

LORRAINE

LE CHÂTEAU DE THILLOMBOIS

fête Saint-Nicolas

FÉERIE POLAIRE

19-20 / 26-27 Novembre

3-4 Décembre 2022

- Animations, jeux
- Ateliers de cirque et de maquillage
- Fanfare, parade
- Expo Lego®
- Spectacles de feux



Photo: Mias Gensler - Illustration: L'Atelier Moderne Lorrain - Festival

Photo: Mias Gensler - Illustration: L'Atelier Moderne Lorrain - Festival

manifestation organisée par



Extravagant



ARLETTE
GRUSS

www.cirque-gruss.com

pass
Culture

NANCY
PLACE CARNOT

21 AU **6**
OCT. **NOV.**

RENSEIGNEMENTS ET LOCATIONS
À la billetterie du cirque et points de vente habituels

RETROUVEZ-NOUS SUR



ACHETEZ VOS PLACES

0 812 106 406

Service 0,05 € / appel
• prix appel

CIRQUE-GRUSS.COM

SOMMAIRE

REPORTAGE À LA UNE

► **8** La Saint Nicolas au Château de Thillombois

ART & CULTURE

- 10** Le Verre aux passé, présent et futurs
- 14** Théâtre de la Manufacture : puissante Andromaque
- 16** Fabio Purino peint le souvenir
- 17** 11^{ème} Rendez-Vous Prestige de la Saint Nicolas

SORTIES

- 20** Montier-en-Der explore le temps
- 24** Machine humaine expose les travailleurs
- 26** Des concerts pour les petits et les grands à partager en famille
- 27** La Truffe en fête aux Prémontrés
- 28** Houdemont entre vin, gastronomie et solidarité
- 30** La Charcuterie Artisanale sacre son nouveau Champion de France

HABITAT & DÉCO

- 32** Garder sa maison au chaud sans monter le chauffage
- 34** Comment calculer le volume de mon tas de bois de chauffage ?
- 36** Le liège, nouveau matériau fétiche des designers
- 38** Actus nouveautés Déco & Habitat
- 40** En fin de saison, la taille de propreté n'est pas une obligation
- 42** Destination évasion !

ET AUSSI...

- 44** Notre sélection ciné
- 46** Horoscope
- 48** Recettes
- 49** Silence on bouquine !
- 50** À voir, à faire



© Nicolette Humbert



© Hervé Texier



facebook.com/LorraineMagazine

#196 Du 02/11 au 14/11/2022 ■ Prochaine parution le 15 novembre /// Retrouvez tous nos anciens numéros sur lorrainemag.com

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

25 | N
26 | O
27 | V 2022

Cousu de fil rouge

Salon
Art Textile
& Mode

La Rotonde
Thaon les Vosges

Entrée : 5 € (enfants gratuit)
Informations : www.cma-vosges.fr

organisé par



Conception graphique : Ebanaméstudio / contact@ebaname.com

JE VOIS LA VIE EN VOSGES



édiTO

LE BEAU SUR UN PLATEAU

Dans ce jeu d'ombres et de lumière lézardant un mur indigo, dans la magie d'un trait rectiligne, bien que trop rapidement tracé, dans le vert flou d'une feuille soumise à un infini été, dans le nuage noir charbon au centre d'un ciel éperdument gris. Dénué de toute volonté de rébellion, ce 196^e numéro de votre Lorraine mag vient confirmer ce que l'on savait déjà : la beauté est partout, pour peu que l'on sache la regarder. Et de la couleur au beau, il n'y a, pour moi, qu'un pas.

La beauté est partout dans les pages qui suivent, sans avoir à fouiller. Une beauté évidente, facile. Une beauté « fille de » née sous les meilleurs auspices, destinée à se trouver, un jour, sous le feu des projecteurs. Une beauté accessible à toutes et tous, y compris aux partisan.e.s du moindre effort.

Elle est dans Andromaque version Élodie Ségui, à la Manufacture.

Elle est dans le château de Thillombois et sa féérique Saint-Nicolas.

Elle est dans la truffe, star de la fête aux Prémontrés et dans le verre, exposé en majesté.

Elle est dans des photos de famille revisitées par de la peinture pop.

Elle est dans des visages au centre d'une Machine humaine.

Elle est dans le rouge soyeux et le jaune paille, l'or vert et l'ambré clair des vins du salon de Houdemont.

Elle est partout où vous la verrez.

Le cas échéant, merci de faire passer.

■ Cécile Mouton



TRICOTEZ VOS CHAUSSETTES
POUR L'AUTOMNE ET PENSEZ À VOS CADEAUX !



NOUVEAUTÉS

Laines Lang Yarns, Kremke et DMC •
Fils DMC • Boutons • Rubans • Tissus •
Fermetures Eclair • Patrons : les BG, Atelier 8 avril,
Maison Fauve, Katee, Atelier Scammit •
Dépôt "La Clinique de la machine à coudre"

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



Retrouvez Mercerie Raugraff
sur Facebook et Instagram



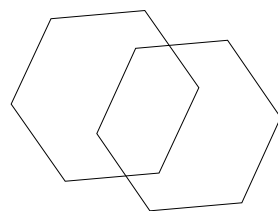
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI 10H-13H30 / 14H-17H



La saint nicolas au CHÂTEAU DE THILLOMBOIS

Saint Nicolas s'apprête à faire escale au Château de Thillombois, en proie à une vraie féerie polaire. Amateurs de grand spectacle, ou de virée originale en famille, prenez date !





Les 19, 20, 26, 27 novembre, 3 et 4 décembre, le Château de Thillombois s'illuminera de mille feux en l'honneur du saint patron des enfants. La thématique choisie, « féerie polaire », se déclinera en des décors majestueux et animations diverses et variées. Ainsi, un sentier d'animaux rigolos, bordé de cadeaux aux reflets bleus et argentés, vous guidera jusqu'à la cour du Château. Là, vous serez accueillis par des chapiteaux décorés (et chauffés), des sapins illuminés, des ambiances sonores se chargeant de parfaire la sensation de dépaysement. Cette ambiance féérique habitera à la fois l'intérieur du château et ses extérieurs.

DES INTÉRIEURS SCÉNOGRAPHIÉS

L'équipe de Connaissance de la Meuse ayant le sens du détail, rien n'a été oublié ! À l'intérieur du Château, les salons seront ornés de somptueuses décorations aussi givrées que surprenantes. Décor de trappeur, chambre de la princesse des glaces, banquise peuplée de ses animaux polaires, salon des ours gourmands, table de banquet givrée sublimée par son décor argenté... Chaque pièce sera agencée de manière à éblouir le visiteur. Et si la trame de l'an dernier a été réutilisée, la scénographie est réhaussée d'effets spéciaux originaux, et notamment d'hologrammes. L'effet est renversant ! Au 1^{er} étage, petits et grands enfants découvriront ensuite une exposition LEGO® à couper le souffle.



EXPOSITION LEGO

Comme l'an dernier, le 1^{er} étage du château abritera, sur 36 m² d'espace, une exposition LEGO® spectaculaire, imaginée et réalisée par Stéphane Grossmangin, recordman du monde, depuis sa dernière réalisation en date, de la plus grande fête foraine en LEGO® du monde... Homme de performances, il exposera, pour cette 22^e édition de la Saint-Nicolas à Thillombois, des éléments jamais dévoilés au grand public : un énorme cirque, avec ses 150 convois. « *Ce particulier passionné de Lego monte ses manèges de la même façon que les forains le font. Il s'inspire d'ailleurs, pour ce faire, de photos que les forains eux-mêmes lui envoient. Et chaque élément motorisé fonctionne !* », note Virginie Fèvre, directrice de

Connaissance de la Meuse.

Le marché de Noël, la patinoire, la grande roue – copie à l'identique de celle de Metz – et le sapin qui constitueront la composition seront placés en îlot, afin de permettre aux visiteurs de circuler tout autour. Une disposition qui permettra à chacun de contempler, de tout près, l'étonnant réalisme de chaque élément !





À L'EXTÉRIEUR, LA FÊTE !

À l'extérieur, les quatre talentueux musiciens composant la Fanfare enchantée déambuleront, au son du saxo, du banjo, du trombone et des percussions, entre rêverie, énergie et joie. La formation se produira à raison d'une demi-heure toutes les heures autour des chapiteaux, et sera escortée par trois gros ours géants à câliner, et par des jongleurs et sculpteurs de ballons (sur échasses) à admirer. Entre-temps, un orgue de barbarie fera résonner, dans la cour du château, des musiques de fête.

Les chapiteaux accueilleront différentes activités, parmi lesquelles des ateliers parfaitement (ré)créatifs de coloriage, cirque ou maquillage. Les jeunes participants pourront tout à la fois revêtir un visage polaire, jongler avec des ballons, reconstituer un puzzle de Saint Nicolas... et s'essayer à des jeux anciens ou surdimensionnés. Une boutique aux airs de caverne d'Ali Baba vous proposera, à tous, de multiples idées cadeaux, tandis qu'un espace gourmand regorgera de plaisirs gourmands (chocolats, gaufres, pain d'épices, marrons et vin chaud).

UN SPECTACLE À COUPER LE SOUFFLE

Temps fort de leur journée, les enfants pourront aller à la rencontre de Saint Nicolas, qui leur ouvrira sa maison décorée le temps d'une rencontre privée et d'une photo. Magique ! Le saint patron apparaîtra ensuite au balcon du château pour, avec le petit Pierre, nous embarquer dans un tour du monde au fil de tableaux spectaculaires de pyrotechnie. Ce spectacle aussi spectaculaire que touchant sera l'occasion, pour tous, de découvrir les mille et une manières dont Saint Nicolas est fêté dans les différents pays qui le célèbrent. Il achèvera cette tournée mondiale dans le parc du château de Thillombois, où s'enchaîneront des cascades époustouflantes de tableaux de feu, de flammes, de pyrotechnie. Ce spectacle magistral à la redécouverte de l'histoire incroyable de Saint Nicolas allie un fabuleux feu d'artifice signé Connaissance de la Meuse et un trio explosif de la compagnie des Arts du feu Supercho, pour un résultat... explosif !

PROGRAMME

13h30

Ouverture du domaine.

13h45 à 17h

- + Visite du château : salons entièrement décorés et exposition LEGO®.
- + Rencontre avec Saint Nicolas dans sa maison.
- + Sous chapiteaux chauffés : ateliers enfants, coloriages, jeux, boutique, espace gourmand.
- + Fanfare et parade enchantées.
- + Ateliers cirque et maquillage enfants.

17h30

Grand feu d'artifice et spectacle de feu.

INFOS & RÉSERVATIONS

*Le Château de Thillombois
fête Saint-Nicolas - Féerie Polaire*

19-20, 26-27 novembre, 3-4 décembre.

Localisation : entre Bar-le-Duc et Verdun.

Tenue recommandée : Habits chauds et chaussures adaptées aux terrains détrempés.

Domaine ouvert de 13h30 à 19h.

