!



MAGMA, LA BOULE DE NOËL 2020 DE MEISENTHAL

Magma, capsule d'exploration intra-terrestre, vous attend sur le tarmac. Glissez-vous dans son cockpit, fermez l'écoutille, attachez votre ceinture, démarrez les moteurs et enclenchez le pilotage automatique. La turbine perforante se met à tourner et vous plongez lentement dans les entrailles de la terre vers un mystérieux antipode. Cette nouvelle création 2020 pour le CIAV de Meisenthal est signée Emma Pflieger et Antoine Foeglé, qui travaillent depuis 2017 sous la bannière PFLIEGERFOEGLE et partagent leurs temps entre la France et la Suisse pour mener des projets d'aménagement d'espace, de design de produit et de design graphique.

Prix: à partir de 19 € • 11 coloris disponibles • À retrouver sur boutique.ciav-meisenthal.fr

BOULE SAINT-NICOLAS DU CŒUR DE PAUL FLICKINGER – CERFAV VANNE-LE-CHÂTEL



Cette boule est une collaboration entre l'artiste Paul Flickinger et le Cerfav de Vannes-le-Châtel. Elle a été créée en 2019. En forme de cœur et à l'effigie du Saint Patron, le verre a été soufflé dans des coloris chaleureux. La vivacité du trait de crayon, sûr et définitif, est restituée grâce à la gravure au jet de sable et à la peinture métallisée, en doré ou en argenté, exécutées au sein des ateliers du CERFAV. D'autres créations verrières, notamment à l'effigie de Saint-Nicolas sont disponibles sur la boutique en ligne du CERFAV de Vanne-le-Châtel.

Prix : 75 € • À retrouver sur tourisme-vanneslechatel.fr/boutique-verre-en-ligne

BOULE DE NOËL EXCLUSIVE 2020 - LA ROCHÈRE

Fondée en 1475, La Rochère est située en Haute-Saône. Aujourd'hui, la marque est distribuée dans une cinquantaine de pays et affiche son identité en s'appuyant sur ses valeurs que sont l'authenticité, le savoir-faire, la pérennité et le dynamisme. La Rochère perpétue depuis plus de cinq siècles la tradition et le savoir-faire des maîtres verriers.

Cette magnifique boule de Noël exclusive 2020, est réalisée en cristallin, multicouche, avec un décor fait main. Chaque pièce est unique, réalisée selon un procédé artisanal et, présentée dans un coffret cadeau décor argent.

Prix: à partir de 59 € • À retrouver sur larochere.com



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

Contactez votre expert conseil 06.09.32.45.64

TO AVALLY EVTÉRIEUR

-) Isolation thermique
-)) Ravalement de façade
-) Enduit décoratif
- Peinture
- Traitement de fissures
- Traitement de façades

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.

TRAVALIX INTÉRIFLIR

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



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.





ma mutuelle acoris met ses bons plans en application

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

hez 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 aspirions à 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 que ce qui existait sur le marché. C'est une nouvelle forme de proximité. L'application 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 a été pensé pour faciliter la gestion de son budget santé. C'est une application ultra complète mais nous souhaitons en faire toujours plus pour nos adhérents.

C'est pourquoi, ACORIS Mutuelles met en place en cette fin d'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 permettront d'obtenir, pour tout adhérent ACORIS Mutuelles, des avantages géolocalisés, disponibles 24h/24, 7j/7 et valables auprès des différents commerçants.

Des avantages variés tels que :

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

Vous aurez accès à de multiples enseignes regroupant des thématiques variées telles que :

- ✓ Sport : Decathlon, Go Sport...
- ✓ Bien-être : Marionnaud, Sephora, Yves Rocher, Kiko Milano
- ✓ Mode: Promod, Etam, H&M, Galerie lafayette, Zalando ...
- ✓ Puériculture : Jacadi, Aubert, Oxybul, Verbaudet, ...
- ✓ Maison : Conforama, Castorama, Ikea, La Redoute, ...
- Loisirs: Kinepolis, Nintendo, La Grande Récré, ...
- Séjours : Lastminute.com, verychic, ...

Accessible depuis un smartphone, l'application vous offrira un accès à de nombreuses promotions et réductions partout en France sur Internet, dans les grandes enseignes et commerces de proximité.

Ainsi, 2 types d'offres s'offriront à vous avec + de 2 000 marchands et 14 000 offres:

Avant l'achat « E-CARTE » : en pré-achat, on gagne plus, dès maintenant! (exemple: pré-achetez 90€, recevez

À ne pas négliger, les e-cartes seront cumulables avec les promotions en cours et les offres "carte de fidélité" de vos enseignes préférées.

▶ Pendant l'achat « COUPON » : remise au moment de l'achat avec un code barre ou promo.

UNE "E-CARTE", COMMENT ÇA MARCHE?

- 1. Vous choisissez la e-carte qu'il vous faut, en quelques clics.
- 2. Vous recevez gratuitement, et immédiatement, votre e-carte cadeau par e-mail.
- 3. Vous imprimez votre bon cadeau et le tour est joué!



Rien de plus simple pour bénéficier des privilèges offerts par les Bons Plans, il suffit pour les adhérents ACORIS Mutuelles de télécharger l'application mobile disponible sur Google Play ou Apple Store.

FOCUS ENTREPRISES ADHÉRENTES:

Nous n'oublions pas nos entreprises adhérentes qui pourront bénéficier également des Bons Plans. En cette période troublée, nous souhaitons leur permettre de donner de la visibilité à leur entreprise tout en boostant leur trafic en proposant des offres exclusives à partir de notre application mobile ACORIS Mutuelles. Pour plus de précisions, n'hésitez pas à faire appel à votre conseiller collectif.











cap sur l'international pour le cfa métiers des arts de la scène



Créé en 2008 par l'Opéra national de Lorraine, le CFA Métiers des arts de la scène propose deux licences et s'ouvre à l'international grâce à son programme « Erasmus + ».

