

LORRAINE

MAGAZINE



Credits images et photos : La Lorraine Notre Signature et freepix.com. Creation graphique : La Lorraine Notre Signature.

*Pour les fêtes de fin d'année,
consommez au moins 5 produits lorrains.*



LorraineNotreSignature

La Confiserie Des Hautes Vosges et la magie de Noël



**CONFISERIE
DES HAUTES
VOSGES**
— PLAINFAING —



À PLAINFAING



CONFISERIE
DES HAUTES
VOSGES
— PLAINFAING —



*Fabrication artisanale
des célèbres bonbons des Vosges CDHV®*

**Des bonbons de Plainfaing pour Noël ?
Du local, du Vosgien pour Noël 2021 !**

**Retrouvez-nous sur les marchés
de Noël du Grand Est :**

* **METZ** du 19/11 au 31/12/2021
Place Saint Louis

* **COLMAR** du 26/11 au 29/12/2021
Place des Dominicains & Place Jeanne d'Arc

* **STRASBOURG** du 26/11 au 26/12/2021
Place du Temple Neuf

* **REIMS** du 26/11 au 29/12/2021
Rue Rockfeller

* **NANCY** du 19/11 au 30/12/2021
Place Charles III

* **OBERNAI** du 20/11 au 02/01/2022
Place du Marché

* **MULHOUSE** du 24/11 au 27/12/2021
Place de la Réunion

* **RIQUEWHIR** les week-end du 4 - 5, 11 - 12
et 20 - 21/12/2021

* **EPINAL** Galerie commerciale du Carrefour Jeuxy
du 22 novembre au 31 Décembre 2021

**Ainsi que dans notre magasin à Plainfaing
ou sur notre site internet www.cdhv.fr**

Livraison dans toute la France et l'Union Européenne



Visites et dégustations gratuites
toute l'année



03 29 50 44 56

www.cdhv.fr

Retrouvez-nous sur :



CDHV

44 Habeaurupt
88230 PLAINFAING

FÊTEZ AVEC NOUS LE RÉVEILLON 2021 ! MENU GASTRONOMIQUE

**LA CAPU
BOX**Cadeau gourmand
au restaurant

LE CAPU S'INVITE À VOTRE TABLE, COMMANDEZ DÈS MAINTENANT !

Laurence, Hervé et leur équipe vous proposent ...

Foie gras de Canard du Capu version Nature
Foie gras de Canard du Capu version Nougat
(avec fruits secs et confits)

Proposé uniquement en lingot au choix :

160gr/ 2pers 22€

320gr/ 4pers 45€

500gr/ 6pers 70€

Le kilo/ 12pers 140€

- Saumon Mariné en Tartare, Quinoa noir, Avocat **16€/pers**

- Roulé de Betterave, Chèvre et Miel, Roquette,
Noisettes torréfiées, Balsamique **14€/pers**

- Montgolfière Feuilletée de Homard, Bâtonnets de Légumes,
Coulis parfumé à l'Estragon **28€/pers**

- Poularde Fermière Bio de chez Aurelien
« Les Volailles du Vermois » farcie de figues, Champignons de saison,
Mousseline de Pommes de Terre parfumée à la Truffe
Précuite entière, servie dans son plat de cuisson juste à réchauffer
220€ / 6 à 8 pers

- Opéra de Noël **10€/pers**
Pavot, Pomme, Noix

- Boule Gourmande de Noël **10€/pers**
Pâte à choux, Ganache Vanille, Noix de Pécan,
Crème d'Orange parfumée au Cointreau

Pour réserver, contactez nous uniquement par téléphone
03 83 35 26 98

Commandes à passer jusqu'au 22 Décembre pour Noël
Jusqu'au 29 Décembre pour le Nouvel an

Retrait des commandes le Vendredi 24 Décembre de 10h à 13h
Retrait des commandes le Vendredi 31 Décembre de 10h à 13h



SOMMAIRE

REPORTAGE À LA UNE ▶ **8** La Lorraine Notre Signature, la puissance d'un collectif



SORTIES

- 14** Amusez-vous !
- 18** Symphonic Orchestra : partager la musique simplement
- 20** Bol d'air... Porte parfaitement son nom !
- 22** Mémoire de l'usine éphémère
- 23** Acte II, de la diversité !
- 24** Un hiver enchanteur à Sainte-Croix
- 26** Amnéville en pleine féerie verrière / Potter
- 30** Avec ou sans neige, la montagne (vous) gagne !

GASTRONOMIE

- 32** Papilles, saveurs et gourmandises
- 34** Gardez la frite !
- 36** L'épicerie du goût ou l'art de recevoir !
- 42** Bûche omelette norvégienne & Lemon curd
- 44** Les légumes anciens et inédits s'invitent aux tables de fête !



ET AUSSI...

- 46** Psycho test : avez-vous l'esprit de Noël ?
- 48** Horoscope 2022
- 50** Notre sélection ciné



facebook.com/LorraineMagazine

#180 Du 14/12 au 17/01/2022 ■ Prochaine parution le 18 janvier /// Retrouvez tous nos anciens numéros sur lorrainemag.com

Lorraine Magazine est une publication de SCLP N°ISSN : 2265-9919 • Directeur de la publication Philippe Poirot 06 49 35 04 30 • philippe@lorrainemag.com • Directrice de la publication Sylvie Courtin 06 14 12 54 38 • sylvie@lorrainemag.com • Réalisation graphique Compo Graphisme / Chloé De Menech • chloe.demenech@gmail.com • Journalistes Cécile Mouton cecile.mouton@yahoo.fr, Sarah Barbier, Maison Brémond 1830 • Crédits photos Couverture : La Lorraine notre Signature • Intérieur : © DR • Distribution Distri-mag • 06 77 06 97 06 • Pour nous écrire Lorraine Magazine - SCLP 224 rue des Brasseries 54320 Maxéville - lorrainemag.com/contact - Tirage : 30 000 exemplaires • Dépôt légal n°1741 • Imprimé par BLG Tout sur papier PEFC - La reproduction intégrale ou partielle de ce magazine est interdite sauf accord écrit de Lorraine Magazine.

mon Noël au de l'Alsace

ENTRE STRASBOURG ET COLMAR
1H45 DE NANCY | 2H25 DE METZ

26 NOVEMBRE
> 2 FÉVRIER 2022

26 nov.
> 31 déc.



📍 SÉLESTAT - MAISON DU PAIN
*les gourmandises
se partagent*

en
déc.



📍 CHÂTEAU DU HAUT-KOENIGSBOURG
un Noël hors du temps



10



12



📍 ORSCHWILLER *L'authentique village de Noël*



21



📍 SÉLESTAT

1521-2021 : 500 ans d'histoire autour du sapin

PROGRAMME COMPLET SOUS
www.selestat-haut-koenigsbourg.com

SK Sélestat  TOURISME
Haut-Koenigsbourg

édITO

UN TIENS VAUT MIEUX QUE DEUX MADE IN CHINA

Dans le déluge de tristesse qu'a engendré la crise sanitaire surnage un iceberg de positif, un îlot coloré qui mérite d'être regardé bien en face : nous, consommateurs et consommatrices, faisons progressivement de notre acte d'achat un acte politique. Attention particulière au choix et à l'origine des produits consommés à travers le local et les circuits courts, confiance réaffirmée dans le made in France... Dans le flot des propositions, virtuelles et physiques, auquel nous avons accès, nous faisons, pas systématiquement mais de plus en plus, le choix de la proximité, de la simplicité. Nous voulons retrouver de la confiance.

Preuve tangible de cette évolution en cours, l'échec désormais récurrent du black Friday et de ses portes trop largement ouvertes à de douteuses bonnes affaires et toutes relatives promotions à gogo.

La surconsommation serait-elle moins vendeuse ? Ou notre soif de prix bas se fait-elle moins criante dès lors que l'on daigne ouvrir les yeux sur les conditions de fabrication du bien (mal) acquis ? Les raisons de nos variations sur ce thème sont multiples... Reste que dans ce contexte, La Lorraine Notre Signature et ses près de 90 adhérents producteurs et distributeurs ont de quoi sourire. Car en quinze années d'existence, ils ont prouvé, par a plus b, que la qualité et la diversité sont des atouts majeurs de notre région et que la force du collectif offre un rempart efficace au (sur)consommer mondial.

Et si l'on profitait de Noël pour le crier au monde ? La « satisfaction client », graal des mercaticiens, se trouve en Lorraine !! Ici, là, là, et là aussi. Joyeux Noël et bonne année !

■ Cécile Mouton



LE PLEIN D'IDÉES CADEAUX !



NOUVEAUTÉS

*Laines Lang Yarns et Plassard •
Fils DMC • Boutons • Rubans • Tissus •
Fermetures Eclair •
Patrons : Atelier 8 avril, Maison Fauve,
Ikatee, Atelier Scammit • Cahier
Artesane • Doudou BUKOVSKI • Dépôt "La
Clinique de la machine à coudre"*

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



Retrouvez Mercerie Raugraff
sur Facebook et Instagram



OUVERT DU MARDI AU SAMEDI 10H-13H30 / 14H-17H



La LORRAINE NOTRE SIGNATURE, La PUISSANCE D'un COLLECTIF

La Lorraine Notre Signature œuvre, depuis quinze ans, à mettre en lumière le savoir-faire et la diversité des produits lorrains. Pour les consommateurs, acheter un produit étiqueté du logo aux couleurs de la Lorraine est à la fois garantie de qualité et d'authenticité, et l'assurance de contribuer à leur économie locale.

La Lorraine Notre Signature compte à ce jour plus de 70 producteurs et près de 20 distributeurs... volumes qui pourraient bien s'envoler dans les mois à venir. La démarche a en effet décidé d'accélérer son développement et de s'ouvrir plus largement aux acteurs de tous les secteurs, alimentaires, non-alimentaires et services.

Car la richesse du patrimoine lorrain ne s'arrête pas à l'offre goûteuse et généreuse, placée dans votre assiette par ses producteurs et artisans ; elle tire sa force d'une expertise variée mise en œuvre par des travailleurs, ses passionné.e.s.

Vous êtes, vous-même, installé.e en Lorraine et souhaitez mettre en avant votre savoir-faire à travers des actions collectives valorisant un territoire dont vous êtes fier.ère ? Venez rejoindre les adhérents de La Lorraine Notre Signature ! Plus vaste, le réseau n'en sera que plus visible du grand public, et donc plus fort.



POUR... DES CADEAUX ORIGINAUX

MARINETTE, LES BISCUITS BAVARDS

Sur les bancs de l'ICN, Maud Ouvrard et Cyrielle Card, rêvent de monter ensemble une société... Un master new-yorkais plus tard, l'aventure entrepreneuriale sera américaine et gourmande ! CAP pâtissier et CAP cuisine en poche, elles multiplient les stages auprès de grands chefs et affinent leur projet de bar à choux sucrés/salés. En 2017, elles s'envolent pour New-York avec un aller simple et six mois pour lancer leur société. Mais les prix de l'immobilier ont flambé et les obstacles administratifs affluent... Elles rentrent en France le cœur lourd mais avec la piste d'un rebond possible : fusionner message et gourmandise. Marinette est né ! Un nom-hommage à la maman de Cyrielle, femme « d'une bonté incroyable, courageuse, émotive » disparue dix ans plus tôt... Déterminées, Maud et Cyrielle travaillent à concevoir une recette de pâte sablée supportant l'impression, et s'implantent au sein de la pépinière d'entreprises de Pompey. La proposition séduit professionnels et particuliers, et l'an dernier, les amies aux 800 000 gâteaux vendus embauchaient Cédric et Anaïs (à la production), Cassandra (à la communication) et Mélissa (en charge du développement commercial). Et en cette fin d'année, les coffrets de collection se bousculent ! Star de ce Noël : une très jolie boîte métallique de 32 biscuits.



+ www.marinette.eu

L'ÉTINCELLE

En 2018, Jennifer Hugot abandonne son statut de cadre pour donner vie à sa passion et fabriquer de ses mains, et « pour les gens », de jolis objets. Le bois est son matériau de prédilection. Alors, formée à la décoration d'intérieur, elle recycle les rebuts d'entreprises de motoculture mosellanes, les trésors boisés de greniers de particuliers et les branches et arbres morts prélevés en forêt. Ce qu'elle aime, c'est « révéler l'âme, l'histoire derrière le bois », et reconstruire, à partir de l'arbre de la grand-mère ou qui abritait la cabane des enfants, une pièce unique. A ce bois, elle associe différents matériaux (cuir, fer, corde, papier recyclé) pour produire des meubles et objets de décoration (décoration murale ou à poser, statuettes) ainsi que des luminaires. A quelques jours de Noël, ces pièces artisanales pour tous les budgets sont à admirer (et à acheter) dans le showroom de Saint-Jure accessible sur simple appel préalable au 07 83 32 72 65 !

+ www.letincellebois.fr



SO AUTHENTIC

Chantre du consommer bien et local, Sophie Vergnat fabrique des produits cosmétiques à base d'ingrédients naturels tels que le savon à l'huile de mirabelle de Lorraine ou celui au miel, les shampoings solides à la bière de Lorraine, au lait de chèvre, ou au jus de carotte. Licenciée de chimie et diplômée d'un master chef de projet industriel, Sophie réunissait, il y a cinq ans, ces deux casquettes pour monter son entreprise et résoudre un problème tout personnel : ses propres problèmes de peau. Chaque produit devant être testé par des toxicologues et faire l'objet d'une procédure coûteuse et exigeante, la jeune femme a démarré avec quelques savons, un baume à lèvres et un savon à barbe. Elle propose désormais 12 savons, 7 shampoings, des crèmes, une gamme pour bébé et une autre pour homme, ainsi que des déodorants, des bougies de massage et des boules de bain effervescentes, tous proposés, aux côtés de cartes-cadeaux, en coffrets à composer !