Tarifs prévente : gratuit pour les -5 ans, 5€ de 5 à 18 ans, 7€ adulte, 20€ famille (2 adultes + 2 enfants)

Connaissance de la Meuse, 03 29 84 50 00

www.chateau-thillombois.com

VIVEZ LA FÉERIE POLAIRE EN VIP !

La Féerie polaire du Château de Thillombois fait l'objet d'une formule VIP, samedi 26 novembre seulement... Offrez-vous des souvenirs garantis à vie !

Imaginez-vous vivre l'expérience décrite plus tôt, mais en petit groupe ! Pour 70€ par personne, tarif de la formule VIP, différents privilèges s'offriront à vous. Vous bénéficierez, en premier lieu, d'un emplacement de parking réservé à proximité immédiate de l'entrée. Accueillis de manière spécifique et personnalisée, vous entrerez par la grille d'honneur, et serez accompagnés jusqu'à la tribune, d'où vous contemplez le spectacle de feu à des places privilégiées. Vous serez ensuite conduits jusqu'au Château, entièrement privatisé pour votre venue. Et c'est en nombre restreint que vous découvrirez les salons décorés du château, avant d'être escortés jusqu'à l'un des chapiteaux chauffés, le temps d'un apéritif au champagne. Pendant ce temps, l'équipe démontrera une partie des décors de manière à intégrer les tables de dîner à la scénographie. Car oui, vous dînerez au sein des décors ! Les uns investiront l'igloo, les autres, la banquise, les autres encore, le salon givré ou celui du trappeur... Tous, vous vous régalez d'un « dîner polaire » créé, réalisé et servi par le traiteur bien connu des gourmets, Marcotullio. Plébiscitée chaque année, la formule VIP est l'assurance d'une soirée dépaysante et inoubliable.



3 questions à VIRGINIE FÈVRE

Directrice de Connaissance de la Meuse

Quel retour vous font généralement les souscripteurs de la formule VIP ?

Insolite est le mot qui revient le plus, ainsi que le sentiment d'être privilégié. La limitation à un groupe restreint, l'accueil personnalisé, l'entrée par la grille d'honneur, la place spécifique en tribune, le badge VIP et le pass pour la voiture... Tout ce packaging participe à cette sensation de vivre une expérience unique.

À qui est-elle destinée ?

Aux adultes, puisque nous ne proposons pas de tarifs enfants. D'expérience, elle séduit les couples, mais se prête également parfaitement aux anniversaires surprise, ainsi qu'aux grandes tablées festives.

Pour la manifestation, il s'agit de la première édition délestée de toute mesure sanitaire depuis la crise sanitaire...

En effet. L'an dernier, des mesures de distanciation nous étaient encore imposées. Comme l'an dernier, nous nous attendons à recevoir autour de 6000 personnes au total. Et depuis plusieurs semaines, le téléphone ne cesse de sonner ! Cela montre que cette formule avec décors dans les salons, créée en 2018, gagne en notoriété, et que les gens nourrissent, à son égard, une grande impatience.

■ Propos recueillis par Cécile Mouton

MENU PRESTIGE POLAIRE

APÉRITIF : Nuage de 5 pièces de cocktail de saison

AMUSE-BOUCHE CAPPUCCINO : Pomme de terre et truffes

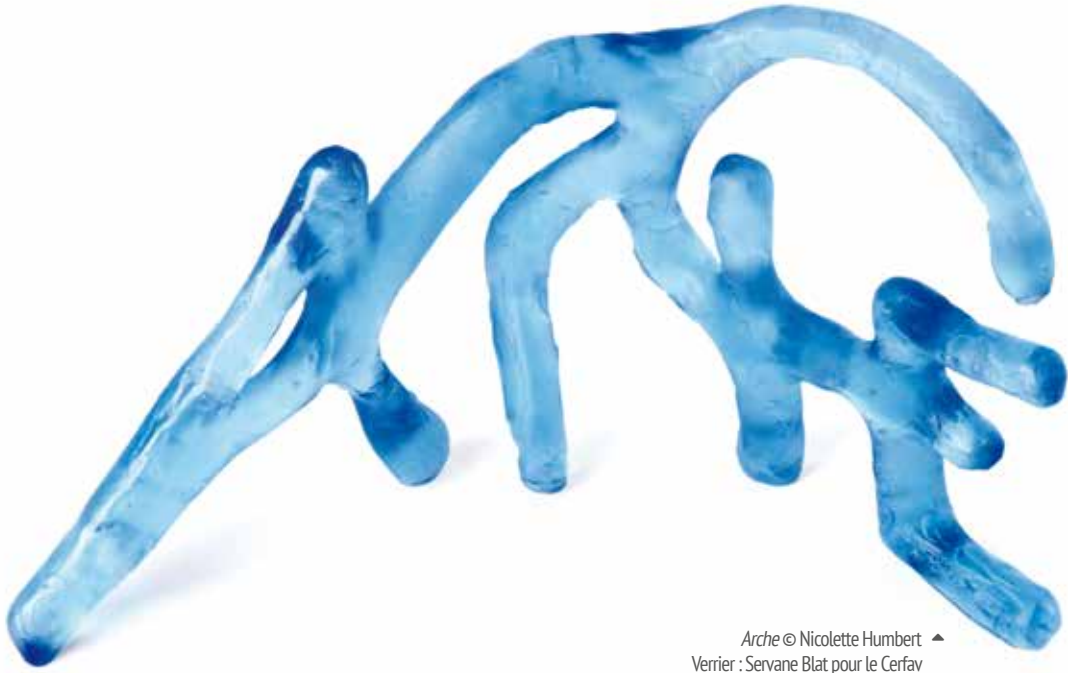
ŒUF EN NEIGE EN BLANC ET NOIR : Oeuf d'arruga, crèmeux de homard et perles de langoustine
Crevettes curry et fèves de soja

BLANC MANTEAU COMME UN PITHIVIERS : Caille et foie gras – Céleri et jus réduit

BOULE DE NEIGE : Surprise...

Inclus dans la formule : coupe de champagne de Saint-Gall, deux verres de vin et un café

➕ Tarif : 70€/pers • Réservation obligatoire au 03 29 84 50 00 (nombre de places limité) • Uniquement valable samedi 26 novembre.



Arche © Nicolette Humbert ▲
Verrier : Servane Blat pour le Cerfav

Quand l'Abbaye des Prémontrés et la Région Grand Est s'allient pour rendre hommage à la production verrière, cela donne une exposition importante, visible jusqu'au 29 janvier prochain.



▲ *Jouons, détails* © Nicolette Humbert
Verrier : Les Infondus



▲ *S de GEST* © Nicolette Humbert
Verrier : Christophe Petitjean

LE VERRE

AUX PASSÉ, PRÉSENT ET FUTURS



Terre verrière par excellence, la Région Grand Est détient une grande diversité de savoir-faire liés au verre et au cristal, incarnés par les artisans, maîtres d'art, manufactures et industriels qui parsèment son territoire. En cette Année du Verre, la Région et l'Abbaye des Prémontrés s'unissent pour valoriser, auprès des habitants du territoire, ces arts verriers remarquables. L'hommage prend la forme d'une exposition, « Passé, Présent, Futurs : le Verre dans tous ses éclats » présentée au sein de l'Abbaye des Prémontrés jusqu'au 29 janvier prochain. Conçue en deux volets, elle est une invitation à découvrir le verre du point de vue de ses savoirs et métiers, mais également des productions verrières d'hier à aujourd'hui, et de l'avenir de ce matériau caméléon.

◀ *Passé Présent Futurs* © Nicolette Humbert
Verrier : Simon-Marq

LE CRISTAL DANS TOUS SES ÉTATS

Imaginé par l'Abbaye des Prémontrés, le premier univers de l'exposition reconstitue, sous la forme de différentes mises en scène, un atelier de maîtres-verriers et les grandeurs du luxe à la française. Des arts de la table à la parfumerie en passant par les arts décoratifs, le visiteur y découvrira tout ce qui a fait la renommée internationale des manufactures du Grand Est.



© Studio John Leroux



© Studio John Leroux

UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL ET FRAGILE

Au sein du duché de Lorraine, l'essor économique au début du XVIII^e siècle permet l'apparition de multiples établissements verriers – dont Baccarat en 1764 – puis cristalliers dès 1781. A cette date, soit plus de 100 ans après l'invention du procédé par l'anglais Georges Ravenscroft, Saint Louis devient la première manufacture à réaliser des pièces de cristal au plomb. Daum en 1878, Lalique en 1922, contribueront ensuite à écrire l'histoire du verre dans le Grand Est. Leur sens de l'innovation, leur créativité exacerbée, prodiguent à ces maisons une renommée internationale. Mais l'industrie verrière est fragile, et son dynamisme est le reflet du contexte global, ce dont témoigne la fermeture, récente, des cristalleries historiques de Portieux et de Bayel. Cette double exposition est un hommage à toutes ces manufactures et au lien puissant qui unit le monde du verre à notre territoire.

ARTS DE LA TABLE, DÉCORATIFS ET DU FLACONNAGE

Au sein de ce premier univers, les visiteurs découvriront les dessous de la fabrication des verreries à travers l'outillage d'un atelier, et l'apparat de l'art de vivre à la française à travers de riches intérieurs des 19^e et 20^e siècles. Ils contempleront des services, luminaires et autres pièces en verre et en cristal qui, associés au textile, à la faïence, à l'orfèvrerie et au mobilier, contribuent au faste des arts de la table et au prestige du savoir-faire du Grand Est.

L'exposition met également en lumière les bouleversements apportés par Emile Gallé et les Frères Muller, qui de la fin du 19^e aux années 1930, ont contribué à renouveler la création verrière dans le domaine des arts décoratifs. Enfin, l'exposition montre la façon dont de nombreuses verreries et cristalleries, dont Baccarat et la méconnue Cristallerie de Nancy (1920-1934), ont sublimé l'art de la parfumerie moderne dès le début du 20^e grâce à des collaborations fructueuses.

UNE HISTOIRE DU VERRE DANS LE GRAND EST DIALOGUE ENTRE MATIÈRE ET SAVOIR-FAIRE

Résolument moderne, le second univers de l'exposition se propose de faire découvrir au visiteur l'histoire vivante du verre à travers l'écriture contemporaine de ceux qui la composent. L'alliance de créations conçues et réalisées à cette occasion par des acteurs verriers régionaux (ateliers verriers artisanaux, manufactures, écoles du verre et Institutions) et de prêts de pièces d'exception rend cet univers ludique et innovant.

TABLÉE FANTASTIQUE

« Sous l'influence d'un pouvoir magique, les forêts enchantées représentent des lieux inconnus, abritent des créatures fantastiques et peuvent donner lieu à des situations de transformation et de liminalité ». C'est à Jean-Louis Janin Daviet, chargé de conservation, consultant et commissaire d'exposition et scénographe, que l'on doit la conception et la réalisation de cet espace si singulier. Cristaux, miroirs, porcelaine fine, argenterie, linge de maison... L'exposition se présente comme une table fantastique évoquant des instants de retrouvailles autour de la magie de Noël. Observez attentivement ce sapin inversé ! Orné de boules de Meisenthal, il laisse transparaître, en reflet, le savoir-faire des manufactures verrières du Grand Est. Ce voyage au cœur du monde des verriers et cristalliers du Grand Est transporte le visiteur en pleine forêt des songes, espace fantasmagorique abritant des instants suspendus prenant leur source au cœur de l'histoire.