Nancy. Centre Formation d'Apprentis Métiers des arts de la scène est unique en France. Il propose aux jeunes de 18 à 29 ans et titulaires d'un Bac +2 de se former, en alternance, à de véritables métiers artistiques. Actuellement, le CFA est composé d'une licence professionnelle « métiers de la scène lyrique » à destination des régisseurs d'orchestre ou des bibliothécaires musicaux et d'une autre licence « accompagnement des publics et partenariats dans le spectacle vivant » pour devenir chargé(e) de la médiation culturelle par exemple.

Reconnue comme formation d'excellence, le CFA a dû s'adapter

cette année à la crise sanitaire, tout en conservant son niveau d'exigence : « Nous avons développé des modes de formation à distance avec des plateformes pédagogiques, des cours adaptés... Les élèves sont très motivés et assidus » souligne Delphine Ledroit, directrice du CFA. Cette promotion 2020 regroupe 36 apprentis, venus de toute la France et choisis parmi

plus d'une soixantaine de candidatures. « L'alternance séduit les jeunes qui veulent avoir un pied dans le monde du travail rapidement. Cette année, l'apprentissage a également été boostée grâce à une prime exceptionnelle versée par l'État aux entreprises employant des apprentis. »

« SHOW MUST GO ON!»

Dans une démarche d'évolution constante, le CFA s'ouvre à l'international grâce à son programme « Erasmus + » mis en place cette année : après avoir validé son diplôme, l'apprenti peut profiter d'une année tremplin de mobilité, sous statut stagiaire de la formation professionnelle et en bénéficiant de la bourse Erasmus + : « Cette année, nous avons quatre stagiaires à l'étranger à Liège, Madrid, Kalamata... Cette expérience leur



permet de prolonger leur travail en entreprise, de se perfectionner dans une autre langue et de s'ouvrir à un nouveau réseau professionnel » détaille Delphine Ledroit. Les étudiants peuvent partir entre 3 et 7 mois, selon leur projet, entre octobre et avril.

Mais que vont devenir les métiers du spectacle vivant avec la crise sanitaire ? Pour Delphine Ledroit, la réponse est claire : « Show must go on ! Le monde du spectacle va se remettre de cette crise et les institutions auront toujours besoin de producteurs, de régisseurs...



Ce sont des métiers indispensables ! » D'ailleurs, chaque année, le taux d'insertion professionnelle des apprentis du CFA est supérieur à 70 %. La Filature de Mulhouse, la Cité-Musicale de Metz, le Théâtre de Marionnettes de Belfort, Le Carreau de Forbach mais aussi Radio France, la Garde Républicaine, l'Orchestre national de Lille... toutes ces maisons prestigieuses accueillent les apprentis lors de leur formation.

Pour intégrer le CFA en septembre 2021, les dossiers doivent être déposés à partir du mois de mars : « Le plus tôt sera le mieux ! Nous examinons les candidatures selon le parcours scolaire, la motivation et le projet d'alternance. Nous acceptons un grand nombre de profils car nous pensons que la mixité de nos apprentis est un réel atout de notre formation. ». ■ Pauline Overney



3 ouestions à Lauren BraiLLY

Apprentie promotion 2020 du CFA et stagiaire à la Fondation culturelle « Routes de l'Olivier » à Kalamata en Grèce

Vous avez suivi une licence « Accompagnement des publics et partenariats dans le spectacle vivant » en 2019. Quel était votre projet ?

Pendant mes études, j'ai réalisé des options « théâtre » qui m'ont permis de rencontrer des professionnels comme Virginie Hopé, Directrice des publics et programmatrice jeune public au Centre Culturel André Malraux et intervenante au CFA. Elle m'a parlé de son travail et j'ai réalisé que c'était le métier que je voulais faire : Imaginer des actions à mettre en place pour permettre à des publics de découvrir différents univers artistiques.

Quels sont les atouts d'une formation en alternance comme celle-ci?

Cette formation permet d'être confronté au monde professionnel rapidement. Le rythme d'alternance est très intéressant : nous avons entre 7 à 9 mois d'expérience en entreprise, ce qui permet de développer un projet et d'être intégré à une équipe. Les cours théoriques sont aussi en lien direct avec le milieu du spectacle : on apprend par exemple à analyser des pièces, à connaître le fonctionnement du régime de l'intermittence, à construire un budget... ça m'a conforté dans l'idée de travailler dans un service de relations avec les publics.

Vous suivez actuellement un stage, cofinancé par le programme Easmus+ de l'Union Européenne, à la Fondation culturelle « Routes de l'Olivier » à Kalamata en Grèce. Quelles sont vos missions?

Je suis stagiaire en « valorisation de la production artistique » : je trouve les moyens de promouvoir les artistes du bassin méditerranéen qui s'inspirent de la culture de l'Olivier. Cela passe par la communication, la diffusion mais aussi la mise en place d'actions culturelles pour mobiliser un public plus restreint et créer un échange unique avec un artiste.

Ce programme est une chance car je peux à la fois améliorer mon anglais et découvrir une nouvelle langue. Aussi, la Fondation est un « itinéraire culturel du Conseil de l'Europe » : c'est intéressant de connaître les objectifs de cette certification. Je suis ravie de pouvoir élargir mes connaissances en travaillant dans le domaine du patrimoine tout en gardant un côté artistique.



Propos recueillis par P.O.