+ www.so-authentic.com



POUR... une consommation éthique

LE GARAGE À LÉGUMES

Circuit court alimentaire et connecté, le Garage à légumes est une plateforme internet qui permet aux producteurs artisans lorrains et alsaciens de proposer leurs produits aux personnes inscrites. Depuis juin 2020, il est aussi une boutique en libre-service située au 215 avenue de Boufflers à Nancy, complémentaire au point de distribution historique de la rue Jeanne d'Arc. Un élan que l'on doit à sa créatrice, Géraldine Fauconnier-Giacomin. « *Les consommateurs s'intéressent à l'âme, à l'histoire des produits, encore plus post-Covid. Je crois donc fermement au besoin de magasins physiques* ». 64 producteurs passionnés installés à 100 km maximum autour de Nancy sont liés à l'enseigne par un cahier des charges strict impliquant notamment le respect de la saisonnalité et de l'environnement. Ils approvisionnent la

boutique (et le site) en viande, poisson, fromage, pain, farine, bière, œufs, fruits et légumes, épicerie fine, pâtes, moutarde, sel, miel, confitures, pâtes à tartiner... Mais aussi en belles pièces de viande, volailles festives (poularde, chapon, pintade), plateaux de fromage, vin et bière locaux. Seule exception, de veille de fêtes, à la règle du « produit local » ? Les huîtres bretonnes !

+ www.legaragealegumes.fr

MON PANIER GARNI

Régulièrement en contact avec les producteurs de sa région, Charles Piedboeuf cherchait le moyen de les valoriser. S'inspirant du succès des boxes par abonnement, il a pris le parti de remettre au goût du jour le traditionnel panier gourmand et d'envoyer, par Mondial Relay, aux abonnés de Mon panier garni, un petit bout de Lorraine... Selon l'offre choisie, les adhérents reçoivent, à domicile, pour une ou plusieurs fois, un

ou plusieurs mois (offres sans engagement), un panier plus ou moins étoffé de produits 100% lorrains et respectueux de la saisonnalité. Confitiserie, chocolat, pâte à tartiner, confitures, sablés, épicerie sucrée/salée, vin, bière, jus, tartinades et bientôt cosmétiques... Le champ des possibles est vaste et susceptible de satisfaire toutes les envies ! Une cinquantaine de producteurs et artisans sont aujourd'hui partenaires de l'enseigne, laquelle en « recrute » le plus régulièrement possible pour continuer à surprendre ses abonnés... parmi lesquels de nombreuses entreprises.

+ www.monpaniergarni.fr



LES FOUS DE TERROIRS

Les paniers gourmands, idée-cadeau signée Les Fous de terroirs à retrouver sur www.lesfousdeterroirs.fr !



Le Lutin



Le Merveilleux



Trésors d'Alsace

POUR... UNE BIÈRE DE CARACTÈRE

LES BRASSEURS DE LORRAINE

Dix ans après avoir partagé des études d'ingénieur à l'ENSAIA, Régis Bouillon et Jean-François Drouin concrétisent, en 2003, leur ambition commune : refaire vivre le patrimoine brassicole lorrain. Ils fondent alors les Brasseurs de Lorraine, entreprise dont ils ont pris le parti, optimiste, de dimensionner les installations « pour faire du volume » en s'évitant tout surinvestissement d'avenir... Autre choix regardé, à l'époque, comme une curiosité : miser, pour leur première création, sur une bière de dégustation triple fermentation, imaginée pour « marquer leur territoire » en s'adressant à un marché de niche. L'enjeu est alors, pour le duo, de faire la preuve qu'« en France aussi, on sait faire de la qualité ». Légères, fortes, blonde, blanche, ambrée, noire, triple, aromatisées... Près de deux décennies plus tard, la gamme compte treize bières différentes, toutes caractérisées par leur haute densité de malt – pour un maximum d'aromatique –, ainsi que différents soft artisanaux et locaux : limonade, cola, et cola à la mirabelle. En cette fin d'année, place à la Loroyse d'hiver ! Non filtrée pour plus de corps, elle culmine à 8° d'alcool... Très riche, elle se prête parfaitement à une dégustation au coin du feu. Evoquons également le coffret de Noël, composé de 8 bouteilles et d'un verre, ainsi que le mètre de bière proposant 16 bouteilles issues des différentes gammes... A noter que l'atelier se visite chaque vendredi à 17h00 (entrée 5 euros). Dégustation et bouteille offerte à la clé !

+ www.brasseurs-lorraine.com



© Les brasseurs de Lorraine

LA GRENOUILLE ASSOIFFÉE

En 2013, alors cadre dans le secteur de l'automobile, Jean-Marc Lichtlé suit sa compagne Caroline Ernst, elle-même responsable du management qualité d'un fabricant verrier, dans son idée de monter une brasserie. L'idée n'étant pas, à ce stade, de se reconverter, les brasseurs amateurs montent leur petite entreprise en parallèle de leurs travaux respectifs, travaillant la semaine et brassant, livrant le week-end. Un rythme soutenu dont ils retirent une conviction : leur affaire a de l'avenir. Alors en 2015, forts de cette première expérience et de leurs diplômes d'ingénieur des arts et métiers pour l'un, de master 2 environnement qualité sécurité pour l'autre, ils démarchent les banquiers. L'investissement de 365 000 euros pour le bâtiment, le matériel, est obtenu et en juillet 2016, la Grenouille Assoiffée est (re)lancée.

Les affaires se développant, le couple embauche et développe ses propositions. Aux blanche, blonde, ambrée, brune s'ajoutent des bières de saison et des bières aux fruits (mirabelles et griottes). Une gamme qui se décline en valisette de six bouteilles et en différents coffrets parmi lesquels l'« union sacrée » réunissant 2 bouteilles de bière et une d'amer bière (Picon sarrebourgeois). Cultivant sa particularité comme sa soif de nouveauté, la Grenouille assoiffée produit également des drèches (résidu des céréales cuits) déshydratées, transformées et vendues brutes aux boulangers, disponibles dans la boutique de Vahl-lès-Bénéstroof sous forme de « pâte de grenouille » et, bientôt, en sachet de 400 g et en gâteaux sucrés et salés... Autant de projets menés avec une attention permanente au développement durable, ce qui passe notamment par le fait d'utiliser le moins d'eau possible pour la production.

+ www.la-grenouille-assoiffee.fr



© La grenouille assoiffée

POUR... UN REPAS DE FÊTES 100% LORRAIN

SAVOIR-FAIRE BOUCHER

En termes d'authenticité, Salaisons Bentz et Au fumé Vosgien ne sont pas en reste ! Alliant qualité et goût, leurs produits figurent en bonne place dans les rayonnages de vos grandes et moyennes surfaces, ainsi que chez de nombreux artisans bouchers.

Chez **Salaisons Bentz**, « la passion pour le goût ne s'invente pas, elle se partage » depuis 1960. Objectif de cette entreprise 100% lorraine ? Préserver la transmission d'un savoir-faire artisanal ancré dans son territoire. A la mirabelle ou à la truffe noire du Périgord, produit récompensé du prix SIAL innovation 2018 et des palmes de bronze par Vin et Gastronomie... Son jambon, distribué dans nos grandes et moyennes surfaces hexagonales, est également vendu en Amérique du Nord, du Sud et en Asie. Salaisons Bentz compte parmi les derniers artisans à réaliser du « façonnage » : ses clients bouchers lui remettent leur viande brute, laquelle est cuite 48 heures à basse température puis aromatisée... Résultat de ce processus : des jambons blancs ou fumés savoureux. Gage supplémentaire de qualité, l'enseigne est signataire de la charte de la démarche locale établie avec la filière Lorraine Qualité Viande.

+ www.salaisons-bentz.fr

Au **fumé Vosgien**, boucherie thaonnaise créée en 1985, a déménagé, en 1991 dans ses locaux actuels ; en 2014, elle était cédée à des charcutiers alsaciens, la famille Zentz. Aujourd'hui installée dans un bâtiment de 1200 m² en périphérie de Thaon et distribuée dans toute la Lorraine (essentiellement en grandes et moyennes surfaces), Au fumé Vosgien ne travaille que de la viande française. Saucisse de viande, saucisson à l'ail, saucisse de jambon, incontournables cervelas thaonnais, fromage de tête et fuseau lorrain (dont l'enseigne est l'un des plus importants fabricants)... Sa gamme de charcuterie, crue, cuite et/ou fumée, vous donnera de quoi alimenter, généreusement, vos apéritifs et lendemains de fêtes.

+ www.aufumelorrain.fr



ERMITAGE

Tout commence en 1931, lorsque 211 producteurs de lait créent la Coopérative de l'Ermitage dans les Vosges afin de produire des fromages en toute indépendance... 90 ans plus tard, Ermitage collecte le lait d'un millier de producteurs installés sur les territoires du Grand-Est et de Bourgogne Franche-Comté, tandis que près de 1000 collaborateurs prennent le relai sur 9 sites de production pour produire des fromages de qualité, révélateurs de l'authenticité et des saveurs d'une région, d'une histoire et d'une tradition. En vue de vos tablées festives, pourquoi ne pas composer votre plateau de fromages en vous rendant au chalet de l'enseigne, situé à deux pas de la Fromagerie de Bulgnéville ? Vous y retrouverez les AOP : Comté, Munster, Morbier ou encore Mont d'Or, des fromages à consommer chaud (Fromage pour tartiflette, Raclette, From'Chaud), des spécialités lavées (Macaire, Lingot d'Or...) et d'autres fleuries (Brie, Camembert, Carré de l'Est...). Le chalet est ouvert le lundi et mardi après-midi de 13h à 18h30, du mercredi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 18h30 et le samedi matin de 9h à 11h30.

+ www.ermitage.com ou au 03 29 09 14 33



fuseau thaonnais © Fumé Vosgien



Jambon Truffe © Salaisons Bentz



Jambon truffe © Salaisons Bentz



MAISON BOULANGER

Delphine et Jonathan Boulanger sont la troisième génération de Boulanger à exercer le beau métier de... boulanger. Ils ont racheté, en 2008, la boulangerie-pâtisserie de Colombey-les-Belles fondée par leurs parents et en 2017, investissaient 2 millions d'euros pour rénover l'outil de production, désormais installé à Allain... Faits maîtres artisans en 2018, ils cultivent au quotidien leur passion du métier et de l'artisanat. Ainsi, tous leurs produits vendus sont faits maison à partir de matières premières de qualité achetées, dès que possible, à des producteurs de proximité. Produit-phare, en cette fin d'année ? La nouvelle bûche Cherry Christmas, qui associe gelée de griottes, mousse au chocolat et biscuit spéculoos. Et la Maison Boulanger a bien l'intention de vous accompagner durant tout votre repas festif ! Ainsi vous profiterez, en apéritif, de pains surprises en forme d'animaux, d'une « baguette lorraine » à base de fuseau lorrain et de terrines, de mini-salés/pâtés/tourtes... En entrée, vous vous délecterez d'une tourte saumon-asperges, grenouilles ou escargot et, pour accompagner votre foie gras, d'un pain figue cranberry... Côté décoration gourmande, une composition de boules de pain en sapin habillera votre table ! Et en dessert, la traditionnelle bûche s'accompagnera volontiers d'un sapin en croquante...

+ www.maison-boulanger.fr



© Maison Boulanger



© Les fermiers d'ici

LES FERMIERES D'ICI

Il vend depuis peu ses plats préparés en bocaux dans différents commerces de proximité en Lorraine... Service traiteur utilisant exclusivement des produits locaux et bio, Les Fermiers d'Ici est l'œuvre de Franck Magot, ingénieur agronome de formation. Diplômé en 2015, c'est durant sa dernière année d'études qu'il commence par créer un foodtruck. La demande affluant, son projet se pérennise sous la forme d'un service traiteur, inauguré au printemps 2016.

5 cuisinières et 3 alternants forment, autour du gérant, l'équipe actuelle. Tajine d'agneau ou samossa veau et curry, pana cotta aux pleurotes ou rouleaux de printemps... A chaque goût sa proposition ! Vous souhaitez mettre dans votre assiette et celle de vos convives/collaborateurs.ices des produits bio issus d'exploitations locales, à la traçabilité sans faille ? Privilégier une entreprise veillant à son empreinte carbone grâce à une politique zéro déchet ? Associer, lors d'une réunion de travail ou d'un repas de fêtes, le bien manger au bien produit ? Les Fermiers d'Ici et sa cuisine traditionnelle et conviviale alimentera, à la demande, vos événements privés, et vous apportera des plateaux-repas (livrés chauds) à déguster à l'angle d'un bureau... Et jusqu'au 17 décembre, commandez en ligne les plats qui alimenteront de jolie façon vos repas de fêtes !

+ www.lesfermiersdici.com



Tourte Grenouille © Charpalor



Jambon en truite (jambon « bentz ») avec une sauce crème © Charpalor



Crocodile © Maison Boulanger

amusez-vous !

En cette fin décembre synonyme de temps passé en famille, voici quatre idées parfaites pour ambiancer petits et grands. Ou quand l'essentiel est seulement de participer... Suivez le guide !



Le Tambourinaire

Plus d'un dans ce pays, "le tambour" accompagne la messe de nos pères, le dimanche. C'est un instrument qui se joue avec grande adresse que les diables ne peuvent pas lui faire peur. C'est le tambour le plus ancien de la Provence. Il fut d'abord un instrument de guerre, de musique, puis de fête. C'est l'histoire qui raconte du village.

Le Figuier

Il n'est pas un arbre, le figuier est un arbre à fruit. C'est un arbre qui se cultive pour la nourriture et la production de miel.



© Karl Blanchet



© Karl Blanchet

NOËL EN PROVENCE

En l'Eglise Sainte Ségolène de Metz se tient jusqu'au 16 janvier un spectacle extraordinaire ! Anne et Karl Blanchet, artistes passionnés de santons et amoureux de leur Provence natale, font escale à Metz pour insuffler à ses habitants un peu de leur poésie... et présenter leur création originale : une crèche reconstituant des scènes de vie provençale au 18^e siècle. La plus grande crèche itinérante du monde met en scène 300 santons et automates en argile hauts de 30 cm faisant revivre, sous les yeux des visiteurs ébahis, les traditions de Noël, la Nativité, et la vie rurale d'autrefois. Des scènes de village et de campagne dans un décor fleurant bon le thym et la lavande... Et parce que les chiffres valent, en l'occurrence, mieux que les mots pour donner la juste mesure de cette performance titanesque de minutie, en voici quelques-uns : 250 m² de superficie et de décors, 10 m³ de végétation, 10 000 tuiles moulées sur le doigt et cuites à 10 000 degrés, 2 tonnes de sable et de cailloux, 8 jours de montage... Le tout enrobé d'effets sonores, olfactifs et visuels, pour une immersion totale !