UNE ÉCONOMIE VIVANTE

Cette forêt fantastique symbolise celles des Vosges au Pays de Bitche, faites de mousse, de fougère, de sable, d'arbre et de bois... Dans ce lieu d'enchantement parsemé de chefs d'œuvres issus des grandes manufactures de l'Est, les visiteurs redécouvriront la fabuleuse histoire des cristalleries de Saint-Louis, Baccarat, Daum et Lalique.

Parallèlement, la restitution d'un atelier de maîtres verriers offre au public une plongée, sans filet, dans la beauté du geste et la technicité des différents métiers associés au verre.



▲ Jouons © Nicolette Humbert
Verrier : Les Infondus

Enfin, évocateurs d'une économie vivante ou témoins d'un passé prestigieux, les arts de la table constitueront le cœur palpitant de cette grande tablée. Mêlant raffinement et luxe, ils symbolisent la joie de se retrouver, collectivement, autour d'un savoir-faire prestigieux conjugué au passé, au présent et aux futurs.

EXPOSITION PASSÉ, PRÉSENT, FUTURS. LE VERRE DANS TOUS SES ÉCLATS

Deux univers :

- ✓ *Le cristal dans tous ses états*, du 22 novembre au 29 janvier
- ✓ *Une histoire du verre dans le Grand Est - Dialogue entre Matière et savoir-faire*, du 22 novembre au 4 janvier

De 10h à 12h et de 13h30 à 18h (expositions fermées les mardis)

Entrée libre et gratuite. Abbaye des Prémontrés, 9 rue Saint-Martin 54700 Pont-à-Mousson.

+ Infos : www.abbaye-premontres.com

**PASSÉ,
PRÉSENT,
FUTURS**

**V
E
R
R
E**

LE

**DANS
TOUS
SES
ÉCLATS**

**Découvrez cette exposition
exceptionnelle dans le cadre
de l'année du verre !**

**Du 22 novembre 2022
au 4 janvier 2023**

Abbaye des Prémontrés - Pont-à-Mousson

anneeduverre.grandest.fr

INTERNATIONAL YEAR OF
GLASS
2022

Abbaye des
Prémontrés



La Région
Grand Est

THÉÂTRE DE LA MANUFACTURE : PUISSANTE ANDROMAQUE

En mettant en scène *Andromaque*, visible du 15 au 19 novembre au Théâtre de la Manufacture, Élodie Ségui développe une « poétique de la catastrophe » plus qu'aboutie.



Élodie Ségui dirige l'Atelier de création L'Organisation, compagnie de théâtre des Hauts-de-France, et fabrique des spectacles alternant formes classiques et expériences immersives. Pour *Andromaque*, celle qui considère ses spectacles comme de la « cuisine moléculaire » fait de la scène de la Manufacture le lieu d'expérimentation, de manipulation des matières vivantes, et le socle d'un spectacle puissant, sans compromis ni compromissions. « J'ai installé le corps des acteurs dans un palais qui se détruit progressivement ». Ce palais instable de Pyrrhus constitue, de fait, le personnage quasi central, et particulièrement mouvant, d'une histoire en (dé)construction. Au centre, 6 acteurs, et une expérience aussi puissante que percutante.

Fidèle à sa manière de confronter, de faire s'imbriquer, les corps et la matière, Élodie Ségui aspire à réveiller nos désirs pour exposer ce dont nous sommes faits, jusqu'à la démesure. « L'esthétique du krach s'organise comme une poétique de la catastrophe. Comme Buster Keaton, s'il s'était prêté au jeu, j'ai poussé le tragique à la limite du burlesque ».

Pour la metteuse en scène, tout part de la scénographie et de la recherche de dispositifs invitant les corps des acteurs à s'exprimer, et le public, à vivre une véritable expérience sensorielle avec l'œuvre. Passant par tout le spectre du beau, elle « n'hésite pas à aller de la décomposition au sublime, au marécage, à la magnificence » en visitant « tous les endroits de la matière ». Car sans chaos, pas d'ordre, sans violence, pas de paix, et sans mort, pas de vie. En mettant en scène « la survie dans la destruction », Élodie Ségui met en lumière le désir, vital et brutal, de vivre et d'aimer.



© L'Organisation

IL ÉTAIT UNE FOIS ANDROMAQUE

« Andromaque » est une tragédie en cinq actes de Jean Racine, écrite en 1667. Oreste aime Hermione, qui aime Pyrrhus, qui aime Andromaque, qui reste fidèle au souvenir de son mari, tué durant la guerre de Troie par Achille. Avec Astyanax, son fils, cette dernière est faite prisonnière par Pyrrhus, le fils d'Achille. Pyrrhus tombe amoureux de sa captive alors qu'il doit se marier avec Hermione, fille de Ménélas et Hélène. Andromaque résiste d'abord aux avances de Pyrrhus tout en essayant de protéger son fils ; elle acceptera finalement de l'épouser, pensant se tuer ensuite et laisser celui-ci élever Astyanax. En assassinant Pyrrhus, Oreste et ses compagnons laissent seule maîtresse du royaume.

AUTOUR DU SPECTACLE

Élodie Ségui s'installe au Théâtre de la Manufacture du 31 octobre au 14 novembre pour finaliser la création de ce spectacle. Cette résidence donnera lieu à différents moments de partage avec le public : répétition publique, atelier, rencontre, débat. La réservation est recommandée ! billetterie@theatre-manufacture.fr ou 03 83 37 42 42.

+ Informations pratiques : Texte de Jean Racine, mise en scène Élodie Ségui • Atelier de création L'Organisation (Hauts-de-France) • Création du 15 au 19 octobre au Théâtre de la Manufacture CDN Nancy Lorraine • 10 rue Baron Louis à Nancy • Tél. 03 83 37 42 42 • www.theatre-manufacture.fr

THÉÂTRE DE LA MANUFACTURE
— NANCY —

ANDROMAQUE

15 → 19 NOV. 22

Texte de Jean Racine
Mise en scène d'Élodie Ségui

★
CRÉATION

AUTOUR DU SPECTACLE

→ **Répétition ouverte**
découvrez le spectacle
en avant-première
jeudi 3 novembre - 19h
entrée libre

→ **Retour au bar**
rencontre avec l'équipe
du spectacle
mercredi 16 novembre - 21h
entrée libre

→ **Atelier mensuel
de pratique théâtrale
avec Élodie Ségui**
samedi 19 et dimanche 20
novembre - 10h à 17h
tarifs 60€ / 40€

→ **Samedi de la pensée
Fabuler la fin du monde**
Avec Élodie Ségui et
Jean-Paul Engélibert,
animé par Guillaume Cayet
samedi 19 novembre - 17h
entrée libre

FOOTWORK ASSOCIÉS

THÉÂTRE DE LA MANUFACTURE
CDN NANCY LORRAINE
10 RUE BARON LOUIS 03 83 37 42 42
THEATRE-MANUFACTURE.FR

PRÉFET DE LA RÉGION GRAND EST

LA RÉGION Grand Est

MÉTROPOLITAIN DE NANCY

Nancy

3 grand est

SCENITH

FABIO PURINO PEINT LE SOUVENIR



“

Était-ce l'illusion de ceux qui ont vingt ans et qui croient que le monde commence avec eux ?

”

Patrick Modiano

Nous l'avons laissé explorer, par juxtaposition de couleurs et références cinématographiques, le masculin/féminin... Nous retrouvons Fabio Purino en pleine préparation de sa nouvelle exposition, qui sera visible du 5 au 25 novembre à Saint-Dié-des-Vosges au sein de La cour des arts, galerie déodatienne de Julien Cuny. Pour « Hier ou les souvenirs dormants » (clin d'œil au roman de Modiano), tout est parti d'une enveloppe de vieilles photos, retrouvée par sa sœur dans la maison parentale. « Il s'agissait de clichés de mes parents avant qu'ils se rencontrent. Je me suis immédiatement dit qu'il y avait quelque chose à en faire », explique Fabio. Il commence par redessiner certaines photos. D'autres, il fait son support et appose, directement sur l'image, son trait précis, en laissant parfois apparaître une partie de l'image originale, choix quasi éditorial.



« Esthétiquement, cela donne de la profondeur, un arrière-plan à l'ensemble. Et en faisant cela, je rends hommage au photographe anonyme qui a capturé l'instant ». À côté de ses parents, personnages principaux de cette série, le peintre a fait revivre des personnes qu'il connaît de plus ou moins loin, dont il se souvient plus ou moins précisément. « En parlant de ce projet autour de moi, j'ai réveillé la mémoire familiale. Certains proches m'ont même transmis des photos », dans l'espoir, sans doute, de les voir reprendre vie sous le pinceau du peintre. L'approche, sensible, de ce matériau universel que constituent les photos de famille, est particulièrement émouvante.

✚ « Hier ou les souvenirs dormants », exposition de Fabio Purino • Du 5 au 25 novembre, galerie La Cour des arts, 15 rue d'Alsace, 88100 Saint-Dié-des-Vosges • Tél. 06 20 43 12 12 • Samedi 5 novembre à 19h, vernissage et happening • www.lacourdesarts.eu

11^{ème} RENDEZ-VOUS PRESTIGE DE LA SAINT NICOLAS

Le Château de Madame de Graffigny à Villers-lès-Nancy accueillera, les 19 et 20 novembre prochain, plus d'une vingtaine de créateurs et producteurs de la région !

CRÉATEURS

- 1) **Nathalie Rolland Huckel**, « Créatrice Laqueuse »
- 2) **Virginie Vanbelle**, « Tailleuse de pierres, sculpture et gravure »
- 3) **Xavier Martin et Jean-Claude Vigneau**, « Les 2 ébénistes, Marqueterie de paille »
- 4) **Solène Rolland**, « L'Atelier de Solène », Créatrice d'objet décoratifs et Bijoux verre-métal
- 5) **Chantal Galiana**, « Dans Mon Monde », Artiste peintre Plasticienne
- 6) **Sandrine Penessi**, « La Boudeuse » Tapissier d'ameublement
- 7) **Marie Flambar**, « Sculptrice, Parurier Verrier »
- 8) **Carole Genin**, « Atelier Graine de Pavot », Abat Jouriste et Peinture décorative
- 9) **Christian Laignel**, « Laignel Marqueterie », Marqueteur
- 10) **Nathalie Weber**, « Nathasac », Créatrice de sacs et accessoires artisanaux
- 11) **Milka Smiljakovic**, « The Red Swan », Création d'objets textiles de décoration
- 12) **Constance Roux**, « Atelier R&L bois », Sculptrice sur Bois
- 13) **Héloïse Guerineau-Chahinian**, « Atelier Chinode » Céramiste
- 14) **Nadine Amouroux**, « Décoration extérieur »
- 15) **Dominique Begard**, « Dom Création »
- 16) **Cerfav**, Plate-forme Verrière, « Galerie Atelier »
- 17) **Astrid Vautrin**, « les P'tits Zinzins »



Ce salon accueillera des créateurs Cissus des Métiers d'Art du Grand Est et Ateliers d'Art de France. Six producteurs en gastronomie fine les accompagneront et contribueront à la spécificité de ce salon en cette période de fin d'année.