Métiers des Arts de la Scène CF - A



Licences professionnelles **Formations** en alternance

Métiers de la scène lyrique Formation aux métiers de

régisseur de scène, régisseur d'orchestre, chargé de production, bibliothécaire musical

Accompagnement des publics et partenariats dans le spectacle vivant

OPĒRA NATIONAL DE LORRAINE

cfa-operaorchestre.fr 1 rue Sainte-Cath T 03 83 85 33 20





© N. Waltefaugle / coast-agency.com

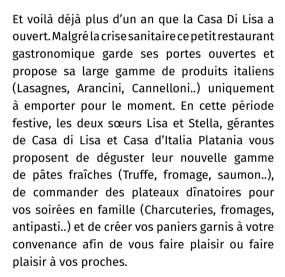




Le marché central de nancy, incontournable POUR VOS REPAS DE FÊTES!

Au sein de la « cour Jean-Pierre Coffe », les commercants du marché central de Nancy mettent tout en œuvre pour accueillir les clients pour ces fêtes de fin d'année. Bouchers, fromagers, poissonniers, primeurs... tous proposent, sur leurs étals, leurs meilleurs produits pour épater nos convives. Fruits & légumes exotiques, produis lorrains, épicerie italienne... Et si, cette année, on optait pour des produits originaux ? Qualité et saveurs seront, de toute façon, au rendez vous !

CASA DI LISA & CASA D'ITALIA PLATANIA



Une large gamme de Panettones et Pandoro (Classique, Limoncello, Chocolat, Caramel et beurre salé, Chocolat et cerises Amarena..) est également à découvrir dans leurs boutiques, n'attendez plus, il n'y en aura pas pour tout le monde ! En accompagnement de ce dessert typiquement italien, les deux sœurs vous conseillent de déguster leur produit phare, le café italien KIMBO (Moulu ou en grains).

Les filles de Gemma Platania (créatrice de cet empire italien) marchent sur les pas de leur mère en continuant à faire vivre ce qu'elle a construit depuis son plus jeune âge. Elles espèrent vous voir toujours aussi nombreux et fidèles





CASA Di LISA ET CASA D'ITALIA PLATANIA



ÉPICERIE ITALIENNE ET PETITE **RFSTAURATION**

Produits typiques italiens

CASA DI LISA

Plats cuisinés · Arancini · Tiramisu · Café · Alcools italiens · Jus de fruits ...

CASA D'ITALIA PLATANIA

Charcuteries · Pâtes fraîches · épiceries · Vins · Antipasti · Fromages · Panettone · Plateaux dînatoires · Paniers garnis

> Marché Central de Nancy 03 83 32 07 96 • 07 89 81 47 50

Magalices

CHEZ MAGALI • ÉPICERIE FINE



- ★ Produits lorrains et spécialités issus d'entreprises du patrimoine vivant : confiture de Bar-le-Duc : famille Dutriez, macarons de Boulay : famille Alexandre ; la mirabelle de Lorraine dans toutes ses déclinaisons possibles...
- ★ Produits Occitans, vins du sud, conserves artisanales et spécialités régionales.
- ★ Pour les fêtes : papillottes, champagne, crémant d'Alsace et autres effervescents locaux.

MARCHÉ COUVERT – NANCY 06 10 55 67 39

Chez Frédéric 🔷 Direct de Rungis



- · corbeilles de fruits · mini-légumes
 - · champignons sauvages · racines (crosnes,...)
 - - fruits exotiquessoupes maison

MARCHÉ COUVERT - NANCY 03 83 30 01 08

MAGALICES

En cette année si particulière, nous avons encore plus besoin de douceurs, de tendresse et d'attentions, alors pourquoi pas des cadeaux gourmands... du petit cadeau de table ou du colis gourmand, vous trouverez votre bonheur et pour tous les budgets chez Magalices. De belles conserves artisanale et de qualités, des gâteaux, spécialités régionales, produits de tradition, les vins et boissons de fête, champagne, crémant et autres effervescents locaux. De quoi mettre un peu plus de joies et plaisirs gustatifs en cette fin d'année.

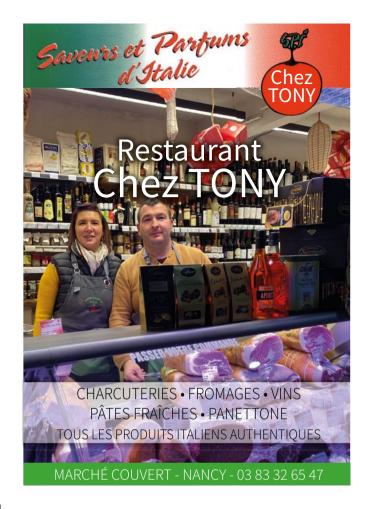
PRIM'DÉLICES, LES SAVEURS OUBLIÉES... RETROUVÉES

Parmi les nombreux fruits et légumes frais proposés par Prim'Délices, vous trouverez des trésors culinaires que vous n'avez plus l'habitude de cuisiner. Du topinambour, au pâtisson, en passant par le panais, les vieux légumes n'auront plus de secrets pour vous. Découvrez aussi de nouvelles saveurs en cuisinant le crosne, petit légume racine originaire du Japon dont le goût se rapproche de celui de l'artichaut. Pour les fêtes de fin d'année, Prim'Délices compose de magnifiques corbeilles garnies de fruits frais : ananas victoria, clémentines, litchis et cerises seront les stars des tables de Noël.