+ Eglise Sainte-Ségolène, Place Jeanne d'Arc à Metz, ouverte tous les jours de 10h à 18h • Tarifs : 5 euros (adulte), 3 euros (enfant - de 12 ans) ; 1 entrée enfant achetée = 1 autre offerte • Renseignements : 06 07 29 83 52

DISCO KIDS

Juste avant chaque période de vacances scolaires, les enfants de 7 à 12 ans sont formellement invités par le CCN-Ballet de Lorraine à participer à Disco Kids ! L'événement, strictement interdit aux adultes, les invite à danser sur des thématiques ludiques et de saison (Halloween, Noël...), thème devenant le fil conducteur de l'élaboration d'un programme festif, instructif et dansant comprenant échauffements ludiques, création d'une chorégraphie, visite du CCN... Les studios sont pour l'occasion décorés et les enfants peuvent venir déguisés ou maquillés, en respectant, évidemment, le dress code établi.

Le prochain Disco Kids se déroulera, logiquement, sur le thème de Noël et toute sa magie ! Et si l'on ignore encore si le Père Noël daignera honorer les jeunes danseurs.ses de sa présence, le danseur Joris Perez, lui, a confirmé qu'il serait là pour partager ce moment d'enchantement collectif et proposer des chorégraphies aux rythmes des musiques de Noël. Alors rendez-vous le vendredi 17 décembre 2021 de 17h30 à 19h30 au CCN - Ballet de Lorraine ! Le dress code ? Noël en rouge et blanc !

+ Tarif : 8€ par enfant (réservation obligatoire) • Renseignements / Réservation : billetterie@ballet-de-lorraine.eu ou 03 83 85 69 08



©CCN-BalletdeLorraine



©CCN-BalletdeLorraine



AU JARDIN BOTANIQUE

Les 21, 22 et 23 décembre à 14h30, « Les plantes gourmandes de Noël » vous fera découvrir, en famille et accompagné.e.s d'un médiateur, les différentes plantes qui nous accompagnent en cette période de fêtes. Vous dégusterez un chocolat épicé et assisterez à une démonstration de fabrication de bergamotes. 100% gourmand !

Les 27 et 29 décembre à 14h30, « Plantes et animaux » vous rappellera que de nombreux animaux vivent quotidiennement au contact des plantes, y trouvant tantôt un abri, tantôt une source de nourriture ou, pour les plus jeunes animaux, une cachette... Grâce à l'application mise à disposition sur place et à la réalité augmentée, vous observerez les animaux interagir avec les plantes des serres tropicales du Jardin botanique. Là encore, la visite se conclura en beauté par une dégustation de chocolat chaud épicé.

Et si vous profitez des vacances pour vous évader dans les serres tropicales ? Les 28 et 30 décembre à 14h30, un médiateur vous emmènera parcourir plusieurs continents en un temps record. Pour un maximum de dépaysement ! Vous serez, là aussi, accueilli à votre retour par un chocolat chaud réconfortant... De quoi rendre le retour à la réalité un peu plus doux.

+ Dès 5 ans, 5 euros par personne

Inscription obligatoire sur jardinbotaniquedenancytickeasy.com



© Pierre-François Valck - JBN



© Pierre-François Valck - JBN



© Ville de Saint Nicolas de Port



© Ville de Saint Nicolas de Port



JEU GOURMAND À SAINT-NICOLAS-DE-PORT

Vous rêviez de mêler aventure, jeu, histoire et gourmandise ? Le jeu de piste « L'aventure gourmande de Saint Nicolas », accessible jusqu'au 30 décembre prochain, est pour vous ! En famille ou entre amis, partez à la recherche de l'âne de Saint Nicolas dans sa ville-berceau et découvrez-en les lieux emblématiques tout en surprenant vos papilles ! Pour jouer rien de plus simple : rendez-vous sur tourisme-meurtheetmoselle.fr, commandez et récupérez le baluchon de Saint Nicolas dans l'un des sept points de retrait prévus. Une fois équipé, partez à la recherche du baudet perdu grâce à une carte annotée par Saint Nicolas qui vous précisera les endroits où vous seriez susceptible de le retrouver... Mais comme il est fort probable qu'il n'ait pas tout indiqué – sa manière à lui de brouiller les pistes –, faites confiance à votre instinct ! Une escapade gourmande et culturelle coréalisée par Lab Venture Games et Curionomie.

+ Infos et réservation tourisme-meurtheetmoselle.fr

Le baluchon de Saint Nicolas est à retirer le jour de votre choix, du mardi au samedi (hors 24 et 25 décembre) de 14h30 à 18h00, dans l'un des points de retrait suivants :

- ▶ **Saint-Nicolas-de-Port** : Musée français de la brasserie, 60 rue Charles Courtois
- ▶ **Nancy** : Signature fait main, Centre commercial Saint Sébastien
- ▶ **Laxou** : VillageByCA, 1 rue de la Vologne ; Court-circuit, 47 rue Voltaire
- ▶ **Lunéville** : Office de Tourisme
- ▶ **Dommartin-lès-Toul** : Saporitalia, 45 rue Gambetta
- ▶ **Pont-à-Mousson** : Pambio, 9 rue du 26^e Bataillon de Chasseurs à Pieds

• Marché de Noël des artisans d'art.

GARE à L'ART

40 créateurs 2021

18 et 19 Dec.

samedi ----> 10-19h

dimanche ----> 10-18h

centre ville

à deux pas de votre shopping !

Grand hall
Hôtel de ville de Nancy
Entrée rue Pierre Fourier

GrandEst
ALSACE CHAMPAGNE ARDENNE LORRAINE

Nancy



le Shopping
Style
CENT
NANCYVILLE

organisé par

MAM



SYMPHONIC ORCHESTRA : PARTAGER LA MUSIQUE SIMPLEMENT

Double-concert de début d'année, collaboration prometteuse avec Charlélie Couture... Après une mise au pas forcée du fait du contexte sanitaire, le Symphonic Orchestra fourmille de projets.



© Symphonic Orchestra

La diversité de son répertoire dit tout de son ouverture d'esprit... Le Symphonic Orchestra de Neuves-Maisons, orchestre symphonique de cinquante musiciens professionnels, mêle, depuis 2013, musique classique, musique de films et créations. Objectif commun de son président, François Brand, et de son chef d'orchestre et directeur artistique, Emmanuel Fritsch « *partager avec le public la musique simplement* ». Une ambition qui se réalise concert après concert et dont Audrey Bardot, conseillère départementale du canton de Neuves-Maisons, et spectatrice fidèle, témoigne volontiers. « *Le Symphonic Orchestra est la preuve que l'on peut proposer de la musique symphonique accessible, adaptée à notre temps tout en étant original sur la forme et sans rien concéder à la qualité* ».

Pascal Schneider, maire de Neuves-Maisons réaffirme quant à lui sa joie d'avoir accueilli en résidence au centre culturel Jean L'Hôte, cette formation née à Saint-Dié. « *Notre philosophie municipale plaçant la culture et la musique au cœur de notre action, je suis ravi que le Symphonic Orchestra, par ses déplacements dans le Grand Est, fasse connaître notre commune par son dynamisme et sa créativité plutôt que par son passé industriel* ».

NOUVEL AN ET ODE À L'EST

Première perspective joyeuse : le duo de concerts qui sera donné, le 2 janvier, au centre culturel Jean L'Hôte de Neuves-Maisons (à 15h00), puis salle Bernie Bonvoisin à Vandœuvre-lès-Nancy (à 17h30). « *Au vu du succès de notre orchestre d'harmonie auprès des Vandopériens, je n'ai aucun doute quant à l'accueil que réserveront ces derniers au Symphonic Orchestra, venu en voisin* », note Jean-Pierre Becker, adjoint à la culture de la Ville de Vandœuvre. D'autant que, conformément à la politique de la ville en matière d'accessibilité à la culture, l'entrée sera gratuite !

Mais qu'entendra-t-on au juste lors de ces premiers concerts donnés en formation complète depuis deux ans ? « *Concerts de Nouvel An accessible et populaire* », ils comprendront une partie de musique classique viennoise, une partie Musiques de film et une surprise de la Chanson française (avec devinez qui ?). Un éclectisme assumé, promesse d'une ambiance festive et conviviale !



© Symphonic Orchestra

Autre grand chantier annoncé : Ode à L'Est, projet ambitieux imaginé en plein confinement par François Brand pour « sortir d'une apathie culturelle intellectuellement affligeante ». Il contacte alors Charlélie Couture, pour lui proposer de réarranger, pour orchestre symphonique, une quinzaine de ses titres. L'artiste manifeste son intérêt, et les allers-retours à Paris commencent... Rapidement, Sylvain Dedenon, arrangeur de grands orchestres de jazz, est mis à contribution. Sa mission consistera à « distribuer chaque titre pour tout un orchestre symphonique et ce, en respectant au maximum l'ambiance initiale du morceau ». Entre les trois hommes, le courant passe immédiatement, et ce travail en harmonie donnera lieu à plusieurs concerts, au premier trimestre 2023 !

**CONCERT
DU NOUVEL AN**
avec le **Symphonic Orchestra**

**Dimanche
2 janvier
2022
17h30**

Salle des fêtes
Bernie Bonvoisin
VANDŒUVRE
Entrée libre - Pas de réservation : placement libre

pass sanitaire, Vandœuvre!

3 questions à CHARLÉLIE COUTURE



Comment Ode à L'Est est-il né ?

François Brand m'a appelé en me demandant si cela m'intéresserait d'envisager une collaboration, dans l'idée d'enrichir le répertoire du Symphonic Orchestra. Toutes les villes n'ont pas le courage de monter un orchestre symphonique ! C'est ainsi qu'est né Ode à L'Est, projet autour de mes chansons en lien avec la nature ou l'Est, réarrangées pour orchestre symphonique. Je m'étais prêté à l'exercice à l'occasion d'une émission de télé... Mais tout un concert avec orchestre, ce sera la première fois !

Sur quels critères les titres ont-ils été choisis ?

Il fallait que les chansons aient l'envergure pour profiter de ce qu'apporte le souffle d'un orchestre. Il y a « Ode à l'Est », qui, une fois orchestrée, a une espèce de grandiloquence qui rappelle Pink Floyd et ses orchestrations généreuses. Il y a aussi « Quoi faire », qui évoque le temps perdu à attendre le dimanche après-midi, « Les Ours Blancs », chanson écologique dans l'âme, et « La Chanson de la petite rivière », celle qui coule en bas de ma vallée et que je vois s'assécher d'année en année.

A quoi ce projet aboutira-t-il ?

A deux concert ! Après, combien y en aura-t-il ? Jusqu'où tout cela ira ? Ce serait formidable d'enchaîner dix dates, mais cela dépendra de l'enthousiasme avec lequel le projet sera reçu. Quoi qu'il en soit, je me réjouis de pouvoir vivre cette expérience particulière et très différente de ce dont j'ai l'habitude. C'est un projet enthousiasmant et un effort titanesque. Un orchestre symphonique, c'est comme un 747 au décollage !

■ **Propos recueillis par Cécile Mouton**





BOL D'air...

PORTE PARFAITEMENT SON NOM !

On le connaît pour ses hébergements insolites et haut-de-gamme... Mais Bol d'Air, situé à La Bresse, est également un parc de loisirs qui mérite le détour ! Et qui vous propose, cet hiver, son lot de sensations exceptionnelles, dans un cadre naturel et authentique. 3...2...1... Partez !

Commençons fort : vous aviez toujours rêvé de voler comme un oiseau, mais, fataliste, aviez fait une croix sur cette envie insensée ? Vous n'aurez que plus de plaisir à vous essayer au désormais célèbre Fantasticable, tyrolienne géante longue de près d'un kilomètre et demi, et qui se descend en position allongée (ou assise) à plus de 100 km/h !

Que vous ayez ou non déjà testé la version estivale de cette tyrolienne parmi les plus longues et rapides de France, le survol des sapins enneigés en toute sécurité est la promesse d'une expérience unique et magique, à vivre absolument. Et si la solitude vous effraie, pourquoi ne pas vous embarquer en tandem ? Accessible dès 6 ans et 25 kg, cette animation de haute-volée est soumise à réservation préalable.



© Michel Laurent - Bol d'Air



© Michel Laurent - Bol d'Air

Enfin, les plus casse-cou pourraient être tentés de sauver le monde, ce à quoi les invitera le premier Explor Games® Immersion de France ! Par équipes de deux à cinq personnes, guidé.e.s par une tablette et accompagné.e.s de personnages virtuels, partez « A l'origine du futur » et relevez des défis bien réels qui solliciteront votre habileté, votre réflexion, ou votre capacité d'entraide... Deux heures d'épreuves ludiques en pleine nature grâce à un subtil mélange de géocaching, d'escape game et de jeu de piste. Le futur est à vous !

✚ 76 rue du Hohneck, 88250 La Bresse • Tél. 03 29 25 62 62 • Site ouvert tous les samedis hors vacances et du mardi au samedi durant les vacances scolaires de Noël et de février • Accès au bois des Lutins et Explor Games® selon les conditions météo • Informations et réservation sur bol-d-air.fr.