Durant tout ce week-end, le public pourra découvrir plusieurs démonstrations de coulées de chocolat, réalisées par un Artisan chocolatier.

Virginie Vanbelle, Créatrice « Tailleur de pierres, sculpteur et graveur » exposera des pièces réalisées dans son atelier Vosgien et pour le public, réalisera des démonstrations tout au long du week-end.

Pendant ces deux jours festifs, les salons du Château de Madame de Graffigny accueilleront des producteurs et des créateurs de Talent venus présenter leurs travaux, afin proposer aux visiteurs, des idées cadeaux pour les préparatifs des fêtes de fin d'année qui arrivent à grand pas.

PRODUCTEURS EN GASTRONOMIE FINE

- 1) **Sandrine Josset**, « Secret-Sucrés-Salés »
- 2) **Alexandre Maire**, « Croque Nature la fermette aux escargots »
- 3) **Mariette Didier**, « Les Petits Gâteaux de la Mariette »
- 4) **Boris Kohut**, « Pâtisserie Kohut »
- 5) **Philippe Landreat**, « Champagne Landréat »
- 6) **Caroline Ernst**, « La grenouille assoiffée », brasserie artisanale

➕ Samedi 19 novembre de 10h00 à 19h00 et Dimanche 20 novembre de 10h00 à 18h00 • Vernissage le samedi 19 novembre à 17h15 • Renseignement auprès d'Idalina Méluria-Moulin, Tél. 06 09 69 55 16 • Mail : idalinacreations1@free.fr
f @idalinacreation • Entrée Gratuite. Le protocole sanitaire faisant suite aux différentes et précédentes périodes de « Covid » sera respecté.

L'association Tendance Création présente

Les Rendez-vous Prestige de la Saint-Nicolas

Samedi 19 (10h-19h) & Dimanche 20 novembre (10h-18h)
Château de Madame de Graffigny - rue Albert 1^{er} Villers-lès-Nancy

Logos of sponsors: Lorraine, Grand Est, Corfae, Tendance Création, etc.

MEUBLES Maison Du Massif

PORTES OUVERTES
DIMANCHE 20 NOVEMBRE

MEUBLES

SALONS

NOUVELLES COLLECTIONS
À DÉCOUVRIR !



+ de 40 tables
exposées



Nombreuses ambiances
et nouveautés !



Cette Table pied métal
Plateau céramique avec
2 allonges incorporées
Dim : 2 X 1 m (3m avec les 2 Allonges)



ACTUELLEMENT
NOMBREUX MEUBLES
D'EXPOSITION À
PRIX SACRIFIÉS

1980€^{TTC}
~~2392€~~

ATELIER 3.500 m²
& EXPOSITION

GPS 54210 VILLE EN VERMOIS
RUE DE ST NICOLAS DE PORT

03 83 46 55 66

maison-du-massif.fr



ARTES
DE 14H À 18H30

ESPACE DÉCO



Fabrication sur mesure



TABLE XXL
(plus de 4m)

LE SPÉCIALISTE DU MEUBLE ET RELOOKING



**Changement
de poignées**



AVANT



APRES

**Remise au
bois brut
en atelier**

**FINITION
COMPLÈTE
intérieur des
meubles
également**



**Relooking
de meubles
tous styles**



**UNE FAÇON UNIQUE DE MODERNISER VOS MEUBLES OU
VOTRE CUISINE SANS LE COÛT D'UN MEUBLE NEUF !**



AVANT



APRES

Ouverture : Le lundi de 14h à 18h30 ; Du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30





▲ Les coquelicots - Catégorie Plantes sauvages de pleine nature © Hervé TEXIER (France)



▲ Portrait - Catégorie Oiseaux sauvages de pleine nature © Giuseppe BONALI (Italie)

MONTIER-EN-DER EXPLORE LE TEMPS

Festival amateur devenu l'événement incontournable des photographes, des amoureux de nature et du grand public, le Festival Photo Montier fête ses 25 ans !



▲ Chile, the Cougar is on the prowl - Catégorie Mammifères sauvages de pleine nature © Marcello GALLEANO (Italie)



▲ Maître de la banquise - Catégorie Oiseaux sauvages © Alexandes BES

à l'origine, il y a une bande de copains passionnés de nature et de photo. Régis Fournel (actuel Président) à leur tête, ils concrétisent le rêve un peu fou d'organiser un salon régional autour de la prestigieuse exposition du concours « Wildlife Photographer of the Year ». Organisé chaque année par le BBC Wildlife Magazine et le musée d'histoire naturelle de Londres, ce concours n'est pas un simple concours, mais la compétition la plus importante au monde dans le domaine de la photographie de nature. La première édition du Festival Photo Montier, ainsi auréolée d'un certain prestige, réunira 4000 visiteurs en deux jours. L'année suivante, le salon se transforme en festival, et l'Association pour le Festival de la Photo Animalière et de Nature (AFPAN « l'Or Vert ») voit le jour. Dès lors, le Festival international de la Photo Animalière et de Nature de Montier-en-Der ne cessera de prendre de l'ampleur jusqu'à accueillir, en 2021, 41 000 visiteurs.



www.photo-montier.org

Haute-Marne – Grand Est

L'ÉDITION DES 25 ANS

En 2022, les fidèles de l'événement retrouveront la centaine d'expositions en intérieur et extérieur, réparties sur 15 sites (en Haute-Marne et dans la Marne) qui font sa richesse. Elles seront associées à des conférences, forums et tables rondes abordant des enjeux environnementaux actuels, ou la technique photographique. Un pôle dédié au matériel optique et photographique, le « Village des Marques », organisera, comme chaque année, la présentation des dernières innovations et des essais sur le terrain... celui du Lac du Der en Champagne et ses abords, trésor de biodiversité situé à proximité immédiate du site du festival.

La programmation du 2022 sera dédiée au « temps », thématique déclinée sous différents aspects : le temps marquant les 25 ans de la manifestation, mais aussi celui, fluctuant, de l'évolution des milieux naturels, du climat. Fidèle à ses habitudes, l'organisation invitera des personnalités prestigieuses et multipliera les actions éducatives.

LES PARRAINS 2022

A chaque édition, ses parrains/marraines de choix ! Pour cette édition des 25 ans, la responsabilité ira à **Marc Giraud**, écrivain, chroniqueur animalier radio, scénariste et porte-parole de l'ASPAS... ainsi qu'à **Francis Hallé**, biologiste, botaniste et professeur des universités, spécialiste des forêts tropicales et initiateur des expéditions du Radeau des cimes. Autre parrain d'exception : **Steve McCurry** ! Objet d'une vingtaine d'ouvrages et d'innombrables expositions à travers le monde, auteur des premières images du conflit en Afghanistan, ce photographe américain de renommée internationale fut récompensé des prix les plus prestigieux dont la Médaille d'Or Robert Capa, le Prix national des photographes de presse et quatre Premiers Prix du World Press Photo.



© AFPAN l'Or Vert



© Sylvain ROUBIS

FOCUS SUR... STEVE MCCURRY



▲ Steve Mc Curry © Bruno Barbey



▲ India © Steve Mc Curry



▲ Kuwait © Steve Mc Curry



▲ Uganda © Steve Mc Curry



▲ Mexico © Steve Mc Curry



▲ Nepal © Steve Mc Curry

✚ Festival international de la Photo Animalière et de Nature de Montier-en-Der • « Stopper la perte de la biodiversité, restaurer ses capacités d'évolution » • Du 17 au 20 novembre • 52220 Montier-en-Der (Haute-Marne) • Informations et programmation www.photo-montier.org

**NOUVEAU
CENTRE AUDITIF**
proche de
chez vous

Ce nouveau
centre
se distingue
par son
indépendance,
sa qualité de
services,
sa proximité,
sa facilité
d'accès,
son parking.

centre auditif Orellys

Orellys

1-3, allée de la Cascade

54520 Laxou

Facilité d'accès



Prenez rendez-vous au :

09.80.92.10.69

ou écrivez-nous sur : contact@orellys.fr

Du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-18h

Orellys
La liberté d'entendre.



Muriel Cognot,
audioprothésiste D.E.

Prenez soin de votre audition, et retrouvez la liberté d'entendre !

Muriel Cognot, audioprothésiste D.E.,
vous invite dans son nouveau centre
d'audition au coeur du centre
commercial « La Cascade » à LAXOU
pour un bilan auditif gratuit.

OFFRE SPÉCIALE pour l'ouverture de
votre **NOUVEAU CENTRE !**
Votre rendez-vous personnalisé :

1 bilan
auditif
GRATUIT*

1 essai
GRATUIT**

Offre
100% Santé
**0€ reste à
charge**

**OFFRE
SPÉCIALE**
1 chargeur
ou 1 boîtier TV
OFFERT***

* bilan non médical.

** essai gratuit pendant 1 mois. Sur prescription médicale.

Voir conditions dans votre centre.

***Offre valable jusqu'au 31 décembre 2022.

Voir conditions en centre.



machine humaine EXPOSE LES TRAVAILLEURS

Installée au Féru des sciences, ex-Musée du fer de Jarville, l'exposition Machine humaine fait le portrait d'ouvrières et ouvriers, et dévoile des récits de vie.

« Ils s'appellent Abdallah B., Abdel F., Ahmed B., Ahmed S., Allaoua B., Ammar B., Hamou N.A., Jibril R., Mohamed B., Mohamed F., Miloud A., Omar K., Rachid B., Yacine C., Yahia B. Ils vivent dans des foyers de travailleurs migrants et autres résidences sociales en Lorraine, à Florange, Freyming-Merlebach, Fameck, Forbach, Homécourt, Hayange, Neuves-Maisons, Toul... ». Ces ouvriers sidérurgiques du bassin de Lorraine habitent désormais Machine humaine, exposition proposée par Mathilde Dieudonné, Éric Didym et Claude Philippot.

LA RELATION AU TRAVAIL

En allant à la rencontre des ouvriers et ouvrières du territoire de la Grande Région, les trois photographes ont voulu reconstituer des récits de vie, et valoriser ces femmes et hommes portés, des années durant, par un même engagement. Encadrée par l'association le Nouvel Observatoire Photographique du Grand Est dans le cadre du projet INTERREG « Pierres numériques », l'exposition met en lumière une autre vision du rapport au travail. Elle aborde la relation et l'attachement à son égard, et fait le lien entre le passé industriel et le quotidien de ces travailleurs aujourd'hui déconsidérés par une société du tout productif.