CHEZ TONY, UN NOËL À L'ITALIENNE

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



BOUTIQUE MASY FRUITS



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

MARCHÉ COUVERT - NANCY 03 83 32 29 01

LES FRUITS EXOTIQUES DE CHEZ MASY

Ananas victoria, mangues ou fruits de la passion: les fruits exotiques sont les nouvelles stars des repas de fêtes! Enseigne spécialisée depuis 30 ans dans les fruits et légumes de qualité, Masy a su se démarquer en proposant différentes douceurs à offrir ou à partager. Virginie et Arnaud présentent par exemple une jolie sélection de fruits confits, moelleux ou séchés. À côté, les légumes anciens ont aussi une belle place : le cerfeuil tubéreux et son subtil goût de châtaigne et de pomme de terre se marie à merveille avec les viandes rouges, le porc ou le poulet. Le panais, quant à lui, pourra être cuisiné en purée ou en soupe pour accompagner chapons et autres dindes de Noël.



PUBLIREPORTAGE - PHOTOS © DR

PRÉPAREZ NOËL AVEC GOÛT GRÂCE À L'ÉPICERIE DU GOÛT!



La jolie boutique de produits lorrains située Place Vaudémont a fait le plein de nouveautés pour se régaler pendant ces fêtes de fin d'année.

u 4 Place Vaudémont à Nancy, l'effervescence monte : quatre épicuriennes mettent tout en œuvre pour achalander les rayons et préparer les commandes les clients. Car cette année, Marie de Metz-Noblat et sa nièce Bénédicte sont épaulées par Valérie et Cécile : « Nous avions besoin d'aide pour répondre au mieux à nos clients qui peuvent aussi commander en ligne sur notre site internet » souligne Marie de Metz-Noblat. Epicerie sucrée ou salée, paniers gourmands de produits lorrains, bières, vins ou encore digestifs... L'Épicerie du Goût regroupe plus de 1 500 références ! « Lorsqu'ils passent la porte de notre boutique, les gens sont sûrs de trouver leur bonheur... L'autre jour, j'ai conseillé un cadeau à une cliente qui m'a répondu : "C'est pour ça que je viens chez vous, car vous trouvez toujours la bonne idée qui fera plaisir!" » s'amuse-t-elle.

"QUI S'Y FROTTE, S'Y PIQUE!"

Parmi les nouveautés, Marie de Metz-Noblat a installé un petit coin dédié au thé : « J'ai remarqué que c'est un produit recherché de notre clientèle. Nous avons de belles références de chez Dammann comme leurs thé & tisane de Noël, un thé





Saint-Nicolas au pain d'épices, de magnifiques théières ainsi que des thermos à emporter partout. De jolis cadeaux à glisser sous le sapin! » Marie de Metz-Noblat confectionne elle-même son thé noir « Qui s'y frotte s'y pique » aux saveurs de mirabelle et bergamote.

Pour les amateurs de bières, plus de 100 références sont proposées et parmi elles, quelques petites nouvelles : « Nous avons de belles



brasseries en Lorraine et notamment la Piggy Brewing Company, La Lorraine Perdue, La Délicatesse ou encore la Lapinouze de la maison Lelièvre. » En apéritif ou en digestif, Marie de Metz-Noblat présente aussi des découvertes surprenantes et notamment cette liqueur de Gin à la Mirabelle fabriquée par Miranille... un plaisir sucré et fruité en bouche!

IDÉES CADEAUX

Qu'est-ce que serait un repas de fête sans un bon plateau de fromages ? « Il est toujours composé d'un nombre impair » nous explique notre dénicheuse de bons produits. « Je conseille souvent notre triple crème truffé qui fait toujours sensation ; notre cheddar affiné avec son aspect presque confit ; le Petit Gris, un fromage fermier au lait cru fabriqué à Rupt-sur-Moselle entouré d'une fleur grise. Notre comté affiné 24 mois, très fruité et presque moelleux plaira aussi au plus grand nombre! » L'idéal est de commander 3 ou 4 jours avant le jour souhaité et Marie de Metz-Noblat se chargera de préparer les morceaux de fromages « pour que les clients n'aient plus qu'à les dresser sur un joli plateau le jour J ». Enfin, pour les retardataires, l'Épicerie du Goût regorge aussi d'idées cadeaux à petits prix : pourquoi ne pas craquer sur ces Vinolok en verre, bien pratiques pour refermer une bouteille ou encore sur ces boules à neige à l'effigie de Saint-Nicolas sur notre belle Place Stanislas ? Promis, à l'Épicerie du Goût, il y a tout ce qu'il faut pour faire plaisir... ou se faire plaisir! **Pauline Overney**

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

Bonne fin d'année gourmande!

Venez partager la passion de Bénédicte & Marie *Têtes chercheuses de bons produits gourmets!*



Bénédicte & Marie de METZ NOBLAT

l'épicerie du goût

depuis 2010

RÉVÉLATEUR

DE LOTRAINE

4 place Vaudémont

(en bas de la Rue Gourmande)

MARDI, MERCREDI, JEUDI. 10h - 13h et 14h30 - 19h

www.epicerie-du-gout.fr





Risotto de Fêtes aux saint-Jacques et clémentines de corse IGP



POUR 2 PERSONNES



📊 PRÉPARATION : 50 MIN

CUISSON: 30 MIN LE RISOTTO, 10 MIN LES SAINT-JACQUES

INGRÉDIENTS

- 2 clémentines
- 1 l de bouillon de volaille
- 1 verre de vin jaune
- 150 g de riz à risotto
- 2 belles échalotes de l'huile d'olive
- 6 noix de Saint-Jacques
- 1 noisette de beurre
- 1 poignée de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe de mascarpone ou de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de ciboulette fraîche





PRÉPARATION

Chauffez votre bouillon de volaille. Pendant toute la durée de la recette, maintenez-le à feu doux. Prélevez les suprêmes de Clémentines de Corse. Réservez-les au frais jusqu'au dernier moment.