EXPÉRIMENTER EN FAMILLE

Côté Bois des Lutins, vous vous livrez à un voyage hors du temps... et en famille ! Tyroliennes des fées, village des trolls, cabanes perchées, trampolines... Dans ce parc de plus d'un hectare peuplé de lutins, de fées et d'autres personnages extraordinaires, petits, moyens et grands enfants descendront, décideront, la Luge des Lutins... grimperont, d'un pas déterminé, la Maison de l'Araignée... sauteront sans faillir la Mer de filets... et exploreront sans trembler les secrets de la Grotte des Trolls. Bref, ils partageront une multitude de jeux et de découvertes, accessibles dès 2 ans ! Car, chose pas si fréquente, l'espace est pensé pour que parents et enfants puissent s'amuser ensemble et se créer des souvenirs partagés... Notez qu'en cet hiver, 20% vous seront offerts sur le prix de l'entrée !

Idées cadeaux



En panne d'idées cadeaux ? Fantasticable, Bois des lutins, Explor Games® et toutes les autres activités du parc, ainsi que des nuitées en hébergement insolite sont à offrir sous forme de billets-cadeaux valables deux ans à compter de leur date d'achat. Rendez-vous sur la boutique en ligne de Bol d'air, et vous profiterez, grâce au code promotionnel « NOEL21 », de remises allant jusqu'à -40% !





Bol d'air

Parc de loisirs & Hébergements insolites

Cet hiver :

Fantasticable

Bois des Lutins*

Explor Games®*

Location de ski

Hébergements

LE BOIS DES
LUTINS



Bol d'Air - 76 rue du Hohneck 88250 La Bresse / 03.29.25.62.62 / bol-d-air.fr

*Activités ouvertes selon conditions météo



mémoire de L'usine éphémère



La Ville de Maxéville a confié à un collectif de trois artistes la mission d'immortaliser un moment exceptionnel d'entraide : la production éphémère de masques textiles sur le site des Brasseries.

Une exposition itinérante avec photographies et montages

sonores par Josef Guinzbourg, scénographie et dessins par Alain Simon et textes par Francine Ricci. La galerie Le Préau de l'INSPÉ de Maxéville accueille en janvier cette exposition avec pas moins d'une centaine de supports imprimés, des impressions hors format, des extraits sonores... une scénographie qui garde ainsi la mémoire de l'usine éphémère.

► Le 17 mars 2020, face à la pandémie de Covid 19 la France se figeait. Avril 2020, grâce à l'investissement des agents des services techniques de la ville de Maxéville une unité de production de masques s'installait sur le site des Brasseries. En partenariat avec le créateur de mode nancéien Davy Dao, le Conseil Départemental de Meurthe et Moselle a ainsi pu lancer l'opération « Un masque pour les Meurthe et Mosellans ».

“

OUVRIR LES YEUX ET LES OREILLES POUR GARDER DES TRACES DE CE QUI SE DÉROULAIT LÀ. DE CES ÉCHANGES PRÉCIEUX, TOUCHANTS DE SIMPLICITÉ ET D'AUTHENTICITÉ, NOUS AVONS IMAGINÉ LA RESTITUTION DE CE QUE NOUS AVIONS PERÇU DE LA VIE DE CETTE USINE ÉPHÉMÈRE PAR UN DIALOGUE ENTRE DESSINS, PHOTOGRAPHIES, TEXTES ET MONTAGES SONORES. **Le Collectif**”

✚ Du 7 janvier 2022 au 9 février 2022 - Vernissage le vendredi 7 janvier à 18h • Ouverture du lundi au vendredi, de 8h à 18h. Ouverture exceptionnelle les samedis 15 janvier et 5 février 2022 de 10h à 16h • INSPÉ de Lorraine / Galerie Le Préau 5 rue Paul Richard 54320 MAXÉVILLE • Entrée gratuite • Entrée libre pour les visites individuelles, sur réservation pour les visites commentées de groupes. Pass sanitaire obligatoire et gestes barrières.





acte II, DE LA DIVERSITÉ !



Bouger les lignes ? Histoires de cartes © Christophe Raynaud de Lage

En ce début d'année 2022, Acte II d'une saison riche et audacieuse, le Théâtre de la Manufacture affiche son envie d'ouverture à travers une programmation éclectique et exigeante. A l'affiche, des classiques revisités : *C'est comme ça (si vous voulez)*, comédie de Pirandello mise en scène par Julia Vidit (du 1^{er} au 6 mars) ; *Uneo uplusi eurstragé dies*, triple-invitation à s'immerger dans le théâtre de Sophocle et dont l'intégrale sera jouée le 7 mai dans le jardin du Goethe Institut... à 5h00 du matin !

Dans la droite ligne de cette fin d'année, la Manufacture multiple par ailleurs les spectacles destinés au jeune public et à voir en famille, tels que *Bouger les Lignes* (au CCAM du 11 au 15 janvier) ou *La nuit où le jour s'est levé* (du 2 au 6 février à la Manufacture). Elle fera également la place, en cette seconde partie de saison, à des créations brillant par leur originalité, leur extravagance. C'est le cas de la pièce écrite et mise en scène par Charlotte Lagrange, *Les petits pouvoirs*, huis clos étouffant aux airs de thriller (du 22 au 26 mars)... ou d'*After all Springville*, spectacle belge qui sera joué les 17 et 19 mai.

A tout cela s'ajoutent les propositions données hors les murs de *Maintenant que je sais*, du 24 au 29 janvier, ou de *Quartiers Libres*, du 14 au 19 mars... Habitants de l'agglomération nancéienne, une lecture ou un spectacle sera forcément présenté.e près de chez vous ! A surveiller sérieusement, sur le site de la Manufacture.

+ www.theatre-manufacture.fr



La nuit où le jour s'est levé © Christophe Raynaud DeLage

THÉÂTRE DE LA MANUFACTURE SAISON 21/22



Direction Julia Vidit

ACTE 2

JAN. → JUIN 2022

11–15 janvier hors-les-murs

BOUGER LES LIGNES

Bérangère Vantusso
Cie trois-six-trente/
Cie de l'Oiseau-Mouche

Présenté au CCAM de Vandœuvre-lès-Nancy

24–29 janvier hors-les-murs

MAINTENANT QUE JE SAIS

Catherine Verlaguet /
Olivier Letellier / Théâtre
du Phare

Dates, horaires et lieux sur notre site

2–6 février en famille

**LA NUIT OÙ LE JOUR
S'EST LEVÉ**

Sylvain Levey, Magali Mougel
et Catherine Verlaguet /
Olivier Letellier / Théâtre
du Phare

22–26 février hors-les-murs

DE LE CÔTÉ

Dieudonné Niangouna
Cie Les bruits de la rue
Présenté au Théâtre de Mon Désert

1^{er}–6 mars création

**C'EST COMME ÇA
(SI VOUS VOULEZ)**

Comédie d'après *Così è (se vi
pare)* - Luigi Pirandello et
Guillaume Cayet / Julia Vidit

14–19 mars

QUARTIERS LIBRES N°2

Guillaume Cayet

22–26 mars

LES PETITS POUVOIRS

Charlotte Lagrange
Cie La Chair du Monde

13–16 avril en famille

DARK CIRCUS

Romain Bermond et
Jean-Baptiste Maillet / Pef
Cie Stereoptik

27–29 avril

OÙ JE VAIS LA NUIT

D'après *Orphée et Eurydice*
de Gluck / Jeanne Desoubieux
Cie Maurice et les autres
Coréalisation avec l'Opéra national de Lorraine

3–7 mai

**Uneo uplusi eurstragé
DIES**

Ajax-Antigone-Les Trachiniennes
Sophocle / Gwénaél Morin
Cie Théâtre Permanent

13–15 mai création partagée

FRACAS

Élise Chatauret et Thomas
Pondevie / Cie Babel

17–19 mai

AFTER ALL SPRINGVILLE

Miet Warlop (Belgique)

2–3 juin création

DÉLUGE

Edgar Alemany Orfila / IPAC

LA
MANU
FAC
TURE
THÉÂTRE
DE

CENTRE
DRAMATIQUE
NATIONAL
NANCY
LORRAINE



03 83 37 42 42
theatre-manufacture.fr



un HIVER ENCHANTEUR à sainte-CROIX

Pour achever en beauté l'année qui s'achève et ouvrir la prochaine de la meilleure des manières, le Parc animalier de Sainte-Croix, en habits d'hiver, réserve à ses visiteurs d'un jour ou de plusieurs nuits une série de jolies surprises...

Séjourner au sein du Parc animalier de Sainte-Croix en plein cœur du parc naturel régional de Lorraine, c'est passer un moment hors du temps, plongé dans une bulle de nature au cœur des grands espaces, et partager un face-à-face potentiellement inoubliable avec les animaux du Parc : les loups, les cerfs, les coyotes... avec la possibilité de prendre part à des animations nature.

Tous les dimanches jusqu'en mars, « Les animaux et l'hiver » vous emmènera, accompagné.e d'un guide-nature, à la rencontre des animaux, découvrir comment ces derniers s'adaptent à l'hiver...

Les vendredis de décembre et de janvier, photographes professionnel.le.s et amateurs.trices passeront une journée en immersion totale au plus proche des animaux sauvages (ours, pélicans, lynx, loups, vautours, pandas roux, renards...). Plongés dans le Parc Animalier ainsi privatisé, ils auront l'opportunité – voire le devoir ? – de garder trace (photographique) de ce moment !

NOËL : EXPÉDITION ET BONS-CADEAUX

Autres ouvertures exceptionnelles, celles des 19, 20, 21, 23 et du 27 au 30 décembre, journées qui inviteront les visiteurs à participer à « l'expédition de Noël » ! Le concept ? Se promener librement le long des sentiers du Parc puis monter à bord d'un safari train pour découvrir, une heure et quart durant, les animaux d'hiver et assister à des nourrissages, au son de contes de Noël animaliers... Notez que le restaurant du Parc, Chez Liliane, se prêtera tout à fait à un goûter au chaud de fin d'évasion !



Enfin, le Parc Animalier ouvrira ses portes au grand public du 5 au 20 février ! L'occasion, pour les visiteurs, de contempler, sous toutes les coutures, les renards polaires, les loups, les ours et les rennes, animaux ayant en commun de se métamorphoser la saison hivernale venue...

Pour Noël, pourquoi ne pas offrir à celles et ceux que vous aimez un cadeau inoubliable et original, : une (ou plusieurs) expérience exceptionnelle à vivre au Parc ? Faites votre choix parmi les bons-cadeaux disponibles et optez

pour un séjour en lodge ou en cabane, une nuit avec les loups ou parmi les coyotes, ou pour un bon personnalisé... Les titres sont valables deux ans à compter de leur date d'achat !

Rappelons enfin que, pour soutenir les actions de conservation menées par le Parc Animalier de Sainte-Croix en faveur des espèces menacées, il est possible de parrainer un animal du Parc à travers l'achat d'un bon-cadeau...

+ Route de Sainte-Croix, 57810 Rhodes • Parcsaintcroix.com
Tél. 03 87 03 92 05



© Parc animalier de Sainte-Croix



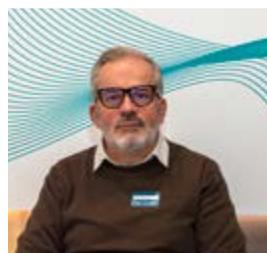
ÉCOUTER VOIR

AUDITION MUTUALISTE

BILAN AUDITIF GRATUIT*
pour vous et votre entourage

* Test non médical

**CORRECTION
DE LA SURDITÉ**



ÉTIENNE GAY ET ÉLISE LÉONORI
AUDIOPROTHÉSISTES D.E.
VOUS RECEVRONT SUR RENDEZ-VOUS

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

Lundi : 9h30 - 12h30 / 14h - 19h
Mardi, jeudi, vendredi : 9h - 12h30 / 13h30 - 18h
Mercredi : 9h30 - 12h30 / 13h30 - 19h
et le samedi : 9h / 12h



amnÉVILLE

en PLEINE FÉÉRIE VERRIÈRE/POTTER

Depuis quelques semaines et jusqu'au 3 janvier prochain, la magie d'Harry Potter règne sur Amnéville. Au sein de son E-max Event Factory, La Cité des Loisirs embarque petits et grands dans un univers féérique et enchanteur, fruit de l'alliance entre la saga de J.K. Rowling et du savoir-faire extraordinaire de maîtres verriers siglés Disney.

Découvrir, émerveillé, une reproduction du château de Poudlard par des maîtres verriers... se prendre en photo, tout sourire, devant le Poudlard Express... s'acheter sa propre baguette magique en vue d'entraînements futurs... ou encore faire éclore et personnaliser son dragon... Que l'on soit/ait été un lecteur assidu des aventures du jeune sorcier à lunettes ou que l'on ait vécu le phénomène de manière distanciée, via son neveu, ses enfants ou petits-enfants, ce genre de premières fois ne se refuse pas ! D'autant plus lorsque ces expériences d'un nouveau type sont réalisables dans les conditions parfaites de la Cité des loisirs d'Amnéville et de son E-max Event Factory, espace ludique situé sur le Parvis de l'Image...

Nouvel objet d'amusement et d'émerveillement : la Féerie du verre dédiée à l'univers des sorciers de Harry Potter ! 300 m² d'animations mis en place depuis octobre dernier au cœur du plus grand site touristique du Grand Est, pour un événement présenté en exclusivité mondiale et issu de la collaboration entre Incitea, l'association des commerçants de la Cité des Loisirs, et Arribas Brothers, verrier de la Walt Disney Company et de la licence Harry Potter.

JEUX-VIDÉOS ET ATELIERS

Sur place, l'incursion du savoir-faire verrier dans la saga imaginée par JK Rowling est mise en scène à travers des ateliers et animations de verrerie et une gamme de produits exclusifs et officiels en verre Harry Potter conçus par des artisans-créateurs.

Ainsi au sein du hall principal, vous déambulerez à travers des décors inspirés par l'univers du petit sorcier, et profiterez de démonstrations de souffleurs de verre.

Les autres niveaux du bâtiment sont occupés par Helios Gaming, qui crée les conditions d'une immersion encore plus intense dans ce monde féérique grâce à une rétrospective : quinze jeux-vidéos de toutes les époques et autant de consoles rendant hommage à Harry Potter... Une visite qui



© Arribas



© Arribas

plongera les visiteurs adultes entre nostalgie et fascination ! Quand les plus jeunes y verront un objet immense d'amusement.