Les outils de l'industrie de la mine et du fer, symboles du patrimoine industriel, sont ici photographiés comme des objets de collections, les témoins d'une mémoire collective et industrielle. A côté, il y a cette série de portraits, ceux d'anciens ouvriers et ouvrières, mineurs, contremaîtres, couturières, cordonniers, que l'on devine passionnés, dévoués à leur métier. Ses yeux dans les leurs, le spectateur sera frappé par ces visages révélant, avec netteté, l'intransigeance de notre monde capitaliste pour ces travailleurs de l'ombre.

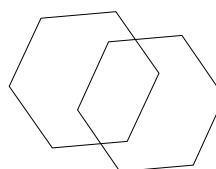


© Bertrand Jamot



© Bertrand Jamot

+ Machine humaine • A voir jusqu'au 30 juin 2023 au Féru des sciences (salle des machines) • 1 avenue du Général de Gaulle, 54140 Jarville-la-Malgrange • Tél. 03 83 15 27 70





▲ Visages de la sidérurgie © Claude Philippot

ÉGALEMENT AU FÉRU DES SCIENCES : 12000 SIGNES, FESTIVAL DE LA NOUVELLE

Porté par l'association littéraire 3 Pattes à Un Canard et la compagnie de théâtre Les Fruits du Hasard, le festival Les 12000 Signes replace la nouvelle au cœur du débat. Du jeudi 10 au dimanche 20 novembre, auteur.e.s, comédien.ne.s, musicien.ne.s, libraires, éditeur.rice.s et lecteur.trices et auditeurs.trices se rencontreront dans différents lieux de Nancy et de l'agglomération le temps de lectures musicales, banquet et balade littéraires, conversations... Rendez-vous du Féru des sciences samedi 12 novembre à 15h et 16h ! Le public (dès 6 ans) y découvrira, à travers la voix de Delphine Bardot et la mise en musique de



Santiago Moreno, des nouvelles de Bernard Friot, Kaye Saari, Roal Dahl, et Pierre Gripari, dans lesquelles il sera question d'objets hétéroclites : cafetière, chaussures plus ou moins assorties, fer à repasser, télévisions, chemin de fer...

✚ Lecture dans le cadre du festival 12000 signes • Samedi 12 novembre à 15h et 16h • Sans réservation, durée 25 mn • Accès libre avec billet d'entrée



© Eric Didym

DES CONCERTS POUR LES PETITS ET LES GRANDS À PARTAGER EN FAMILLE

LE CARNAVAL DES ANIMAUX

Alex VIZOREK HUMOURISTE & Duo JATEKOK, 2 pianos. Un concert proposé par l'ALMC.

Tout le monde (ou presque) connaît cette œuvre charmante de Camille Saint-Saëns où les animaux, y compris les pianistes, donnent lieu à de savoureuses petites pièces. Alex Vizorek, avec son talent et son humour tout particulier, en a écrit le texte ... pour rire. Disciple de l'élégance et du faire savoir, Alex Vizorek aime les contre-pieds, prendre des thématiques sérieuses et les façonner en sujets humoristiques. Formé par Adelaïde Panaget et Naïri Badal, lauréates de deux grands concours internationaux pour duo de pianos, elles construisent un répertoire à l'image de leur dynamisme et de leur expressivité. Ensemble ils offriront un programme très ludique composé de La Danse Macabre et le Carnaval des Animaux de Camille Saint-Saëns ainsi que la suite Carmen de Georges Bizet. Une soirée pour tous les âges.

📅 Lundi 7 Novembre 2022 à 20h30 • Salle Poiré à Nancy • Réservations : poirel.nancy.fr



PIERRE ET LE LOUP

Conte musical de Serge PROKOFIEV par LE CONCERT IMPROMPTU Concert Familles

Pierre et le Loup est à la fois un conte musical et une œuvre pédagogique qui a pour but d'aider les enfants à connaître et reconnaître les instruments de musique de l'orchestre en les associant à des personnages et des animaux. Nous vous en présentons une adaptation pour quintette à vents.

Depuis 1936, date de sa composition au retour de Prokofiev en URSS, cette œuvre continue toujours de faire vibrer les enfants (et leurs parents).

📅 Dimanche 18 Décembre 2022 à 16h00 • Salle Poiré à Nancy • Réservations : poirel.nancy.fr

DISNEY EN CONCERT À NANCY

Pour la première fois en tournée dans toute la France, la magie Disney fait escale au Zenith de Nancy pour une représentation exceptionnelle de « Disney en concert - Magical Music from the Movies ».

De « Mary Poppins » à « La Reine des Neiges » en passant par « Le Livre de la Jungle », « La Petite Sirène », « Aladdin », « La Belle et la Bête », « Le Roi Lion », « Pocahontas », « Raiponce »... c'est à une expérience musicale et visuelle unique dans l'univers merveilleux de Disney que sont conviés les plus jeunes comme leurs aînés.

Devant un écran géant de 20 M en ultra HD, un orchestre symphonique complet accompagné des talentueux artistes Emily Pello, Dan Menasche, Judith Derouin, Igor Bouin, vont interpréter en live des extraits des bandes originales de ces films inoubliables avec, en point d'orgue, la présence de Cerise Calixte, la voix de Vaïana dans

« Vaïana : La Légende du Bout du Monde » et Charlotte Hervieux la voix française d'Elsa dans « La Reine des Neiges 2 ». Elle interprétera sur scène deux des chansons du film : Dans un autre monde et Je te cherche.

Un voyage enchanté de près de 2 heures qui a n'en pas douter séduira toutes les générations. Alors que l'on soit nostalgique ou grand rêveur, seul ou en famille, DISNEY EN CONCERT : Magical music from the movies est un rendez-vous à ne pas manquer.

📅 Réservez vos places de spectacle et comédie musicale pour : DISNEY EN CONCERT au Zénith de Nancy, vendredi 11 novembre 2022 • Tarifs à partir de : 35.00 €



LA TRUFFE en FÊTE AUX PRÉMONTRÉS

La 18^e Fête régionale de la truffe attirera, les 19 et 20 novembre prochains, un public nombreux. Et pour cause ! Événement gastronomique incontournable organisé à l'Abbaye des Prémontrés, la manifestation rassemble un marché aux truffes/produits du terroir et des trufficulteurs expérimentés venus partager leurs savoir et savoir-faire, tandis que le champignon-star s'y décline en exposition. Véritables moments suspendus, des déjeuners « Truffe » et dîners « Prestige » organisés au sein du réfectoire et de l'abbatiale de l'Abbaye font, chaque année, le bonheur des gourmets.

Tout un week-end, les amateurs de terroir et d'excellence seront donc invités à déguster de la truffe fraîche, des produits gastronomiques à base de truffe, mais également des produits des terroirs lorrains et alsaciens, tels que les escargots et tisanes meusiens, le Saint-Epvre nancéien, les confitures et pâte à tartiner meurthe-et-mosellanes, les vins et crémants d'Alsace, les liqueurs et fromages des Vosges, auxquels s'ajouteront cosmétiques et savons, foies gras et pâtés du Gers. Ils recevront, gratuitement et à l'envie, des conseils en plantation truffière ou sur les meilleures manières de cuisiner l'or noir. Ce périple gourmand s'achèvera en beauté par une exposition ! Proposée par l'Association Meusienne des Planteurs et Promoteurs de la Truffe en Lorraine, coorganisatrice de l'événement, elle permettra à ceux qui le voudraient d'approfondir le sujet (truffer).



+ 18^e Fête régionale de la truffe en Lorraine • Samedi 19 novembre de 10h à 20h, dimanche 20 novembre de 10h à 18h • Abbaye des Prémontrés, 9 rue Saint-Martin 54700 Pont-à-Mousson • Entrée gratuite • Les déjeuners et les dîners sont complets. • Retrouvez toute la programmation et les prochains événements sur le site internet : www.abbaye-premontrés.com.



© Julien Pontarolo



© Natasha Miclot



© Natasha Miclot



© Natasha Miclot

L'ABBAYE des PRÉMONTRÉS
et l'association Meusienne des Planteurs et
Promoteurs de la Truffe en Lorraine (AMPPTL)
présentent

18^e FÊTE RÉGIONALE DE LA TRUFFE EN LORRAINE

À
ABBAYE DES PRÉMONTRÉS

19 & 20
NOVEMBRE
2022

Marché aux truffes
fraîches de Lorraine
• Marché de produits
gastronomiques, de
vins et d'artisanat
• Découverte &
Dégustation de
produits gourmands
du terroir • Conseils en
plantation de truffière
• Vente de plants.



Abbaye des Prémontrés
9 rue Saint-Martin, 54700 Pont-à-Mousson

Samedi 19 novembre 2022
10h00 à 20h00

Dimanche 20 novembre 2022
10h00 à 18h00

HOUEMONT ENTRE VIN, GASTRONOMIE ET SOLIDARITÉ

Après une première édition à succès, le Salon du Vin et de la Gastronomie de Houdemont revient ! Organisé par le Comité des Fêtes en collaboration avec le club Kiwanis Mirabelles, il se tiendra les 4, 5 et 6 novembre.



L'an dernier, une vingtaine d'exposants et spécialités avaient participé à la manifestation. Cette année, ils seront plus de trente, à présenter, mais également à faire déguster, au sein d'espaces dédiés, leurs savoureux produits. Les chefs du restaurant l'Ancien Moulin de Houdemont se prêteront quant à eux à une démonstration culinaire de haute volée.

Tout débutera vendredi 4 novembre à 17h, avec l'inauguration du salon en présence de représentants des différentes institutions. La fête se prolongera samedi 5 et dimanche 6 novembre. Moyennant 4€ (avec verre offert), vous viendrez grossir le rang d'un public attendu en nombre pour goûter à différents produits mêlant authenticité et qualité, le tout sur fond de solidarité. Cerise sur le gâteau, une grande tombola vous permettra de remporter de nombreux lots gourmands !

Beaucoup des professionnels attendus étaient présents lors de la première édition, et ont conservé un très bon souvenir de cette manifestation qui a su attirer un public dense. Parmi eux figurent des viticulteurs des différentes régions de France et des exposants issus du Grand Est.

POUR LA BONNE CAUSE

Coorganisateur de l'événement, le Kiwanis est un club service animé par des bénévoles « responsables et de bonne volonté ». Animé de l'ambition de « servir les enfants du monde », il vient en aide aux enfants en difficulté ou en situation de handicap en soutenant les institutions et associations spécialisées dans leur accompagnement. Lors de la première édition du salon, le Comité des fêtes de Houdemont avait reversé au Kiwanis Mirabelles la somme de 2629 €, montant correspondant aux participations des entrants et des exposants du salon 2021. À combien se monteront les dons 2022 ? Cela dépendra de vous, de nous. Alors, soyons solidaires (et gourmands) !

Remise de chèque, Kiwanis 2021
© Comité des Fêtes de Houdemont



SUR PLACE, À BOIRE ET À MANGER !

À boire : vin*, jus à base de fruits et plantes, rhums arrangés, alcools et spiritueux, vin de rhubarbe.