Émincez finement les échalotes. Dans une casserole, faitesles revenir à feu doux dans une noisette de beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.

Montez légèrement le feu. Ajoutez progressivement le riz et un peu d'huile d'olive. Le riz doit devenir légèrement translucide et nacré. Déglacez avec un peu de vin jaune en faisant attention aux projections.

Remuez légèrement jusqu'à ce que le riz absorbe tout le liquide et qu'il n'accroche pas dans le fond de la casserole. Louche après louche, ajoutez votre bouillon de volaille. Remuez. Le riz doit absorber le bouillon au fur et à mesure. À la fin, lorsque le riz est ferme, versez le reste du vin jaune. Remuez jusqu'à son absorption. Retirez la casserole du feu et ajoutez le mascarpone et le parmesan. Couvrez et conservez au chaud le temps de la cuisson des noix de St-Jacques.

Dans une poêle à feu moyen, faites mousser le morceau de beurre jusqu'à ce qu'il se colore légèrement. Ajoutez les noix de Saint-Jacques. Faites-les cuire doucement, en les retournant à mi-cuisson. Lorsqu'elles sont légèrement colorées, vos noix sont prêtes.

Composez vos assiettes avec le risotto et les Saint-Jacques relevées d'une pincée de fleur de sel. Saupoudrez de ciboulette. Ajoutez les suprêmes de Clémentines.

Le Petit Comptoir





Cuisine de terroir revisitée

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

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



COYVILLER

Coyviller RD 112 (croisement RD 74) Tél. 03 83 46 74 55 LAÎTRE-SOUS-AMANCE

La Croix du Jard - chemin de fleurfontaine Tél. 03 83 31 02 33 **VANDOEUVRE**

14 rue de Roberval Tél. 03 83 28 45 11

Préparer des huîtres chaudes

Incontournables des fêtes de fin d'année, nos coquillages préférés peuvent aussi se déguster chauds. Découvrez sans plus attendre comment les préparer.

Vous raffolez de la version fraîche disposée sur un lit de glace, accompagnée de vinaigre aux échalotes ou de jus de citron. Mais connaissiez-vous les huîtres chaudes ? Tout aussi savoureuses et riches en nutriments comme le phosphore, le fer et le zinc qui stimulent les défenses immunitaires, elles sont très appréciées par ceux que la texture crue rebute habituellement. De quoi faire plaisir à toute la famille à Noël ou au Nouvel An!

UNE RECETTE LÉGÈRE ET SAVOUREUSE

Pour ce plat, vous aurez besoin de 24 huîtres creuses, 20 cl de vin blanc sec ou de champagne brut, 20 cl de crème fraîche, 40 g de beurre, 3 échalotes, 4 jaunes d'œufs ainsi que de ciboulette et de poivre. Ouvrez vos huîtres et détachez-les de leur coquille. Découpez vos échalotes et faites-les revenir dans une poêle avec le beurre chaud. Ajoutez la crème fraîche, la moitié du vin blanc et pochez vos huîtres dans cette sauce pendant une dizaine de minutes. Égouttez-les et réduisez la sauce en la laissant mijoter à feu doux. Dans un autre récipient, fouettez vos jaunes d'œuf avec le reste de vin, puis placez dans un bain-marie et continuez à battre le mélange pour l'épaissir. Incorporez ensuite à la sauce réduite et poivrez à votre convenance. Replacez les huîtres dans leurs coquilles et nappez chacune d'un peu de cette préparation, décorez avec la ciboulette ciselée et enfournez sous le gril bien chaud. Laissez gratiner quelques minutes puis servez. Vos convives s'en lécheront les babines!





HUÎTRES GRATINÉES AU CHAOURCE

POUR 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON: 35 MIN

INGRÉDIENTS

48 huîtres,
1 échalote,
200 ml de vin blanc,
1 kg d'épinards,
250 g de chaource AOP,
3 jaunes d'œufs,
½ citron,
250 g de beurre,
sel, poivre.

Ouvrez les huîtres en gardant leur eau à part puis filtrez-la. Dégagez les huîtres de leurs coquilles et réservez.

Ciselez l'échalote et mettez-la dans une casserole avec le vin blanc et l'eau des huîtres. Faites frémir votre mélange afin de pocher les huîtres. Réservez le jus de cuisson.

Lavez les feuilles d'épinards, coupez les queues. Faites chauffer une grande casserole d'eau. Plongez les épinards dans l'eau bouillante pendant 2 min puis trempez-les dans de l'eau très froide. Enveloppez chaque huître dans une feuille.

Faites réduire le jus de cuisson. Faire fondre le beurre.

Mélangez dans une casserole les 3 jaunes d'œufs, le jus d'½ citron et ½ verre d'eau. Fouettez bien et mettez sur feu doux en continuant de fouetter. Le mélange doit être onctueux et légèrement coagulé. Ajoutez le beurre fondu tout en continuant de fouetter pendant 2 à 3 min. Assaisonnez. Ajoutez la réduction du jus de cuisson.

Taillez le chaource en petits dés. Disposez les coquilles dans un plat en les calant avec du gros sel. Déposez dans chacune d'elles une huître dans sa feuille d'épinard, quelques dés de chaource et nappez de sauce. Faites chauffer votre four sur la position gril et faites gratiner pendant 2 à 3 min. Servez immédiatement. ***

crème de potimarron et escalope de Foie gras d'oie poêlée

Pour un repas qui se veut élégant et raffiné, cette crème de potimarron enrichie au foie gras se fait discrète pour mieux exploser en bouche au moment de la dégustation. Une idée recette idéale pour une entrée de fêtes!