L'accès au site, gratuit, se complète de nombreuses animations payantes, telles que des initiations au soufflage et au sablage du verre, ainsi que des ateliers de gravure. Souffler votre boule de Noël, créer votre lanterne en verre sablé, ou encore faire naître votre propre dragon en verre et participer, de vos mains, à la magie de Noël vous en coûtera entre 10 et 20 euros... Poudlard nous avait appris à ne pas réveiller un dragon qui dort (« Draco dormiens nunquam titillandus »). Quid d'un dragon de verre ? ■ **Cécile Mouton**

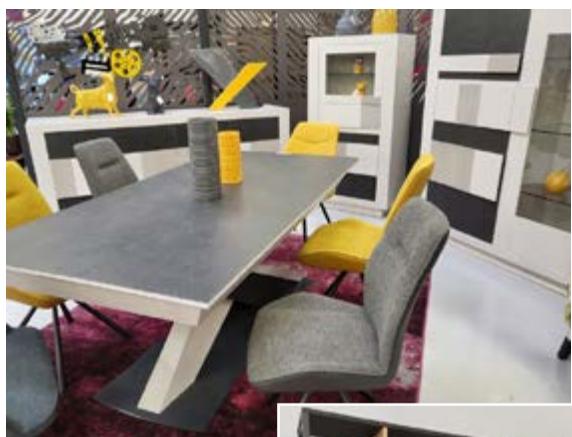
✚ Jusqu'au 19 décembre : mercredi 14h 19h, vendredi 17h minuit, samedi 10h minuit, dimanche 14h 19h, du 20 décembre au 3 janvier : lundi au jeudi de 14h à 19h, vendredi de 17h à minuit, samedi de 10h à minuit, dimanche de 14h à 19h • Accès au site gratuit • Accès journée jeux vidéos 9,90 euros. • www.amneville.com



FABRICATION SUR MESURE

PRIX SPÉCIAUX ET NOUVELLES COLLECTIONS
À DÉCOUVRIR EN MAGASIN

MEUBLES Maison Du Massif



CLASSIQUE
CONTEMPORAIN
INDUSTRIEL...

**VENEZ
COMPARER
AVANT
DE VOUS
DECIDER**



RELOOKING
PROFESSIONNEL

SUR MEUBLES
ET CUISINES

■ **PONÇAGE** complet et remise au bois brut sans utiliser de produits type décapant ...

■ **FINITIONS COMPLETES** façade et intérieur par nos ébénistes avec nombreuses teintes au choix laissant apparaître la veine du bois !

■ **ASPECT NATUREL** (aucun produit type sous-couche donnant un aspect peinture)



■ **MODIFICATION** de vos meubles en atelier (changement de pieds, incrustation de verre, métal, changement de ferrures, poignées...)

■ **GARANTIE** de tenue du produit pour mieux profiter de vos meubles



**OUVERT
PENDANT
LES FÊTES**



FABRICATION SUR MESURE

LES COLLECTIONS

RELOOKING

DÉCO

CANAPES

COIN DES AFFAIRES

ATELIER 3.500 m²
& EXPOSITION

GPS 9 54210 VILLE EN VERMOIS
RUE DE ST NICOLAS DE PORT

03 83 46 55 66

maison-du-massif.fr



**GRAND
ARRIVAGE DE
DÉCO POUR
LES FÊTES**



PARTICULIERS

Xavier MOUROT, Josiane DÖRR et Christophe FRANCK, responsables de Lorraine et Franche-Comté, pilotent et veillent au bon fonctionnement des agences en lien avec une bonne application des procédures et des règles métiers.

Ils organisent l'activité de leurs collaborateurs en s'assurant de leur bien-être, leur motivation et leur implication. De l'organisation du travail de leur équipe au suivi des résultats, les responsables s'impliquent fortement dans l'accompagnement de leurs collaborateurs afin de s'assurer de la complète autonomie de ceux-ci dans leur agence respective.

Leur journée s'organise en 2 phases :

- ▶ **La 1^{ère} phase** consiste à veiller à la bonne organisation des agences en vérifiant que celles-ci soient bien ouvertes et opérationnelles. En cas de difficultés, ils mettent en place des solutions pour que l'agence puisse continuer son activité pour pouvoir accueillir son public.
- ▶ **La 2^{ème} phase** consiste à répondre aux demandes techniques des conseillers en relation avec les adhérents (exemple : procédures à suivre, questions relatives aux assurés, etc.).



Selon Xavier, Josiane et Christophe, « Les conseillers ACORIS Mutuelles ont le souci du travail bien fait et font du bien être des adhérents une priorité dans leur travail de tous les jours. »



ENTREPRISES

Adil EL GARRAS, Alain REMOND et Isabelle PARFAIT, responsables collectifs pour les grands comptes, gèrent les entreprises de plus de 20 salariés, les conseillent et les accompagnent dans leur choix de protection sociale. Ils épaulent leur équipe de conseillers en leur expliquant les différents aspects juridiques liés à la couverture santé des entreprises.

Aujourd'hui, les entreprises ont l'obligation de proposer une complémentaire santé collective à leurs salariés et de participer au financement des cotisations. Pour répondre à cette obligation, ACORIS Mutuelles propose deux solutions :

- ▶ **PRO VIE DENSE**, une garantie pour les entreprises, avec à minima un salarié, proposant une garantie de base (ANI) et des options complémentaires facultatives afin de permettre aux salariés qui le souhaitent d'augmenter leur couverture.
- ▶ **PRO VIE DENSE TNS**, une garantie pour les TNS proposant 5 niveaux de couvertures et permettant de bénéficier de la déductibilité de la Loi Madelin.

Ces dernières offrent un large panel de bonus dans le cadre d'un contrat collectif : des avantages fiscaux et sociaux, un service d'assistance ainsi que l'intégration des prestations 100% Santé.

En ce qui concerne les entreprises liées à une convention collective avec accords négociés par les partenaires sociaux, une offre sur-mesure (avec des options modulables) est proposée à ces dernières en tenant compte de leurs branches respectives.



Selon Adil, Alain et Isabelle, « nos offres répondent tant aux chefs d'entreprises, qu'aux partenaires sociaux et salariés. Elles présentent les solutions les plus adaptées et personnalisées en fonction de leurs besoins, de leurs obligations mais aussi de leurs statuts ».

Conseiller et accompagner les entreprises dans leurs choix de contrat, voilà la mission des responsables et de leur équipe. Des aspects juridiques, en passant par les étapes de souscription, sans oublier la fidélisation des entreprises (mise en conformité des contrats, information sur les nouvelles réformes, présentation de nouvelles solutions) ; les actions effectuées par ACORIS Mutuelles ne manquent pas pour garantir un lien et un soutien quotidien avec les entreprises adhérentes.

« MADE IN LOCAL »

- > Plus de **20** agences en Lorraine et Franche-Comté
- > **1** plateau téléphonique à Remiremont
- > **170** collaborateurs au service des adhérents
- > **1** service d'assistance
- > **1** espace sécurisé
- > **1** application mobile

✚ N'hésitez plus à contacter  **ACORISmutuelles**

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



avec ou sans neige, La MONTAGNE (VOUS) GAGNE !

La neige se raréfie ? Plutôt que de se lamenter sur son sort, le Massif des Vosges en a pris son parti et adapté son offre hivernale pour laisser à ses visiteurs, quelle que soit la météo lors de leur séjour, un souvenir mémorable...



Massif des Vosges, Fondue Trappeur © Olivier POHL

Pour commencer, prenez donc trois heures pour **VIVRE COMME UN TRAPPEUR** ! Le temps d'une courte randonnée, vous serez guidé.e vers un endroit secret en dehors des sentiers des Vosges du Sud, au milieu des sapins et de la montagne enneigée. Arrivé à la nuit tombante,

vous installerez votre bivouac avec l'aide d'Olivier Pohl. Quelques bûches et caquelons de fromage pour vous réchauffer/restaurer, et à vous la vie de trappeur ! En un brin plus confortable et gourmande, certes... L'expérience sera totale.

+ 44 €/personne



© ASEPAM

Si le surnaturel vous appelle, partez, le 19, 22, 27 ou 29 décembre, **À LA DÉCOUVERTE DES MINEURS ET GNOMES DU VAL D'ARGENT** ! Car faut-il vous le rappeler : les abysses terrestres abritent un univers insoupçonné, celui du Petit Homme des mines et de ses sujets les gnomes, qui attendent de pied ferme leurs prochains visiteurs... Soyez attentifs et ils pourraient bien vous révéler leur présence.

+ 15 €/adulte, 7 €/enfant (5 à 12 ans) - Réservations au 03 89 58 62 11

Et si les joies de l'hôtel sont tentantes mais trop conventionnelles pour vous, pourquoi ne pas tenter d'aller vivre... dans **UN TROU DE HOBBIT** ?

La réalisation de Vincent Kern, fan de l'univers de Tolkien, se situe sur les hauteurs de La-Croix-aux-Mines, aux mines d'argent sont sans doute encore habitées par des nains. Pierre par pierre, Vincent a transformé ses croquis d'étudiant en maison unique ! Et fait désormais honneur à la légendaire hospitalité des semi hommes en accueillant, dans son confortable « terrier », les visiteurs de passage...

+ A partir de 240 € la nuit, dîner et petit-déjeuner compris.

www.maisondehobbitvosges.fr



© La Maison du Hobbit



© La Maison du Hobbit

Plus intime mais non moins propice à la détente, le **SPA ÉCOLOGIQUE DE L'HÔTEL DE LA POSTE**, situé dans le village alsacien Le Bonhomme, au cœur du Parc naturel régional des Ballons des Vosges. Composé d'un bassin de balnéothérapie extérieur en cèdre rouge, d'un sauna en rondins, d'une piscine BIO minérale et d'un espace détente et tisanderie, il complète à merveille la proposition de cet établissement trois étoiles au restaurant authentique. Vous aviez deux jours devant vous ? Ils sont désormais pris !

+ www.hotel-la-poste.com

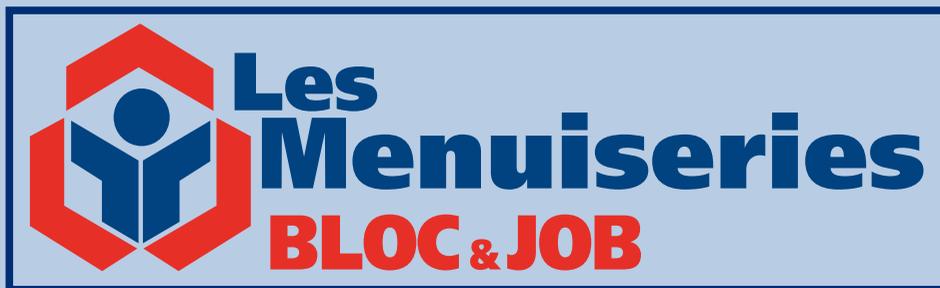
Ces émotions visuelles et sportives auront fait naître en vous une irréprouvable envie de cocooning ? Réservez votre journée au sein du nouveau **SPA DU DOMAINE DE HIRTZ** et ses 3300 m² de pur bien-être inspiré des pays nordiques ! Pour vous relaxer, la méthode est imparable : alterner 15 minutes de chaud, 1 minute de froid et un temps de repos de 20 minutes... Au programme de cette parenthèse de détente : piscine balnéo, grotte nordique, sauna forêt, observatoire sensoriel et expérience altitude.

+ Accès à partir de 45 €/personne pour 4h, 85 €/personne la journée (déjeuner inclus)

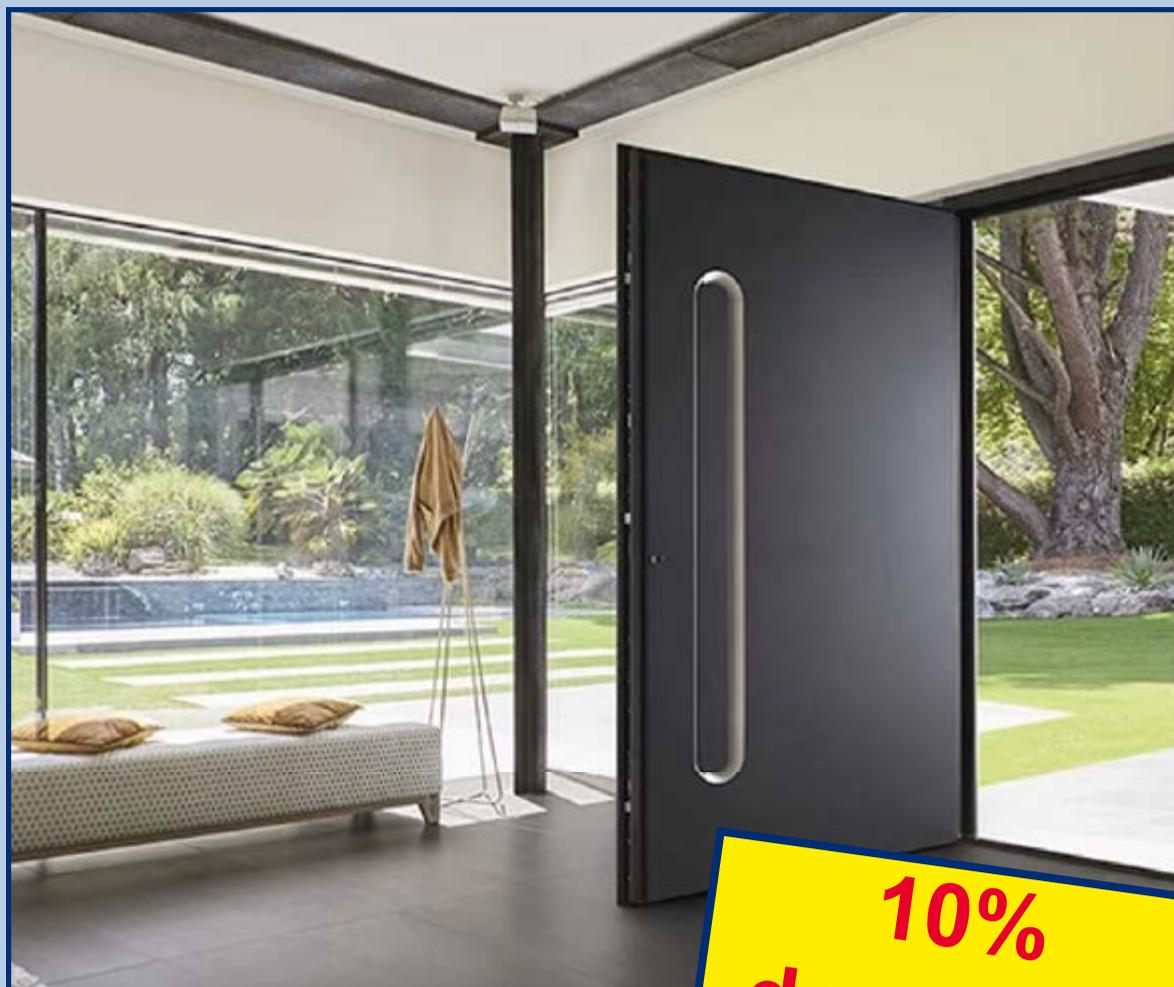


+ Tout le programme des activités et hébergements est à retrouver sur www.massif-des-vosges.fr !