À manger : vraies gaufres belges, truffes et préparation à base de truffe, huîtres du bassin Arcachon (avec bar à huîtres), safran et produits dérivés, pâtes de fruits, caramels et nougats, miel local de Houdemont (de l'association les Ruchers Houdemontais), madeleines de Liverdun, charcuterie du Val d'Ajol, fromages de chèvre, fromages, épices, confitures locales, pâtés lorrain (proposés par un fabricant primé).

*régions viticoles représentées : Champagne, Beaujolais, Anjou, Haute Marne, Alsace, Roussillon, Corbière, Bordeaux, terroirs Suisse, Allemand et Hongrois, Tulois, Provence, Chablis

✚ Salon du Vin et de la Gastronomie de Houdemont • Vendredi 4 novembre 2022 de 17h à 20h, samedi 5 novembre 2022 de 10h à 20h et dimanche 6 novembre 2022 de 10h à 18h • Complexe du Mancès, 54180 Houdemont • Entrée 4€ (verre offert) • www.houdemont.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

HOUEMONT

Salon du Vin et de la gastronomie

4 • 5 • 6 Novembre

Salle des Sports, Rue de Lorraine
54180 HOUEMONT

Ancien Moulin
1907-1908

Démonstration
culinaire

par l'Ancien Moulin
le dimanche 6
à 11h

ENTREE
4€
+ verre offert

Grande Tombola

de nombreux lots à gagner

Plus de
30 exposants



Repas

samedi midi et
dimanche midi
sur réservation au
06.27.28.56.12

Horaires

Ven 4 : 17h-20h
Sam 5 : 10h-20h
Dim 6 : 10h-18h

Houdemont
Comité des Fêtes



Mirabelles



© SadiksansVoltaire



© SadiksansVoltaire



© SadiksansVoltaire

LA CHARCUTERIE ARTISANALE SACRE SON NOUVEAU CHAMPION DE FRANCE

C'est à Nancy au Marché Bières et Saveurs que s'est déroulée le 23 octobre dernier, la finale du Grand Prix de France de la Charcuterie Artisanale. Huit candidats scrupuleusement sélectionnés s'affrontaient autour de neuf sujets demandant rigueur et concentration.

Le Grand Prix de France de Charcuterie Artisanale est organisé par La Confédération des Charcutiers Traiteurs tous les deux ans. Leur démarche est double : promouvoir ce métier ancestral mais aussi assurer sa continuité dans l'avenir grâce à des candidats passionnés par la profession.

« En tant que président, porter ce concours résonne à bien des niveaux : d'abord continuer avec passion à essayer l'art du bien-manger, de l'artisanat et de la passion du geste, puis honorer ces femmes et hommes qui travaillent chaque jour sans relâche à faire perdurer ce savoir-faire millénaire. » Joël Mauvigney (MOF et Président du concours).

Les concours de cuisine divers et variés soufflent un vent devenu habituel en France à travers des manifestations nationales et des relais forts dans la sphère des réseaux sociaux ; **alors comment ce concours de charcuterie artisanale s'inscrit-il dans cette lignée ?**

Là où les concours récompensent des produits finis, des cuissons, des goûts, les gagnants des trophées du Grand Prix de France ont été aussi notés sur leur attitude, leur travail, leur organisation.

En effet, d'après **Laurent Lalvéé**, MOF et président des deux Jurys du concours, on ne peut pas uniquement se baser sur la finalité. La posture en amont, la gestion des déchets ou encore la propreté de son laboratoire sont toutes aussi essentielles. Le concours ne lésine donc pas sur la notation de A à Z, ouvrant aux candidats la possibilité de mettre en valeur leur univers singulier.

“ EN TANT QUE PRÉSIDENT, PORTER CE CONCOURS RÉSONNE À BIEN DES NIVEAUX : D'ABORD CONTINUER AVEC PASSION À ESSAYER L'ART DU BIEN-MANGER, DE L'ARTISANAT ET DE LA PASSION DU GESTE, PUIS HONORER CES FEMMES ET HOMMES QUI TRAVAILLENT CHAQUE JOUR SANS RELÂCHE À FAIRE PERDURER CE SAVOIR-FAIRE MILLÉNAIRE. ”

Joël Mauvigney, MOF et Président du concours

« Nous sommes là aussi pour les épauler dans leurs questions, angoisses ou difficultés. Nous ne les aidons pas mais sommes un peu là comme des grands frères ou grandes sœurs pour que leur concours se passe dans les meilleures conditions possibles. » Jauffrey Mauvigney, membre du Jury de Travail

Pour l'édition 2022, les sujets se sont déclinés en deux parties : une version classique avec des mets comme la terrine de sandre ou encore les andouillettes pur cochon de tradition, puis une version « innovation » portant sur la capacité des candidats à imaginer ces recettes en version nomade.

Nomadiser la charcuterie traiteur est une volonté de la CNCT : il faut faire sortir des vitrines figées ces préparations que l'on ramène délicatement jusqu'à chez soi le dimanche midi, dans des boîtes pas toujours ergonomiques. Pour la première fois cette année, les candidats ont donc été challengés sur leur capacité à imaginer des bouchées de l'emballage jusqu'à une dégustation pratique, sans couleure, ni couverts !



Le thème de la charcuterie artisanale est central en France : sa consommation ne date pas d'hier puisqu'au moyen âge déjà l'on utilisait ces techniques pour parfaire la conservation des viandes, mais aussi car elle est la reine de l'apéritif et de la gourmandise du palais. Qui ne s'est pas découpé cette petite tranche discrètement pour grignoter ?

Mais la belle terrine soulève aussi bien des discordes par l'omniprésence de la viande, son besoin gourmand d'en produire. C'est pour cela qu'assister à un concours qui célèbre la charcuterie Française permet d'ouvrir le regard sur la pratique, et découvrir que la charcuterie artisanale est un art qui va à l'encontre de la production massive de viande.

C'est plutôt un hommage aux origines de la discipline qui rappelle le souci du local et du respect des animaux. Renforcer chaque jour cette posture est essentiel pour la CNCT qui porte ce concours mais aussi pour les candidats qui continueront de faire vivre cet art à la Française.

Les techniques spéciales de cuisson, de conservation sont des atouts maîtres à dupliquer en version de la mer ou végétale. Les chefs cuisiniers aux innovations culinaires audacieuses ont de belles idées à chiner du côté des charcutiers.

La Charcuterie Artisanale a encore de belles années devant elle à régaler les familles de France ainsi que les spectateurs lors de concours de grande envergure.



© SadiksansVoltaire



© SadiksansVoltaire

questions à CORENTIN MERVILLE

**Champion de France de Charcuterie 2022,
représente l'avenir de la profession.**

Comment s'inscrit-on dans une démarche lucide vis-à-vis de la consommation de viande lorsque l'on est charcutier traiteur ?

Cela se voit dans les entreprises, la charcuterie est de plus en plus moderne, on met en avant du végétal, des produits bien sourcés, nos recettes évoluent. La viande a une place qu'on ne peut pas négliger chez les charcutiers-traiteurs, mais les recettes se modifient au profit de plus de végétal, moins de viande en proportion, moins de graisse et de sel.

Être champion, que cela va-t-il changer pour vous ?

e minimum de choses ! J'essayerai toujours de faire mieux quelle que soit la distinction que je remporte. Pour moi, on apprend tous les jours et il ne faut pas se reposer sur ses lauriers de vainqueur !



© SadiksansVoltaire



© SadiksansVoltaire



© SadiksansVoltaire

■ DÉCO

НАВИТАТ



GARDER SA MAISON AU CHAUD SANS MONTER LE CHAUFFAGE

Flambée des prix de l'énergie, restrictions et menaces de coupures obligent, cet hiver plus que jamais, on cherche des solutions pour faire des économies de chauffage sans grelotter. Voici quatre alternatives pour faire monter la température dans votre intérieur sans allumer vos radiateurs.



RECOUVRIR LE SOL

Selon le type de revêtement que vous possédez, il se peut que vous ayez les pieds gelés durant toute la morne saison ! En effet, il est possible de perdre jusqu'à 10 % de la chaleur de votre foyer à travers le sol. Si la moquette offre un confort thermique inégalé et que parquet et lino permettent de conserver des températures relativement clémentes, en revanche, carrelage et pierre naturelle peuvent faire l'effet d'un glaçon. Pour éviter ce désagrément, il sera donc judicieux de disposer des tapis épais et moelleux aux endroits stratégiques : au pied de votre lit, devant votre canapé ou sous la table de votre salle à manger.

FAIRE ENTRER LE SOLEIL

Source naturelle et quasi inépuisable de chaleur, l'astre solaire est notre meilleur allié pour faire grimper le mercure dans nos pièces à vivre sans déboursier le moindre centime. N'hésitez donc pas à en profiter au maximum, notamment si vous avez la chance de résider dans une région bénéficiant d'un fort taux d'ensoleillement. Dès que vous apercevez les premiers rayons poindre à l'horizon, ouvrez grand vos volets, vos rideaux et vos stores, afin de laisser pénétrer la lumière. Vos vitres, votre sol et vos meubles pourront ainsi emmagasiner un maximum de chaleur et la restituer ensuite dans votre habitation.



TIRER PARTI DES AUTRES SOURCES DE CHALEUR

Il n'y a pas que votre chaudière ou vos radiateurs qui produisent de la chaleur ! En effet, certaines activités quotidiennes, notamment la cuisine, permettent de faire grimper la température. Après avoir cuisiné un bon petit plat, laissez la porte du four (éteint) ouverte afin de permettre à la chaleur de se diffuser. Même chose après avoir pris un bain, une douche ou lorsque vous vous séchez les cheveux : laissez la porte de la salle de bains grande ouverte bénéficiera à l'ensemble de votre logement. Enfin, si vous êtes toujours en télétravail partiel, la chaleur émise par vos ordinateurs et autres appareils électroniques sera, pour une fois, la bienvenue !

■ **Lauren Ricard**

CALFEUTRER PORTES ET FENÊTRES

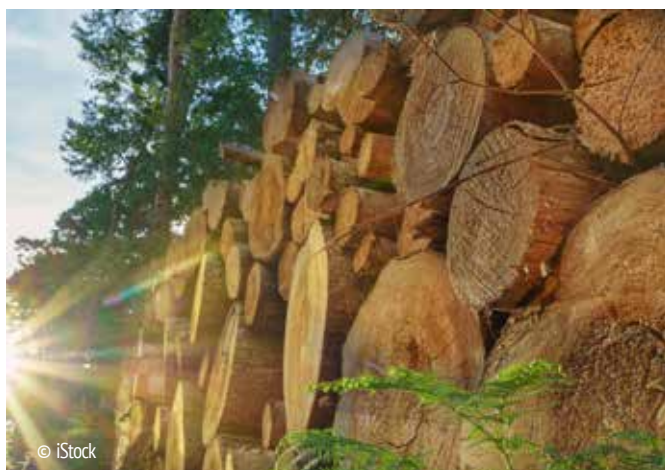
L'isolation joue un rôle majeur pour éviter les déperditions énergétiques de nos intérieurs. En plus de bien fermer vos volets et rideaux dès la tombée de la nuit pour faire barrage au froid, placez un coussin ou un boudin spécial au bas de vos portes, ce qui limitera les courants d'air. Si vos fenêtres sont anciennes, faites-les remplacer par du double vitrage et faites refaire le joint d'encadrement afin d'améliorer leur étanchéité. Enfin, investissez si possible dans des rideaux thermiques.