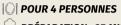


Épluchez le potimarron et coupez-le en cubes.

Dans une casserole, faites revenir au beurre l'échalote hachée. ajoutez l'ail écrasé et les cubes de potimarron. Laissez dorer puis ajoutez de l'eau de façon à recouvrir l'ensemble de la préparation. Salez légèrement et faites cuire pendant 15 à 20 min. Mixez et ajoutez de la crème fraîche à votre convenance. Coupez les champignons de Paris en fines tranches puis dorez-les à l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une belle couleur. Réservez au chaud.

Poêlez les escalopes de foie gras, assaisonnez de sel et de poivre. Pour une cuisson réussie, laissez revenir les escalopes environ 1 min de chaque côté.

Pour finir, versez la crème de potimarron dans des assiettes creuses et répartissez les lamelles de champignons à votre convenance. Déposez enfin l'escalope de foie gras au centre de l'assiette et décorez avec de la ciboulette. Servez encore chaud.



🔐 PRÉPARATION : 25 MIN

CUISSON: 25 MIN

INGRÉDIENTS

4 escalopes de foie gras d'oie surgelées, 400 g de chair de potimarron, 20 cl de crème fraîche, 200 g de champignons de Paris, 1 gousse d'ail, 1 noix de beurre, huile d'olive, sel, poivre, ciboulette.





CHARCUTERIES — FOIE GRAS • VOLAILLES FERMIÈRES FROMAGES — CRÈMERIE • FRUITS ET LÉGUMES BIO • CONSERVES TERRINES • ÉPICERIE FINE — MIELS • GÂTEAUX — FRIANDISES VINS DU JURA BIÈRES — LIMONADES • SPIRITUEUX

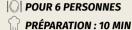
POUR LES FÊTES Réservez vos plateaux de charcuterie, fromages & volailles fermières!

LA PETITE ÉPICERIE FINE DE LA CRAFFE 86/88 Grande Rue Nancy - Vieille Ville

06.87.07.76.66

macarons au Foie Gras





CUISSON: 30 MIN

INGRÉDIENTS

150 g de bloc de foie gras de canard, 190 g de poudre de noisettes, 310 g de sucre glace, 95 g de sucre semoule, 150 g de blancs d'œufs, 5 cl de crème liquide, poivre.



Préparez les macarons : tamisez la poudre de noisettes et le sucre glace, puis mélangez-les soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant le sucre semoule en trois fois. Incorporez les blancs aux poudres et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. À l'aide d'une poche à douille, dressez des petits macarons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min. Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 9 à 10 min. Laissez refroidir les macarons sur la plaque avant de les détacher du papier.

Préparez la garniture : dans un bol, travaillez le foie gras avec la crème liquide. Assaisonnez de poivre. Passez la crème de foie gras au travers d'une passoire ou d'un tamis. À l'aide d'une petite cuillère, garnissez la moitié des macarons de crème de foie gras et recouvrez avec un autre macaron.



BÛCHE AUX DEUX SAUMONS

Préchauffer le four à 180 °C (th.6).

Fouetter énergiquement les 2 jaunes d'œuf avec l'eau pour obtenir une préparation mousseuse. Ajouter la farine et la fécule de mais. M.langer au fouet. Assaisonner avec les zestes de citron, du sel, du poivre et des baies roses concass.es. Battre fermement les 2 blancs en neige et les incorporer délicatement. la préparation.

Sur une feuille de cuisson (papier ou silicone) préalablement huilée, disposer harmonieusement des feuilles d'aneth et quelques baies roses concassées. Étaler délicatement la pâte à l'aide d'une spatule sur une largeur égale à la longueur de la longe. Enfourner 10 min, jusqu'à ce que le biscuit soit légèrement doré. À la sortie du four recouvrir le biscuit d'un torchon humide et réserver à température ambiante.

Mélanger les ingrédients de la crème et rectifier l'assaisonnement si besoin. La texture doit être crémeuse et ferme à la fois.

Découper la longe de saumon dans la largeur.

Dressage de la bûche : parer le biscuit. Recouvrir de feuilles de chou égouttées (sans les côtes). Étaler la crème en gardant une cuillerée à soupe bombée pour le décor. Placer la longe sur le bord du biscuit puis rouler en serrant au maximum. Pour le décor, pocher le restant de la crème en petits dômes, disposer quelques cubes de saumon cru, des rosaces de saumon fumé. et des feuilles d'aneth.

Astuces de foodies!

Pour faciliter la découpe, passer la bûche 10 min au congélateur. Dresser et découper immédiatement à la sortie du froid.





BOTOR SISTORKICITY BRESSE

quel sapin de noël est fait pour vous?

Plus que quelques semaines avant Noël! Mais avant de retrouver vos proches, il faut installer le traditionnel sapin. Oui, mais lequel? Pour savoir quel arbre est le plus susceptible de vous brancher, faites notre test!







1. COMBIEN ÊTES-VOUS PRÊT À DÉPENSER POUR UN SAPIN DE NOËL?

- 1. Plus de 60 €
- 2. Entre 30 € et 60 €
- 3. Moins de 30 €

2. AVANT D'ACHETER UN SAPIN, VOUS REGARDEZ...

- 1. S'il est réutilisable.
- 2. S'il est écologique.
- 3. S'il sent bon.

3. POUR VOUS, UN BEL ARBRE EST UN ARBRE...

- 1. Qui sort de l'ordinaire.
- 2. Qui est imposant.
- 3. Qui a une jolie couleur uniforme.