BeL'M



Porte d'Entrée Aluminium



* Valable pour toutes commandes enregistrées
avant la fin du mois - Hors études et devis en cours.

**10%
de remise***

NOS MAGASINS

TOUL : 03.83.43.07.18 - LANEUVEVILLE-DEVANT-NANCY : 03.83.51.56.72 -
VILLE-EN-VERMOIS : 03.83.46.91.91 - LUNÉVILLE : 03.83.766.766 - BACCARAT : 03.83.761.761 -
SAINT-DIÉ-SAINTE-MARGUERITE : 03.83.556.556

■ en fête

GASTRONOMIE



PAPILLES, SAVEURS ET GOURMANDISES

Les fêtes de Noël dans notre région sont très ancrées dans la culture et la gastronomie locale. Elles sont une véritable féérie et attirent chaque année des milliers de touristes. Coté culinaire, que serait votre table de réveillon sans les bons produits de nos artisans et commerçants lorrains, leurs conseils et savoir-faire vont vous faire saliver de plaisir et provoquer de belles envies gustatives. Rabelais disait : « *Se nourrir est un besoin, savoir manger est un art* ». Un art bien français et qu'il faut préserver et développer. Nos artisans s'y emploient tous les jours comme les épicerie fines, bouchers, poissonniers, maraîchers, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, fromagers, cavistes et bien d'autres.... En cette fin d'année, ils sont au rendez-vous, leurs étals et boutiques décorées aux couleurs de Noël afin de vous proposer les meilleurs produits artisanaux et vous conseiller à la préparation de vos recettes festives. Assurément cette année, vos repas de réveillons feront twister vos papilles !

Bonnes fêtes gastronomiques à tous et toutes.



Laissez-moi vous guider vers un délicieux voyage !

Déjà 10 Ans

LE CARRE DES REVES

Rémy DURAND

BOUTANGERIE - PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE
03.83.25.51.86
10, av. des Érables - 54180 Houdemont

- www.carredesreves.com -

274613600



GARDEZ LA FRITE !

Derrière la simplicité de la forme, les Experts Pâtissiers de Lorraine respectent l'exigence du bon avec leur « frite » de Noël. Pascal CUNIN, président de la fédération des Experts Pâtissiers de Lorraine, nous partage la vision de son métier autour de deux axes stratégiques, tradition et innovation.

Chaque année, les Experts Pâtissiers présentent leur création pour les fêtes. Pourquoi avez-vous choisi le nom « la frite » pour la bûche de Noël ?

Cette année, les cinémas fêtent la sortie de la dernière édition « Les Tuche ». Film populaire et festif, il réunit le plus grand nombre devant la toile. Notre souhait était de créer une bûche en lien avec la sortie du film. La tradition est une chose. Elle n'empêche pas d'innover tout en respectant la qualité. L'expression « des frites, des frites, des frites » est devenu un ancrage émotionnel. L'idée était donc toute trouvée. Derrière ce rectangle jaune, se cache une harmonie des saveurs juste parfaite. L'idée de coller à l'actualité en réunissant autour de la table, petits et grands, est intéressante. Cette bûche si singulière s'avère fédératrice pour le grand public. Une fois dans la bouche, le voyage des papilles est assuré.

Sa composition est un clin d'oeil aux racines d'Isabelle Nanty, meusienne ?

Oui, nous avons associé plusieurs joyaux de Meuse : patate douce, madeleine, dragées et groseilles épicées ? L'objectif est d'harmoniser le tout avec justesse pour garantir à tous les gourmands que le bon sera sur toutes les tables de Noël. On dit souvent que la Lorraine est une terre d'excellence. Cette nouvelle édition confirme que le goût, tout comme le cinéma, est vecteur d'émotions. Derrière l'apparence de la simplicité, se dévoile l'expertise d'un métier.

Comment reconnaît-on un Expert Pâtissier ?

Nos adhérents sont répartis sur les quatre départements. Pour reconnaître les Experts Pâtissiers de Lorraine, le carré orange de notre charte graphique est affiché sur les vitrines des commerçants. Un annuaire des Experts est mis en ligne sur notre site internet : experts-patisseries.fr. Sans oublier d'autres temps forts, comme le défilé de Saint-Nicolas à Nancy et notre actualité diffusée sur les réseaux sociaux, Facebook et Instagram.



Après Noël, le mois de janvier rime avec les galettes des rois. Vous innovez aussi pour la prochaine édition ?

Les plus anciennes font référence à de grandes marques, comme Baccarat ou Daum. Cette année, nous avons collaboré avec un artiste lorrain, d'envergure

internationale. Gé Pellini est un artiste animalier connu pour ses œuvres imposantes. Vous connaissez peut-être le taureau rouge aux formes épurées mis en place devant le palais des Congrès à Nancy. Et bien, bonne nouvelle ! Toutes les familles pourront en avoir un exemplaire en miniature cette année. Nous avons travaillé sur une série de douze fèves dont une faisant référence à cette œuvre. Là encore, l'innovation est au rendez-vous. Notre souhait est de susciter de nouveaux pâtissiers à nous rejoindre, dévoiler de nouveaux jeunes talents et séduire notre clientèle à travers le respect du bon et du beau.



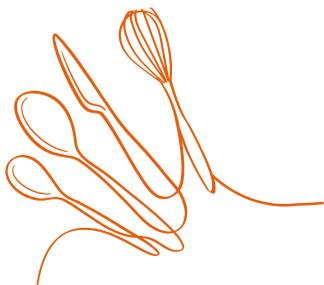
▲
Les Experts Pâtissiers de Lorraine ont la frite pour cette nouvelle édition de la bûche de Noël. Cette bûche se compose de tous les trésors de Meuse, à savoir groseilles épicées, madeleine, dragées et patate douce © Palais des ducs de Lorraine.

La frite



2021

Les experts
pâtisseries de
Lorraine



L'émotion gourmande



www.expertspâtisseries.fr



L'ÉPICERIE DU GOÛT, OU L'ART DE RECEVOIR !

Il y a le loup blanc et... les filles de Vaudémont. 100% féminine, l'équipe de L'Épicerie du Goût, antre nancéienne de la gourmandise, a fait de l'accueil et du conseil délivrés à sa clientèle sa marque de fabrique et les raisons d'un succès mérité.



© L'Épicerie du goût



© L'Épicerie du goût

80% DE PRODUITS LOCAUX

Bières de la Brasserie de Clemy, petit village proche de Nomeny... Macarons à la framboise fabriqués en Meuse... Terrine à la framboise... Les produits proposés par l'enseigne sont, pour 80% d'entre eux, locaux, et pour 100%, de qualité ! De quoi trouver l'inspiration, dans le budget et l'esprit de chacune. « *Nous n'imposons jamais rien ; nous sommes d'abord là pour aller chercher ce que vous avez au fond de la tête* ».

actuellement dans sa « douzième année de gourmandise », L'Épicerie du goût, refuge des gourmets, a fait de son sens de l'accueil son signe particulier. Une spécificité récompensée du label Accueil qualité tourisme affiché en vitrine, et qui fait beaucoup dans la fidélité affichée... des client.e.s. « *Ce qui nous fait le plus plaisir ? Voir les personnes revenir en nous disant qu'elles ne sont jamais déçues par ce que nous leur proposons* ».

Marie de Metz-Noblat a cofondé avec sa nièce, Bénédicte, cette boutique devenue l'un des repères commerçants de la vieille ville nancéienne. Et depuis 2010, elle expérimente au quotidien la recette du succès, mélange de chaleur humaine et d'expertise nécessaire au conseil. « *Si mon associée, nos deux équipières et moi-même aimons aller à la rencontre de celles et ceux qui franchissent notre porte au moyen de cette simple phrase : « Vous cherchez quelque chose en particulier ? », c'est parce que nous sommes véritablement là pour les aider, pour mettre notre compétence, notre passion du bon à leur service* ».

Le produit dont vous avez besoin est manquant ? Vous pouvez être certain.e que grâce à son expérience, votre interlocutrice « *se pliera en quatre pour trouver, dans la mesure du possible, un produit de substitution* ». N'hésitez donc surtout pas à demander conseil ! Et si seulement vous en prenez le temps, vous pourriez bien multiplier les découvertes...

Autre proposition gourmande érigée en spécialité à force de passion ? Le fromage ! Tomme aux cônes de houblon frottée à la bière, fabriquée par la Fromagerie de Vergaville... Cîteaux issu de l'Abbaye de Cîteaux, berceau des Cisterciens... Et, pour la couleur et le caractère, vieux fromages anglais... En cette fin d'année, vos plateaux de fêtes seront à commander quatre jours à l'avance !

Enfin, on trouve, dans la caverne de Metz-Noblat, des choses qui ne se mangent pas... et qui sont donc l'assurance, pour l'offreur, de voir son cadeau conservé : serviettes éponge, torchons confectionnés dans les Vosges, et, au sein d'un rayon thé de mieux en mieux achalandé, mugs à latte, tasses à café et théières en fonte. Si les fêtes sont bel et bien là, il serait bon de se rappeler d'une chose, avant toute visite : la générosité commence par soi-même !

✚ 4, Place Vaudémont à Nancy • Lepicerie-du-goût.fr • Tél. 03 83 20 28 21



© L'Épicerie du goût



© L'Épicerie du goût





Bonne fin d'année gourmande !

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

EPICERIE DU GOUT

4 place Vaudémont
à NANCY
(en bas de la Rue Gourmande)

MARDI, MERCREDI, JEUDI
10h - 13h et 15h30 - 20h

VENDREDI, SAMEDI
10h - 13h et 14h30 - 20h

DIMANCHE
10h - 18h
www.epicerie-du-gout.fr



Faits par nous : sirop, gelée et chutney de bergamote



Bénédicte & Marie de Metz Noblat



Plateaux de fromages sur commande



Plus de 100 références de bières lorraines, sans oublier les vins et alcools



Colis gourmands faits sur mesure, en fonction de ce que vous désirez

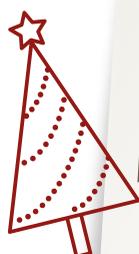
Bénédicte & Marie de METZ NOBLAT

l'épicerie du goût

depuis 2010

RÉVÉLATEUR

DE LORRAINE





MAGALICES

Magalices c'est une épicerie fine qui vous propose un joli patchwork de produits régionaux Lorrains et Occitans. Nouveauté cette année, Magalices vous emmène pour une petite balade en Corse avec des produits goûteux et empreints de maquis.

Pour Magali c'est toujours le même désir, vous proposer des produits de qualité issus de petites entreprises artisanales et de producteurs locaux. Pour les fêtes de fin d'année, et pour vos cadeaux, Magali vous propose la confection de colis et paniers gourmands.

N'hésitez pas à venir la rencontrer, vous pourrez même confectionner ensemble vos cadeaux Gourmands !

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 19h et le dimanche de 9h à 13h.

Magalices

CHEZ MAGALI • ÉPICERIE FINE



COLIS & PANIERS GOURMANDS

Plus d'une cinquantaine de producteurs, lorrains et occitans de quoi trouver tout ce qu'il vous faut pour vos repas de fêtes,, cadeaux gourmands et autres douceurs. Foies gras, pains d'épices, conserves artisanale, vins, champagne,....
Pour tous les goûts et tous les budgets.

MARCHÉ COUVERT – NANCY
06 10 55 67 39

Au Jardin d'Eden



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

Marché Central
& Marché d'Haussonville

AU JARDIN D'EDEN, LE PARADIS DES SAVEURS !

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



CASA DI LISA ET CASA D'ITALIA PLATANIA

Le vent d'Italie soufflant sur le marché couvert de Nancy semble étrangement plus vigoureux depuis deux ans.. Période à laquelle Lisa et Stella, filles de Gemma et gérantes de la Casa d'Italia Platania, ouvraient leur petit café/restaurant : Casa di Lisa ! Îlot vert blanc et rouge pensé pour régaler la clientèle autant que pour la faire voyager, Casa di Lisa propose, sur place ou à emporter, lasagnes, arancini, Calzone, tiramisu... À quelques mètres, la Casa d'Italia, partenaire de vos soirées festives en famille ou entre amis, mets à votre disposition des plateaux d'înatatoires à composer à l'envie et à l'infini, de charcuteries fromages et antipasti ! L'idée parfaite pour ménager les préférences de chacun tout en régaland l'assemblée, et cerise sur la torta, sans avoir à cuisiner ! Vous y trouverez également une large gamme de pâtes fraîches (à la truffe, châtaignes et lardons, saumon, citron, crevettes...) ainsi qu'une large gamme de produits à la truffe (Sauce, beurre, sel, huile, pesto, miel et tant d'autres à découvrir.) Précisons qu'en cette période pré-Fêtes de fin d'année, les palais sucrés retrouveront avec délectation les fameux Panettone et Pandoro, dont les versions classiques côtoient celles plus audacieuses, au parfum Limoncello, Poire/Chocolat, Orange/Chocolat, Caramel et beurre salé, Cerises Amarena, Moscato, Marrons glacés, Amaretto.. Ainsi que les fameux Aragostine Napolitains et les Cannoli siciliens. Et pour accompagner ces spécialités typiquement italiennes, pourquoi ne pas mettre en pratique les conseils des deux sœurs et déguster le café italien KIMBO, disponible à la Casa di Lisa dans sa version moulue ou en grains ? A presto !