COMMENT CALCULER LE VOLUME DE MON TAS DE BOIS DE CHAUFFAGE ?

Depuis que j'ai remplacé ma vieille cheminée par un poêle, je commande des bûches plus courtes. Bien que le livreur affirme m'apporter la même quantité de bois qu'auparavant, je constate que le tas est moins volumineux. Comment cela est-il possible ?

STÈRE OU MÈTRE CUBE ?

Il n'y a rien d'étonnant à ce que vous ayez l'impression de disposer de moins de bois depuis que vous vous faites livrer des bûches de dimensions réduites. Cela est dû à l'unité de mesure de volume de bois de chauffage. Elle est appelée « stère » et elle se confond souvent avec la notion de mètre cube. C'est compréhensible car la définition du stère correspond, au départ, à un tas de bois d'un mètre de haut pour un mètre de large monté avec des bûches d'un mètre de long. Il s'agit donc bien, en l'état, d'un tas d'un mètre cube de bois. Jusque-là, stère et mètre cube semblent donc correspondre.



LA VÉRIF'

C'est en appliquant ces coefficients que l'on peut vérifier le nombre exact de stères par rapport au volume apparent d'un tas. Admettons que votre livreur vous ait fourni cinq stères de bois coupé en bûches de 30 cm. Après la mise en tas, celui-ci mesure 100 cm de profondeur par 200 cm de hauteur pour 330 cm de longueur, soit 6,6 m³ seulement. Appliquez le coefficient correspondant à la dimension de vos bûches : 6,6 m³ x 1,52 = 10,032 m³. Le compte est bon !

■ **Benoit Charbonneau**

UNE HISTOIRE D'AIR

La subtilité survient lorsque les dimensions des bûches se réduisent à 50 cm, 40 cm ou 30 cm. Les bûches étant plus courtes, elles se rangent mieux les unes contre les autres et il y a donc moins de vide entre elles. En toute logique, le tas se tasse. Et plus les bûches sont courtes, plus le tas va se réduire, sans pour autant que le volume de bois initial n'ait changé. C'est pourquoi il convient d'appliquer un coefficient de correction selon le gabarit des bûches. En effet, un stère de bûches coupées à 50 cm ne représente plus que 0,8 m³ apparent (coeff. 1,25), à 40 cm environ 0,74 m³ (coeff. 1,36), et à 30 cm il n'est plus que de 0,66 m³ (coeff. 1,52).



Cheminées Gisbert

Poêles a bois | Poêles à granulés | Chaudières | Poêles & foyers à gaz



MCZ

**Avec Cheminées Gisbert, il n'y a pas d'intermédiaire.
L'équipe vous garantie : Vente - Pose - Entretien - SAV**

Renseignez-vous sur les aides dont vous pouvez bénéficier
sur maprimerenov.gov.fr



6 rue du Saulcy Zone Cora
54300 MONCEL-LÈS-LUNÉVILLE
03 83 73 89 35
www.cheminees-gisbert.fr



LE LIÈGE, NOUVEAU MATÉRIAU FÉTICHE DES DESIGNERS

Plébiscité par les architectes et artisans pour ses excellentes qualités d'isolation, le liège ne se borne plus au simple rôle de revêtement. Il inspire désormais les designers qui exploitent son potentiel décoratif dans des meubles et objets hautement désirables.



Le liège, nouvelle coqueluche déco ? C'est du moins ce que laissent penser les dernières créations signées Vitra, Toni Grilo ou Tom Dixon, qui modulent cette matière naturelle pour donner forme à des accessoires et pièces de mobilier résolument originales, mais également faciles à vivre au quotidien. Focus sur l'essence vedette du moment.

UN MATÉRIAU NATUREL

Le liège est une forme de mousse rigide qui se forme sur l'écorce du chêne-liège, présent dans de nombreux pays du pourtour méditerranéen et notamment au Portugal. S'il faut en moyenne 25 ans à l'arbre pour atteindre une circonférence d'au moins 70 cm lui permettant de produire du liège, il pourra ensuite être récolté pendant près de 150 ans, à raison d'une fois tous les 9 à 12 ans, de la fin du printemps jusqu'à l'été. Cette récolte ne nécessitant pas d'abattre le chêne, le liège est donc par essence un produit renouvelable, mais également biodégradable. À l'heure où les préoccupations environnementales sont devenues incontournables, il s'impose donc comme une matière d'avenir.

UNE MULTITUDE D'ATOUTS

En plus de ses qualités écologiques, le liège séduit par son imperméabilité naturelle, qui lui permet de résister aussi bien à l'eau qu'aux taches, et ainsi de pouvoir meubler sans

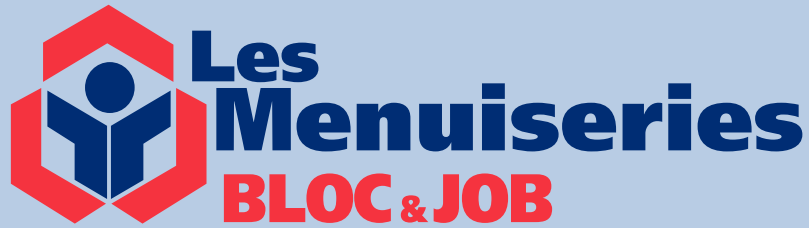
crainte cuisines et salles de bains. Très facile d'entretien, il se nettoie avec un simple chiffon humide et, si besoin, avec un détergent doux. Remarquablement léger, il s'avère toutefois étonnamment robuste et durable, les meubles et accessoires pouvant être conservés durant de nombreuses années. Enfin, il est ignifuge et possède d'excellentes capacités d'isolation aussi bien thermiques qu'acoustiques, d'où sa popularité grandissante dans le domaine de la construction.

LA STAR DE LA DÉCO

Fort de ses nombreuses qualités, facile à travailler et indéniablement esthétique avec son élégant motif vivant et ses teintes changeantes qui lui confèrent un cachet unique, le liège se décline désormais en mobilier et accessoires pour nos intérieurs. Vitra a ainsi lancé une collection d'assises en forme de bouchons de champagne, baptisée Cork Family et imaginée par le créateur Jasper Morrison, tandis que le designer vedette Tom Dixon propose une luxueuse table ronde en liège sombre. Chez Nedgïs, le duo danois Noergaard & Kechayas édite une suspension à la fois simple, chic et épurée, dans un style slow déco assumé. Enfin, le Franco-Portugais Toni Grilo a puisé dans l'artisanat de son pays afin de créer sièges, luminaires et tables au sein de sa griffe Blackcork. ■ **Lauren Ricard**

COULIDOR®

Placards et dressings



PLACARDS



DRESSING

**10%
de remise**



VERRIÈRES

**Valable pour toutes commandes
enregistrées avant la fin du mois.**

Hors études et devis en cours.

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**

actus nouveautés

DÉCO & HABITAT



LE CARNET DE SANTÉ DE LA MAISON

Afin de faciliter les travaux d'entretien de votre maison et de réduire votre consommation d'énergie, la nouvelle application Hommy, mise au point par Leroy Merlin, vous aide à trouver et planifier des solutions personnalisées en fonction des caractéristiques de votre habitat et de ses équipements. Conçue comme un véritable carnet de santé digital de votre demeure, elle garde ainsi en mémoire les données que vous y avez renseignées et vous propose un espace sécurisé pour archiver et classer vos documents importants tels que plans, actes notariés, contrats, factures et photos. Elle dispose également d'un agenda vous rappelant les entretiens à réaliser (chaudière, radiateurs, toiture, etc.) et les achats à faire (filtres, joints, produits), tout en vous prodiguant des conseils et éco gestes sur mesure. Enfin, Hommy permet de créer le carnet d'information du logement (CIL), document qui deviendra obligatoire à compter de 2023 pour vendre ou louer un bien immobilier.

[Application mobile Hommy, téléchargeable gratuitement sur www.myhommy.com.](http://www.myhommy.com)

TIGES ENVOÛTANTES

Pour embaumer votre intérieur sans avoir à faire brûler de bougie, craquez pour ces tiges parfumées. Fabriquées en France en porcelaine poreuse de Limoges, elles sont réutilisables à l'infini et offrent une diffusion longue durée de trois mois. Leur design poétique à l'allure d'une rose coupée avec ses épines et ses bourgeons s'harmonise avec le pot finement décoré de feuilles de ginkgo, pour apporter une touche de nature à notre déco. Le liquide parfumé, sans alcool et composé de 92 %



d'ingrédients naturels, se décline en cinq fragrances : Mousse arashiyama, inspirée de l'odeur des sous-bois, Cuir de Russie, mêlant fleurs de violette et galbanum, Osmanthe Liu Yuan, qui évoque la confiture d'abricots, l'osmanthus et le jasmin, Rose Trocadéro, à la senteur fleurie et fraîche, et Tubéreuse Trianon, aux notes gourmandes de coco, tubéreuse et ylang-ylang.

[Coffret Tige parfumante Le Jardin retrouvé, 84 € sur www.lejardinretrouve.com.](http://www.lejardinretrouve.com)

UNE LAMPE VIDÉO PROJECTEUR

Pour partager des moments conviviaux en famille ou entre amis dans le confort de son intérieur, rien ne vaut une soirée cinéma à la maison ! Afin de répondre à ce besoin de divertissement, tout en permettant de gagner beaucoup d'espace et sans pour autant entacher notre déco, la nouvelle Magic Lamp combine un luminaire plafonnier, un vidéoprojecteur et un système audio, afin de se fondre aisément dans le décor. Utilisant une technologie différente des autres projecteurs à focale courte, elle possède un décalage d'axe de 32° et un super grand angle de projection, afin de pouvoir régler librement la hauteur de l'écran. Lancé au Japon en 2018, son prédécesseur s'est écoulé à près de 200 000 exemplaires, se classant ainsi au premier rang des vidéoprojecteurs domestiques du marché nippon pendant quatre années consécutives.

[Magic lamp de XGIMI, 1 200 € sur Amazon et Rakuten.](https://www.amazon.com)





PÉPINIÈRES KOENIG

DES PLANTATIONS DE SAISON



Jean-Patrick Koenig poursuit avec passion une authentique tradition familiale. Son grand-père a créé les Pépinières en 1929, son père les a reprises en 1970 et lui-même veille à leur destinée depuis 1990. Arbres fruitiers, plantes d'ornement et plants forestiers s'exposent sur près de 2 hectares à Barbonville, là où tout a commencé voilà 91 ans. Les Pépinières Koenig apportent leur savoir-faire au service des particuliers de Lunéville au périmètre de Nancy, pour la création, l'embellissement et l'entretien de leurs jardins. Ce en toute saison. Ces derniers mois, Jean-Patrick Koenig a été des plus actifs.