4. QUELLE DÉCORATION PRÉFÉREZ-VOUS ? CHOISISSEZ PARMI CES TROIS IMAGES

- 1. Image 1
- 2. Image 2
- 3. Image 3

5. QU'EST-CE QUI EST RÉDHIBITOIRE POUR VOUS ?

- 1. Un prix trop élevé.
- 2. Un arbre qui perd ses aiguilles.
- 3. Un sapin qui n'est pas produit en France.

6. EN GÉNÉRAL, QUE FAITES-VOUS DE VOTRE ARBRE UNE FOIS NOËL PASSÉ ?

- 1. Vous le jetez.
- 2. Vous le rangez dans un placard.
- 3. Vous le replantez.

7. POUR DÉCORER VOTRE CONIFÈRE, VOUS UTILISEZ...

- 1. De la décoration fabriquée par vous-même.
- 2. Boules de Noël, guirlandes, étoiles, cadeaux... vous avez acheté toute l'artillerie dans les magasins spécialisés.
- 3. Quelques boules de Noël trouvées sur internet.





Baccarat: 03 83 761 761 - St. Dié-Ste Marguerite: 03 29 556 556

DES
PROMOTIONS
MONSTRES!!!!

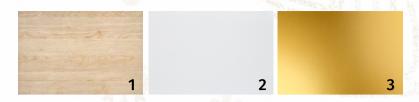
SOLS STRATIFIÉS **PLACARDS DRESSINGS NOS MAGASINS** Toul: 03 83 43 07 18 - Laneuveville Dt. Nancy: 03 83 51 56 72 Ville-en-Vermois: 03 83 46 91 91 - Lunéville: 03 83 766 766

PSYCHO-TEST



8. QUELLE COULEUR PRÉFÉREZ-VOUS PARMI CES TROIS IMAGES ?

- 1. Image 1
- 2. Image 2
- 3. Image 3





9. MALHEUR! VOTRE CHAT VIENT DE FAIRE TOMBER VOTRE ARBRE!

- 1. Vous le remettez en place ni vu ni connu.
- 2. Vous aviez prévu le coup et enlevé les choses fragiles.
- 3. Vous tombez dans les pommes. C'est une catastrophe!

10. QUAND ENLEVEZ-VOUS VOTRE SAPIN?

- 1. Vous le gardez jusqu'au Nouvel An.
- 2. Il est tellement beau que vous n'arrivez pas en vous séparer avant fin janvier.
- 3. Dès le lendemain de Noël.

11. LA MEILLEURE PIÈCE POUR L'INSTALLER?

- 1. La salle à manger.
- 2. Le salon.
- 3. L'entrée.

12. LE RESTE DE VOTRE MAISON...

- 1. Possède quelques décorations par-ci par-là.
- 2. N'est pas du tout décoré.
- 3. Est entièrement décoré et même assorti à votre conifère.

| Questions | 4 | 907 T F | | | | | | | | | | |
|-----------|---|---------|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Réponse 1 | С | Α | В | Α | А | С | В | В | Α | В | Α | В |
| Réponse 2 | В | В | С | В | С | Α | С | Α | В | С | С | Α |
| Réponse 3 | Α | С | Α | С | В | В | Α | С | С | Α | В | С |

Vous avez une majorité de A: Un sapin pratique. Noël n'est clairement pas votre tasse de thé. Mais ce n'est pas pour autant que vous n'installez pas de sapin chez vous! Ce qu'il vous faut, c'est un format pratique et minimaliste. Vous pouvez, par exemple, opter pour l'arbre en plastique: en plus de demander peu d'entretien, vous pourrez le réutiliser chaque année. Si vous préférez quelque chose de plus naturel, vous pouvez également choisir un mini sapin en pot, idéal pour les petits espaces.

Vous avez une majorité de B: Un sapin écologique. L'écologie fait partie de vos préoccupations principales. Il est donc important pour vous que votre sapin soit durable. Et si vous fabriquiez votre propre arbre ? Quelques palettes, branches de bois ou cartons suffiront à créer un joli conifère original. Pas convaincu(e) ? Vous pouvez également vous tourner vers la location de sapin! Après les fêtes, l'entreprise de location se chargera de récupérer votre arbre et de le replanter.

Vous avez une majorité de C: Un sapin géant. Vous adorez Noël! Et comme chaque année, vous voulez le plus beau sapin! Pour cela, rien de tel qu'un véritable arbre. Une couleur unie, une taille imposante, une odeur sucrée, des branches robustes, un feuillage touffu... Votre conifère doit être beau, mais aussi capable d'accueillir toutes vos décorations de Noël. L'Abies Nordmanniana et le Picea Omorika sont deux variétés qui vous conviendront parfaitement.

Art& Fenêtres Jame







1 PORTE DE GARAGE **ACHETÉE**



LA CONFIANCE TOTALE AVEC

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

numérologie 2021

En 2021 nous entrons dans l'année universelle 5 ! Pour avoir une idée des changements qui vous attendent, commencez par calculer votre chiffre pour 2021. Renouveau sentimental ou professionnel, difficultés financières passagères ou évolution gratifiante, naissance ou rencontre importante... La numérologie vous révélera les grandes lignes de cette nouvelle année.

Calculez votre chiffre personnel pour découvrir ce que vous réserve 2021.

Le climat général de l'année est donné par l'addition des chiffres de 2021 : 2 + 0 + 2 + 1 = 5. Pour obtenir le chiffre de votre année personnelle, additionnez les chiffres de votre jour et de votre mois de naissance et ajoutez 5. (Vous êtes né le 18 juin ? 18 + 6 + 5 = 29, puis 2 + 9 = 11, 1 + 1 = 2, vous êtes donc en année personnelle 2).