CASA DI LISA ET CASA D'ITALIA PLATANIA



ÉPICERIE ITALIENNE ET PETITE RESTAURATION

Produits typiques italiens

CASA DI LISA

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

CASA D'ITALIA PLATANIA

Charcuteries • Pâtes fraîches • épicerie • Vins • Antipasti • Fromages • Panettone • Plateaux d'înatatoires • Paniers garnis

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

Prim' Délices

Chez Frédéric ♦ Direct de Rungis



- corbeilles de fruits • mini-légumes
- champignons sauvages
- racines (crosnes,...)
- fruits exotiques
- soupes maison

MARCHÉ COUVERT – NANCY
03 83 30 01 08

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.

LIVRAISONS A DOMICILE* selon conditions sur lieu de vente.



Maison GRÉGOIRE

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



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

POUR NOËL ET NOUVEL AN, LA MAISON GRÉGOIRE A ÉLABORÉ UNE CARTE TRAITEUR :

Entrées froides et chaudes, plats et desserts ; Foies gras de canard,
Saumon fumé au bois de hêtre et sel de Guérande ; Boudin blanc
truffé ; Escargots de Bourgogne ; Volailles fermières ;
Ballotines de volailles ...

Produits fabriqués par nos soins, matières premières provenant
des meilleurs fournisseurs et issues d'élevages français.

MARCHÉ COUVERT - ALLÉE SUD - 03.83.32.00.85

LE TERROIR REVISITÉ À L'IMPROMPTU

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



MAISON GRÉGOIRE, LA QUALITÉ POUR PRIORITÉ !

Installée au Marché Central de Nancy depuis 2007, la Maison Grégoire, boucherie-charcuterie artisanale, choisit de faire primer la qualité sur toute autre considération. Ainsi propose-t-elle des viandes fraîches issues de bêtes choisies sur pied, et soigneusement sélectionnées par des professionnels passionnés, avant d'être découpées dans les laboratoires de l'enseigne. Autres motifs de fierté pour l'équipe – et de réjouissance pour la clientèle – : les délicieuses spécialités charcutières et plats traiteur proposés chaque jour à la vente à emporter ! Décidément au diapason de vos envies, la Maison Grégoire a bien l'intention d'être présente sur vos tablées festives, de l'entrée... au dessert ! A sa carte traiteur en cette fin d'année, différents plats de fêtes parmi lesquels : Quelques entrées froides : Dôme de Saumon fumé et St Jacques, Savarin aux Ecrevisses, Foie gras de Canard maison. Plats cuisinés : Châpon forestier au chablis, Filet de Canard à l'orange, Filet de Bar sauce Langoustine. En dessert : Bûche trois chocolats, Bûche Edeilweiss (chocolat blanc, framboises) ou Bûche vanille praliné.



Restaurant
L'IMPROMPTU

MARCHÉ CENTRAL
Place Henri Mengin
54000 Nancy
03 83 30 02 56
limpromptu.com
f @limpromptunancy

MAÎTRE RESTAURATEUR

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

Restaurant éphémère durant les fêtes
huîtres - foie gras - escargots - champagne
Place Charles-III

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.

Saveurs et Parfums
d'Italie

Chez TONY

Restaurant
Chez TONY

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

MARCHÉ COUVERT - NANCY - 03 83 32 65 47

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.



BÛCHE OMELETTE NORVÉGIENNE & LEMON CURD

 **POUR 8 PERSONNES**

 **PRÉPARATION : 45 MIN**

 **PRISE AU FROID : 12H**

INGRÉDIENTS

Pour le biscuit roulé : ½ pot d'éclats de noisettes toastées au sel, ½ pot de lemon curd, 4 cuil. à soupe d'huile aromatisée à la mandarine (facultatif), 105 g de farine, 130 g de sucre, 4 œufs, 1 pincée de sel.

Pour la garniture glacée : 1 pot de lemon curd, 125 g de sucre, 5 jaunes d'œuf (réserver 3 blancs d'œuf pour la meringue), 500 ml de lait demi-écrémé, 5 cl de crème liquide 30 %.

Pour la meringue : 3 blancs d'œuf, 75 g de sucre glace, 75 g de sucre.



© Fabien Quinard

Préchauffer le four à 200 °C. Séparer les blancs des jaunes. Prendre les blancs d'œuf, ajouter une pincée de sel, puis les monter en neige pour qu'ils soient bien fermes. Mettre de côté. Dans un saladier, ajouter les jaunes d'œuf, mettre le sucre et faire blanchir la préparation. Ajouter 4 cuillerées à soupe d'huile aromatisée à la mandarine, la moitié de la farine, puis mélanger. Ajouter ensuite la moitié des blancs d'œuf et remuer délicatement. Renouveler l'opération avec le reste de la farine et les blancs d'œuf. Sur une plaque allant au four, déposer une feuille de cuisson et étaler la préparation. La saupoudrer d'éclats de noisettes. Veiller à bien en mettre sur tout le biscuit. Mettre au four pendant 11 minutes. Pendant ce temps, humidifier un torchon propre. Poser le torchon humide sur une table et mettre une nouvelle feuille de papier cuisson dessus. En fin de cuisson, retourner le biscuit sur cette nouvelle feuille. Garder l'ancienne sur la préparation. Enrouler le biscuit avec le torchon puis, mettre au réfrigérateur.

Préparation de la glace : mettre le lait et la crème dans une casserole et porter à ébullition. Séparer les blancs et les jaunes. Garder trois blancs d'œuf, les réserver au réfrigérateur pour la meringue. Prendre un saladier, verser les jaunes et le sucre. Faire blanchir au fouet. Puis ajouter au mélange la préparation lait-crème. Bien mélanger. Faire chauffer la préparation dans une casserole à feu doux, en

remuant régulièrement pendant 8 minutes. Verser le mélange dans un saladier, ajouter le pot de lemon curd et remuer. Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Au bout de 30 minutes, transvaser la préparation dans la sorbetière et turbiner pendant 40 minutes. (Option sans sorbetière : Mettre au congélateur et remuer de temps en temps de manière à obtenir une consistance de crème glacée).

Montage de l'omelette norvégienne : une fois la consistance souhaitée, prendre le moule à bûche et remplir au ¾ de crème glacée. Sortir le biscuit roulé du réfrigérateur. Le dérouler et couper une bande de la taille du moule. Réserver cette partie pour en faire le socle de l'omelette. Étaler ½ pot de lemon curd sur le reste du biscuit roulé et tailler à la dimension de la bûche. Mettre le biscuit roulé à l'intérieur du moule, dans la glace. Prendre la bande de biscuit mise de côté et la poser sur le dessus. Faire prendre la bûche au congélateur pendant minimum 12 heures.

Préparer la meringue (10 minutes avant de servir la bûche). Prendre les trois blancs d'œufs et battre les blancs en neige. Une fois montés en neige, ajouter le sucre et le sucre glace au fur et à mesure tout en continuant de battre. Attention à bien obtenir une consistance crémeuse. Sortir l'omelette du congélateur. La démouler sur un plat rectangulaire sans bord et recouvrir de meringue, de manière à avoir une couche d'au moins 1 cm d'épaisseur. Passer au chalumeau pour dorer la meringue. 🏠 Maison Brémond 1830



LES CADEAUX QUI RÉGALENT



[RHUM]
**COFFRET RHUM
EXPERIENCE - FAIS
VIEILLIR TON RHUM !**

37€90
54€14 / LITRE
70 CL - ALC. 40% VOL.

V&B
VAND B E&D

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

[BIÈRES]
**COFFRET
BIÈRES DE NOËL**
+ 1 VERRE

19€95
15€11 / LITRE
4x33 CL - ALC. 8,75% VOL.

V&B
VAND B E&D

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

[BIÈRES]
**COFFRET
LA PAPOUILLE**
+ 1 VERRE

11€90
18€03 / LITRE
2x33 CL - ALC. 5% VOL.

V&B
VAND B E&D

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

[BIÈRES]
**COFFRET RETOUR
VERS LA BIÈRE**
+ 1 VERRE

18€90
14€32 / LITRE
4x33 CL - ALC. 6,59% VOL.

V&B
VAND B E&D

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

[SPIRITUEUX]
**COFFRET 4 WIT
LES ALAMBICS
FRANÇAIS**
+ 2 VERRES

39€90
199€50 / LITRE
4x5 CL - ALC. 42% VOL.

V&B
VAND B E&D

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

[RHUM]
**COFFRET GWAÏ,
UN HIVER SOUS
LES TROPIQUES**

45€90
43€71 / LITRE
3x35 CL - ALC. 32% VOL.

V&B
VAND B E&D

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

[WHISKY]
**COFFRET 1107
SINGLE MALT**
+ 2 VERRES

44€90
64€14 / LITRE
70 CL - ALC. 43% VOL.

V&B
VAND B E&D

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

5€ offerts
tous les 50€ d'achat*

V&B
VAND B E&D

*EN MAGASIN UNIQUEMENT. VOIR CONDITIONS.

LES LÉGUMES anciens et inédits S'INVITENT AUX TABLES DE FÊTE !

GLACÉ DE MINI LÉGUMES À LA JAPONAISE ET NOIX DE ST JACQUES

POUR 4 PERSONNES

 **PRÉPARATION : 45 MIN**

 **CUISSON : 20 MIN**

INGRÉDIENTS

- 12 mini carottes Prince de Bretagne®,
- 12 mini poireaux Prince de Bretagne®,
- 12 mini navets Prince de Bretagne®,
- 5 cl d'huile d'olive,
- 100 g de sauce Yakitori,
- sel,
- poivre.



© Atelier sésame - Prince de Bretagne

PHOTOS © ATELIER SÉSAME, PRINCE DE BRETAGNE, DR

ASTUCE :
Vous pouvez utiliser
d'autres mini légumes
type mini choux, mini
betteraves....

Lavez les mini carottes et mini navets Prince de Bretagne® et conservez les fanes. Réduisez les feuilles des mini poireaux Prince de Bretagne® et rincez-les. Faites bouillir une casserole d'eau salé puis, une fois en ébullition plongez-y les mini légumes. Stoppez la cuisson 5 minutes après la nouvelle ébullition. Versez les légumes dans un saladier d'eau glacée pour conserver leurs couleurs vives.

Versez de l'huile d'olive dans une poêle et y saisissez les mini légumes. Déglacez l'ensemble avec la sauce yakitori. Assaisonnez au besoin (mais la sauce Yakitori est déjà salé).

Cette préparation sera accompagnée de noix de st Jacques juste snackées. 🍴

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 20 MIN

INGRÉDIENTS

200 g de shiitakés Prince de Bretagne®, 1 butternut Prince de Bretagne®, 150 g de fromage de chèvre, 10 cl d'huile d'olive, sel et poivre.

ASTUCE :
Ce plat sera très bien accompagné d'une pièce de volaille ou de gibier

POÊLÉE DE SHIITAKÉS AU BUTTERNUT ET CHÈVRE FRAIS

Coupez le butternut Prince de Bretagne® en cubes de 3 cm. Versez les cubes dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Une fois cuits, égouttez bien les cubes et réservez.

Coupez les shiitakés Prince de Bretagne® en 2 ou 4 selon leur taille.

Dans une poêle, versez l'huile d'olive et faites revenir les shiitakés avec le butternut pendant 5 minutes (jusqu'à caramélisation des morceaux de butternut).

Débarassez le tout dans un saladier, assaisonnez à votre convenance et ajoutez le fromage de chèvre frais émietté. Dressez dans un plat avant de servir bien chaud.. 🍴



© Atelier sésame - Prince de Bretagne

ENDIVES JEUNES POUSSÉS EN BOUILLON D'HUÎTRES



© Atelier sésame - Prince de Bretagne

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 20 MIN

INGRÉDIENTS

4 jeunes pousses d'endives Prince de Bretagne®, 12 huîtres calibre 4, 500 ml d'eau, 10 g de gingembre frais, 1 gousse d'ail rosé de Bretagne Prince de Bretagne®, 1 cuillère à soupe de fond de veau, 10 cl de sauce soja, sel, poivre.

Préparez le bouillon : Dans une casserole faites chauffer : 500 ml d'eau avec la sauce soja, le gingembre coupé en fines lamelles et l'ail pressé. Une fois porté à ébullition, laissez réduire à feu doux pendant 10 minutes afin de concentrer les saveurs puis, ajoutez le fond de veau et laissez réduire pendant 5 minutes.

Préparez les garnitures : Coupez les jeunes pousses d'endives en 4 dans le sens de la longueur puis en 8 dans la largeur. Ouvrez les huîtres et débarrassez-les de leurs coquilles.

Dressage : Dans 4 bols déposez et répartissez la moitié des jeunes pousses d'endives Prince de Bretagne. Plongez l'autre moitié des endives ainsi que les huîtres pendant deux minutes dans la casserole de bouillon. À l'aide d'une petite louche, dressez vos bols avec les endives, les huîtres et le bouillon...

Astuce : Vous pouvez agrémenter ce plat avec des feuilles de capucine ce qui amènera une note de moutarde type Wazabi. 🍴

Le Petit Comptoir



Cuisine de terroir revisitée

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

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

PSYCHO TEST : AVEZ-VOUS L'ESPRIT DE NOËL ?

Faites-vous partie des fans inconditionnels de Noël ou, au contraire, êtes-vous complètement allergique aux festivités du 25 décembre ? Découvrez-le sans plus tarder grâce à notre test.

1. QUAND INSTALLEZ-VOUS VOTRE SAPIN ?

1. En novembre
2. Au début du mois de décembre
3. Vous n'en mettez pas

2. POUR VOUS, NOËL EST SYNONYME DE...

1. Magie
2. Cadeaux
3. Angoisse

3. QUE PENSEZ-VOUS DES ILLUMINATIONS ?

1. Vous adorez ça et guettez leur arrivée chaque année
2. Vous trouvez ça joli
3. Vous déplorez le gâchis d'électricité

5. VOTRE FILM DE NOËL PRÉFÉRÉ ?

1. Love Actually
2. Maman, j'ai raté l'avion
3. Le Grinch

6. VOTRE ACTIVITÉ FAVORITE DURANT CETTE PÉRIODE ?

1. Décorer votre maison
2. Regarder des films de Noël
3. Boire du vin chaud*

7. SELON VOUS, POUR UN RÉVEILLON RÉUSSI, IL FAUT...

1. Toute la famille
2. Juste les proches
3. Seulement votre conjoint(e)

4. QUEL SAPIN PRÉFÉREZ-VOUS ? CHOISISSEZ PARMIS CES TROIS IMAGES.



8. QUELLE TABLE PRÉFÉREZ-VOUS ? CHOISISSEZ PARMIS CES TROIS IMAGES.



9. ENFANT, QUE PRÉFÉRIEZ-VOUS À NOËL ?

1. Faire une photo avec le Père Noël
2. Retrouver vos cousins
3. Ouvrir vos cadeaux

11. POUR LES CADEAUX, VOUS VOUS Y PRENEZ...

1. Des mois en avance
2. Quelques semaines avant
3. La veille

10. VOTRE MUSIQUE DE NOËL FAVORITE ?

1. All I Want For Christmas Is You de Mariah Carey
2. Jingle Bells de Bing Crosby
3. Merry Christmas (I don't wanna fight Tonight) des Ramones

12. LE SOIR DU RÉVEILLON, VOUS ENFILEZ...

1. Votre pull de Noël préféré
2. Votre plus belle chemise ou votre plus belle robe
3. Votre tenue de tous les jours

Un maximum de 1 : Vous avez l'esprit de Noël à 100 %

Vous adorez Noël. D'ailleurs, vous êtes déjà prêt(e) pour les festivités depuis plus d'un mois. Votre salon ressemble à s'y méprendre à la maison du Père Noël et vous n'avez qu'une seule hâte : que le grand jour arrive. En attendant, vous arpentez les marchés de Noël, dégustez des chocolats chauds, photographiez les illuminations et regardez en boucle des films de Noël.

Un maximum de 2 : Vous avez l'esprit de Noël à 60 %

Vous aimez Noël. Pour autant, toute votre vie ne tourne pas autour de cet événement. Vous savez être raisonnable tout en profitant de cette période. Un mois avant l'événement, vous décidez votre intérieur sans le surcharger et commencez doucement à réfléchir aux cadeaux que vous allez faire.

Un maximum de 3 : Vous avez l'esprit de Noël à 0 %

Vous détestez Noël et tout ce qui s'y rapporte. Vous ne céderez pas à la pression de cette fête que vous jugez commerciale. Le 24 et le 25, vous ferez acte de présence pour faire plaisir à vos proches mais c'est tout. Pas question de participer aux chants de Noël, d'aller dans les marchés ou d'installer un sapin chez vous.*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

■ Sarah Barbier

Pompes Funèbres - Marbrerie



ROC • ECLERC

« C'est clair, c'est Roc Eclerc »

Nancy - Vandoeuvre - Saint Max - Toul - Frouard - Pont à Mousson
Lunéville - Dombasle - Baccarat - Neuves Maisons

24h /24 - Tél : 03 83 55 55 55

HOROSCOPE

2022

BÉLIER

du 21 mars au 20 avril

Amour : Les planètes vous incitent à chercher à comprendre les aspirations de votre partenaire et celles de votre proche entourage. Si vous avez envie de vous fixer, vous en aurez enfin la possibilité.

Vie active : Vous n'hésitez pas à vous affirmer et à mettre vos capacités en avant. Côté finances, vous serez soumis au bon vouloir de certaines administrations ou à des organismes légaux.

Forme : Votre tempérament excessif va donner sa pleine mesure cette année.



CANCER

du 22 juin au 23 juillet

Amour : Vous allez vivre des moments plutôt légers et empreints de fraternité. Votre partenaire sera votre confident et le plus à même de vous comprendre.

Vie active : Cette année, il y a du changement dans l'air. De nouveaux projets vont voir le jour. Dans le domaine matériel, il sera fondamental de ne pas écouter votre cœur.

Forme : La solitude ne vous vaudra rien. Des accès de fatigue sont possibles en cours d'année.



TAUREAU

du 21 avril au 20 mai

Amour : Vos amours seront plus légères et détendues que l'an dernier. Vous ferez une plus grande place aux sentiments dans votre vie quotidienne. Célibataire, cette année sera déterminante.

Vie active : Vous avez des idées à mettre en place, des projets à proposer. Vous allez devoir faire un tri et cibler vos priorités. La gestion de vos finances ne vous donnera pas beaucoup de soucis.

Forme : Vous serez en bonne forme physique et assumerez enfin vos petites faiblesses.



LION

du 24 juillet au 23 août

Amour : Votre vie affective va évoluer et cela s'annonce passionnant. Votre pouvoir de séduction ne laissera personne indifférent. Vous gagnerez en sérénité.

Vie active : Des courants nouveaux vont voir le jour. Si vous savez utiliser vos talents, le succès est à votre portée. Vos finances seront plutôt stables.

Forme : Vos états d'âme auront une influence directe sur votre santé. Votre instinct vous poussera à prendre soin de vous.



GÉMEAUX

du 21 mai au 21 juin

Amour : Vous ressentirez un besoin plus grand de passion et d'intensité amoureuse. Célibataire, les relations amoureuses compliquées vous feront fuir !

Vie active : Les circonstances seront nettement plus favorables à l'expansion de vos ambitions professionnelles. Tout ce qui se rattache aux considérations financières sera facilité.

Forme : Vous aurez tendance à trop en faire et à vous fatiguer aussi bien physiquement que psychologiquement.



VIERGE

du 24 août au 23 septembre

Amour : Les moments tendres et passionnés à la fois ne manqueront pas dans votre vie amoureuse et cela quelle que soit votre situation actuelle.

Vie active : Vous devrez collaborer et communiquer davantage avec vos collègues. Certaines concessions vous apporteront bien plus que vous ne pouviez l'espérer. Vos rentrées d'argent seront régulières.

Forme : Votre énergie sera considérable et votre vitalité ne sera pas en reste.



BALANCE

du 24 septembre au 23 octobre

Amour : Votre vie sentimentale va prendre une place considérable cette année. Vous serez plus attentif aux autres et à vos proches en particulier. Vous saurez comment séduire la personne qui vous plaît.

Vie active : Vous avez hâte de débiter concrètement certains projets qui ont pris du retard. Les considérations financières seront fondamentales pour parvenir à vos fins. Ne les négligez pas.

Forme : Les maux existants vont s'estomper ou disparaître.



CAPRICORNE

du 22 décembre au 20 janvier

Amour : Votre soif de paix et d'équilibre vous poussera à rechercher une plus grande sérénité dans votre vie sentimentale. Cela passera par des remises en question indispensables.

Vie active : Cette année, vous devrez accepter de travailler en équipe, ce sera incontournable mais également porteur de succès. Le secteur matériel va connaître des améliorations.

Forme : Vous aurez besoin de calme et de détente qui ne seront pas toujours faciles à trouver.



SCORPION

du 24 octobre au 22 novembre

Amour : Cette nouvelle année sera parsemée d'orages passionnels. Vous entamez une nouvelle page sentimentale prometteuse malgré des débuts poussifs.

Vie active : Vous aurez enfin une vision globale de vos activités et pourrez envisager avec confiance la progression de votre carrière. Ne cherchez pas à développer toutes vos idées en même temps.

Forme : Vous allez devoir prendre le temps de vous reposer et de vous détendre.



VERSEAU

du 21 janvier au 19 février

Amour : Vous cherchez une plus grande stabilité affective. Les astres vont soutenir vos efforts et vous saurez exprimer vos sentiments sans fausse pudeur.

Vie active : La chance sera avec vous pour tout ce qui touche au développement de votre activité professionnelle ou pour le démarrage d'un nouveau projet. Vous vous reprenez en main dans le domaine des finances.

Forme : Vous allez devoir faire des efforts pour retrouver la pleine forme. Vous profiterez de tous les plaisirs de la vie.



SAGITTAIRE

du 23 novembre au 21 décembre

Amour : Que vous soyez célibataire ou en couple, les circonstances vont vous permettre de renforcer vos liens, mais vous devrez canaliser votre impatience.

Vie active : Vous devrez affûter vos armes durant le premier trimestre pour améliorer votre situation professionnelle. Vous êtes sur la route du succès, n'en doutez pas et restez optimiste.

Forme : Cette année, vous aurez besoin d'un maximum d'énergie pour soutenir votre rythme de vie.



POISSONS

du 20 février au 20 mars

Amour : En 2022, vous serez bien décidé à réaliser vos rêves les plus intimes. Votre charme et votre magnétisme seront irrésistibles mais votre crainte d'être abandonné ne vous quittera pas.

Vie active : Votre sociabilité sera votre meilleur atout. Vous mènerez les négociations commerciales d'une main de maître. Votre vie matérielle ne vous causera pas beaucoup de soucis.

Forme : Votre bonne forme dépendra beaucoup de votre moral.



Ouvert tous les dimanches
de 9h à 12h30

Du lundi au samedi
8h30 à 21h30 NON-STOP

Auchan **Auchan drive**
Magasins / Drive / Internet / Mobile

127 boulevard Lobau à Nancy



SPIDER-MAN: NO WAY HOME

• **Sortie** 15/12/21 • **Durée** 2h28 • **Film** USA • **Genre** Action, Aventure, Fantastique • **Réalisé par** John Watts • **Avec** Jacob Batalon, Tom Holland, Jon Favreau • **Synopsis** Pour la première fois dans son histoire cinématographique, Spider-Man, le héros sympa du quartier est démasqué et ne peut désormais plus séparer sa vie normale de ses lourdes responsabilités de super-héros. Quand il demande de l'aide à Doctor Strange, les enjeux deviennent encore plus dangereux...



CHÈRE LÉA

• **Sortie** 15/12/21 • **Durée** 1h30 • **Film** France • **Genre** Comédie • **Réalisé par** Jérôme Bonnell • **Avec** Grégory Montel, Grégory Gadebois, Anaïs Demoustier • **Synopsis** Après une nuit arrosée, Jonas décide sur un coup de tête de rendre visite à son ancienne petite amie, Léa, dont il est toujours amoureux. Malgré leur relation encore passionnelle, Léa le rejette. Éperdu, Jonas se rend au café d'en face pour lui écrire une longue lettre, bousculant ainsi sa journée de travail, et suscitant la curiosité du patron du café. La journée ne fait que commencer...



TOUS EN SCÈNE 2

• **Sortie** 22/12/21 • **Durée** 1h50 • **Film** USA • **Genre** Animation, Comédie musicale, Famille • **Réalisé par** Garth Jennings • **Avec** Jenifer Bartoli, Elodie Martelet, Camille Combal • **Synopsis** Si Buster et sa troupe ont fait du Nouveau Théâtre Moon la salle de concert à la mode, il est temps de voir les choses en plus grand : monter un nouveau spectacle dans la prestigieuse salle du théâtre de la Crystal Tower à Redshore City.



MATRIX RESURRECTIONS

• **Sortie** 22/12/21 • **Durée** 2h28 • **Film** USA • **Genre** Science fiction, Action • **Réalisé par** Lana Wachowski • **Avec** Keanu Reeves, Carrie-Anne Moss, Jada Pinkett Smith • **Synopsis** Quatrième volet de la saga "Matrix", lancée en 1999.



Coup de de la quinzaine

LA PANTHÈRE DES NEIGES

• **Sortie** 15/12/21 • **Film** France • **Genre** Documentaire • **Réalisé par** Marie Amiguet, Vincent Munier • **Avec** Sylvain Tesson, Vincent Munier • **Synopsis** Au cœur des hauts plateaux tibétains, le photographe Vincent Munier entraîne l'écrivain Sylvain Tesson dans sa quête de la panthère des neiges. Il l'initie à l'art délicat de l'affût, à la lecture des traces et à la patience nécessaire pour entrevoir les bêtes.

JEU-CONCOURS

En partenariat avec L'Autre Canal
Gagnez vos places pour le concert de

Laura Cahen

Judi 16 décembre • 20H30 à L'Autre Canal

De quelle ville de Lorraine est originaire Laura Cahen ?

Les gagnants seront sélectionnés parmi les bonnes réponses et avertis par email • Indice : Bergamote

Jouez sur notre page facebook
@LorraineMagazine



SAVEURS ET GOÛT POUR VOS FÊTES !

Produits du Terroir et d'Ailleurs



BOUCHERIE TRADITIONNELLE

Volaille, sanglier, chevreuil, biche, foie gras, escargots, plats...

Disponibles au rayon boucherie traditionnelle de vos magasins de Vandœuvre et Seichamps et à la commande à Coyviller.

BOISSONS



FROMAGES



FRUITS ET LÉGUMES



*Idée
Cadeau*
**Pensez
aux paniers
garnis**

La
FERME DES FRUITIERS
Agriculteurs et commerçants



COYVILLER

RD112 (croisement RD74)
03 83 46 74 55

VANDŒUVRE

14, rue de Roberval
03 83 28 45 11

SEICHAMPS

ZAC La Louvière
03 83 31 02 33

www.fermedesfruitiers.com



Ma
MUTUELLE
ACORIS
au coeur
DE MES
PRÉOCCUPATIONS
santé



complémentaire
SANTÉ
POUR TOUS


ACORIS
mutuelles

 N°Cristal 09 69 36 10 20
APPEL NON SURTAXE

Plus de 20 agences en Lorraine
et en Franche-Comté
acorismutuelles.fr