Année personnelle 🕺

Célibataire, votre pouvoir d'attraction vous facilitera les conquêtes les plus ardues. En revanche, abstenez-vous de prendre des décisions qui vous engagent à long terme, optez plutôt pour l'approfondissement de votre relation. En couple, un nouveau cycle débutera en juin, ce qui vous permettra de faire des projets à long terme. Au travail, 2021 vous laissera une grande liberté d'action. Mettez les bouchées doubles dès le mois de mars pour forcer le destin. Vous serez attiré par les excès, vous avez besoin de vivre plus intensément.

Année personnelle 2

Votre vie sentimentale prendra un nouvel essor dès février. Que vous soyez célibataire ou en couple, les circonstances joueront en votre faveur. Votre charisme en hausse vous rendra encore plus séduisant... Vous vous sentirez capable de mettre sur les rails des projets de grande envergure. Certaines démarches que vous repoussiez vous sembleront enfin envisageables. Il faudra faire le tri entre des entreprises utopiques et des rêves qui peuvent devenir réalité. Votre vitalité sera en nette hausse et votre moral sera le catalyseur de votre dynamisme.



Année personnelle

Vous saurez faire partager votre soif de vivre à vos proches. Célibataire, votre charme vous autorisera bien des audaces. Vous plongerez dans la passion avec délice dès que les circonstances vous le permettront. Les rencontres dans le milieu amical ou associatif seront favorisées. Un projet de grande envergure se dessine dès avril et pourra débuter en septembre. Ne vous arrêtez pas aux petites tracasseries quotidiennes, regardez loin devant. Cette année sera décisive, vous chercherez à améliorer votre hygiène de vie. Finis les abus!

+ Année personnelle

Célibataire, vous allez connaître l'amour dont vous rêvez depuis longtemps. En couple, certains conflits idéologiques peuvent surgir entre juin et août, mais ces tracas seront sans conséguence. En effet, la période entre octobre et novembre verra des changements bénéfiques se produire. Cette année professionnelle sera très dynamique. Vous fourmillerez d'idées neuves, vous ne tiendrez pas en place. En début d'année, il faudra éplucher vos comptes et faire un bilan pour pouvoir retrouver rapidement des finances saines.

Année personnelle

Les gros nuages épargneront votre ciel amoureux. Célibataire, votre existence peut changer, vous aurez une aventure excitante même s'il ne s'agit pas encore du grand amour. Les couples trouveront un second souffle et vogueront vers de nouveaux plaisirs. Le rythme de vos activités professionnelles va ralentir. Tout ce qui concerne l'approfondissement de vos connaissances est favorisé. Votre énergie se manifestera dans tous les domaines de votre vie. La fatigue commencera à se faire sentir en mai. Une tendance au surmenage est possible.

Pensez dès maintenant, à votre TERRASSE PRINTEMPS-ÉTÉ 2021!















Terrasses conçues et posées par



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

06 45 79 90 67 neo-bois.fr

Année personnelle

Votre vie sentimentale s'annonce plus intense que l'an dernier. L'imprévu est à l'honneur et s'accompagne de choix, de prises de position. En fin d'année, l'optimisme et l'expansion chassent les derniers freins. Vos activités vont se densifier tout au long de l'année. Vous devez miser sur votre ténacité pour atteindre vos objectifs. Les partenariats, le travail de groupe sont favorisés. Collaborer étroitement sera synonyme de chance. Votre forme sera mitigée en début d'année mais votre vitalité remontera en flèche en mai.

Année personnelle **8**

Vous chercherez à vous simplifier la vie et votre sens de l'harmonie et de l'équilibre sera votre meilleur atout ! Attention, vous aurez tendance à vous imposer sans vous en rendre compte... Réservez-vous des moments de totale intimité pour consolider vos liens. Tous les plaisirs seront à votre portée, la passion sera au rendez-vous. Vous n'hésiterez pas à prendre des initiatives pour vous ouvrir de nouveaux débouchés. Vos relations avec vos collaborateurs s'améliorent considérablement à partir de juin et votre moral remontera en flèche.

Année personnelle

Célibataire, ayez confiance en votre bonne étoile. En couple, vous aurez l'art et la manière d'aplanir les difficultés sans renoncer à vos envies. À partir de mai, l'ambiance de vos amours devient plus légère encore et vous entrez dans une phase plus épanouissante. Vous retrouvez une certaine sérénité dans le cadre de vos activités professionnelles. Vous aurez enfin toute latitude pour vous pencher sur vos projets, votre entourage se fera moins pesant. Un grand vent d'optimisme souffle dans le secteur des finances! Trouvez le temps de vous ressourcer régulièrement.

Année personnelle

Célibataire, vous devrez vous poser des questions essentielles avant de faire des choix. Vous prendrez plaisir à séduire. Si vous vivez en couple, vous serez en mesure d'accepter vos différences et vous parviendrez à établir une grande complicité avec votre partenaire. Vous connaîtrez probablement quelques difficultés professionnelles. Vous estimerez que vos efforts ne sont pas reconnus à leur juste valeur. Patience... La possibilité d'exercer votre activité d'une façon plus gratifiante vous sera offerte vers septembre ou octobre. Pensez à entretenir votre forme.

Pompes 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

Ouvert

du mardi au samedi de 9h30 à 19h30

Ouverture tous les lundi de 14 h à 19 h



OFFRE DÉCOUVERTE LE MAGASIN^{*}

egan BESOIN DE PRODUITS SANS GLUTEN?



RAYON BIO à LAXOU

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

Toute l'équipe de votre magasin vous souhaite un Moél tout bio et équitable



COVID 19 : Rayon Bio vous accueille en toute sécurité en respectant toutes les mesures sanitaires gouvernementales.

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



mutuelles



Plus de 20 agences en Lorraine et en Franche-Comté