Jean-Patrick Koenig a une connaissance rare des arbres et plantes, et distille son expertise, depuis 22 ans, sous la forme de conseils avisés aux visiteurs des Pépinières Koenig et de leurs 6 hectares de terre. A chaque saison, ses bons gestes ! Cet automne a la particularité de succéder à un été extrêmement sec. Le spécialiste recommande donc d'anticiper au maximum ses plantations, et d'opérer sans attendre, soit dès fin octobre et courant novembre, celle de ses arbres fruitiers. Cerisiers, mirabelliers, abricotiers, pommiers, châtaigniers et noyers... mais aussi framboisiers, groseilliers, muriers et autres arbres à petits fruits. Il appelle également les jardiniers amateurs à opter pour des variétés résistantes au réchauffement climatique. « Lavande, hibiscus, yuka d'extérieur, abelias et euphorbes sont autant de plantes vivaces et d'arbustes à fleurs peu exigeants en eau ». Et pour conserver l'humidité au pied de la plante, un paillage de chanvre ou d'écorce de pin, vendu sur place, sera tout à fait adapté. Notez enfin que M. Koenig effectue, sur demande, tous travaux d'aménagement, d'embellissement et d'entretien des jardins situés dans le Lunévillois, Nancy et sa périphérie !



Pépinières KOENIG

Lieu dit Le Nil, 54360 BARBONVILLE

Entre Damelevières et Rosières

Tél. 03 83 75 70 71

Jean-patrick-koenig@orange.fr



en Fin de saison, La Taille de PROPRIÉTÉ n'est pas une OBLIGATION

L'arrivée des gelées d'automne marque toujours un tournant mortifère dans le jardin. De son souffle glacé il change les plantes herbacées, annuelles ou vivaces en tiges efflanquées, feuilles desséchées ou fleurs fanées. Un triste spectacle pour les uns, mais un ravissement pour les autres. À vous de voir !



Dans le jardin, la véritable fin de saison correspond à l'arrivée du gel. En particulier chez les plantes herbacées, celles qui ne font pas de bois, à qui il dispense la mort ou le sommeil selon qu'elles soient annuelles ou vivaces. Dans les deux cas, l'effet est identique : les parties aériennes meurent et sèchent sur place. C'est généralement le signal qu'attend le jardinier pour faire place nette et couper à ras toute cette matière sans vie.

QUE C'EST BEAU !

Mais enfin, n'y a-t-il donc que les poètes pour percevoir la beauté sous-jacente à ces végétaux secs, qui après leur fanaison révèlent des formes et des couleurs nouvelles ? Ici des hampes florales pouvant rester, pour les plus robustes, fièrement debout jusqu'à la fin de l'hiver. Là des feuilles fanées aux pétales paralysés, ici des capsules de graines aux formes étonnantes. Les couleurs mordorées, brunes, noires ou grises, offrent au regard des teintes qui fusionnent ou, au contraire, contrastent les unes avec les autres. Les formes des tiges et des buissons, longilignes ou compactes, mais toujours graphiques, se figent dans une ultime raideur sculpturale.



Ah ! Il faut avoir vu, au matin, l'effet du givre ou de la neige sur tous ces végétaux fanés pour en comprendre le haut intérêt contemplatif.

Laissez les fleurs fanées en place jusqu'à leur chute sur le sol et étalez vos tailles tout au long de l'hiver au rythme de l'affaissement des tiges, plus ou moins rapide selon les espèces. De la sorte, le durcissement des tiges (aoûtage) sera complet, permettant aux plantes d'accomplir leur cycle complet et de se renforcer. Par la suite, séduit par ces nouveaux agréments, vous essaieriez peut-être de sélectionner des plantes qui présentent un intérêt en hiver, comme les très grandes vivaces (roses trémières, hélianthus, molènes...), toutes

les graminées ainsi que les plantes à hampes florales originales ou majestueuses (veronicastrum, eupatoires, astilbes...). Attention toutefois aux espèces qui ont tendance à se ressemer spontanément et devenir envahissantes (amarantes, soucis...).

... ET FAITES-LE POUR D'AUTRES

Les insectes auxiliaires apprécieront grandement que vous laissiez à leur disposition ces nichoirs où ils pourront passer l'hiver et mettre à l'abri leurs œufs. Vous favoriserez ainsi la biodiversité propice à

l'équilibre naturel et à l'autorégulation des insectes ravageurs. Les oiseaux, eux, se régaleront des graines pendant toute la saison froide, quand la nourriture se fait rare. Quant à vous, au fur et à mesure des tailles, composez de jolis bouquets secs pour égayer durablement vos intérieurs. ■ **Benoît Charbonneau**

La Framboise DU BALCON



© Georges Delbard

Le « Ruby beauty » est une variété de framboisier naine et compacte qui se prête bien à la culture en pot, sur les terrasses, les balcons ou dans les petits jardins, car elle ne dépasse pas un mètre de hauteur. Elle est sans épines, et non remontante, ce qui veut dire qu'elle ne produit des fruits qu'une seule fois dans l'année, entre juin et juillet, mais de manière abondante. Les framboises sont de calibre moyen, parfumées et sucrées, de couleur rouge. Chaque pied peut produire environ 1,5 kg de

fruits durant l'été. La plantation s'effectue d'octobre à mars, dans un pot d'au moins quarante centimètres de hauteur afin que les racines puissent se développer correctement. Régulièrement, vous veillerez à enrichir le terreau avec un engrais adéquat afin de nourrir comme il se doit cette plante très gourmande. ■

PLANTER DES BULBES DE MUSCARI

Comme tous les bulbes à floraison printanière, le muscari se met en terre à l'automne. Étant donné la petite taille de la bête, il ne faut pas hésiter à le planter en masse afin de former des tapis. Avec ses petites fleurs originales en forme de grappe de raisin qui étincellent de leur bleu intense, le muscari (*Muscari armeniacum*), aussi petit soit-il, passe rarement inaperçu. Sa floraison précoce, qui a lieu au début du mois de mars, annonce l'arrivée du printemps. Elle l'annonce avec d'autant plus de fracas qu'après une plantation dense et quelques années de propagation, il forme d'immenses et magnifiques tapis bleus. Peu exigeant sur la nature du sol dès lors qu'il est drainant, ni sur l'exposition tant qu'elle n'est pas totalement ombragée, il constitue un élégant couvre-sol printanier au pied des arbres, en bordure des massifs, dans la pelouse ou dans les potées. Il entre ensuite en repos végétatif à la fin du printemps, libérant la place pour des fleurs estivales, avant de renaître au printemps suivant. ■



© iStock

Foires aux arbres et arbustes

Du 29 octobre
jusqu'au
11 novembre

Ouvert 7J/7
en octobre
novembre

8h30 / 12h
13h30 / 18h

Jean-Patrick Koenig a une connaissance rare des arbres et plantes, et distille son expertise, depuis 22 ans, sous la forme de conseils avisés aux visiteurs des **Pépinières Koenig** et de leurs 6 hectares de terre. A chaque saison, ses bons gestes ! Cet automne a la particularité de succéder à un été extrêmement sec. Le spécialiste recommande donc d'anticiper au maximum ses plantations, et d'opérer sans attendre, soit dès fin octobre et courant novembre, celle de ses arbres fruitiers. Cerisiers, mirabelliers, abricotiers, pommiers, châtaigniers et noyers... mais aussi framboisiers, groseilliers, muriers et autres arbres à petits fruits. Il appelle également les jardiniers amateurs à opter pour des variétés résistantes au réchauffement climatique.

« Lavande, hibiscus, yucca d'extérieur, abelias et euphorbes sont autant de plantes vivaces et d'arbustes à fleurs peu exigeants en eau ». Et pour conserver l'humidité au pied de la plante, un paillage de chanvre ou d'écorce de pin, vendu sur place, sera tout à fait adapté.

Notez enfin que M. Koenig effectue, sur demande, tous travaux d'aménagement, d'embellissement et d'entretien des jardins situés dans le Lunévillois, Nancy et sa périphérie !

Pépinières **KOENIG**
Lieu dit Le Nil, 54360 **BARBONVILLE**

Entre Damelevières et Rosières

03 83 75 70 71

Jean-patrick-koenig@orange.fr

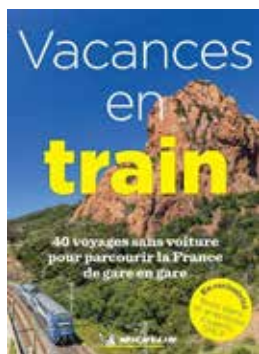


REMISE 10% sur tous les autres végétaux emportés

- Lot de 5 plantes couvre-sol 22€
- Lot de 5 arbustes à fleurs :
 - 15 variétés différentes 29€
- Plantes de haies - Troène 6€
 - Laurier 60/80 cm 8€
- Lot de 5 arbustes nains à fleurs 24€
- 2 sacs de terreau de 45 l
 - le 3^e offert soit 18€ les 3
- Plantes grimpantes 6 variétés 14€
- Photinia Red Robin 60/80 cm 12€

DESTINATION ÉVASION !

A quelques semaines de Noël, et alors que les Français commencent à penser à faire leurs emplettes, voici quelques suggestions des éditions MICHELIN à glisser sous le sapin

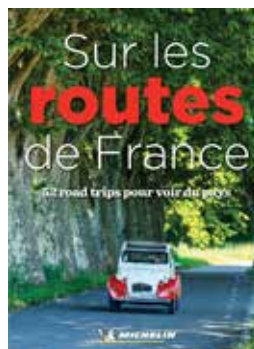


VACANCES EN TRAIN - 40 VOYAGES POUR PARCOURIR LA FRANCE DE GARE EN GARE

« Vacances en Train » est un guide d'un genre nouveau, imaginé pour celles et ceux qui privilégient le temps long du voyage à la (re)découverte de la France et d'un tourisme plus durable. MICHELIN Editions, en collaboration avec la SNCF Voyageurs, a choisi 40 lignes de TER, parmi les plus belles, pour sillonner l'Hexagone à vélo et à pied. Une série de portraits de cheminots, partageant leurs bons plans et leur passion d'une

région, donne à ce guide un supplément d'âme inédit. Installés à bord d'un TER, les passagers renouent avec l'art de voyager, au fil d'un trajet qui fait la part belle aux panoramas et aux richesses de notre patrimoine et de ses habitants. De gare en gare et de ville en village traversés, les auteurs pointent les visites, sentiers pédestres et itinéraires vélo les plus beaux. Une sélection d'hébergements et de restaurants à proximité des gares complète chaque étape du guide.

+ 19,90 €



SUR LES ROUTES DE FRANCE - 52 ROAD TRIPS POUR VOIR DU PAYS

Envie d'un road-trip en France ? MICHELIN Editions propose une sélection de 52 road trips à travers la France pour prendre la

route et explorer les plus beaux paysages du pays, dans un format illustré et inspirant. Ce guide est l'outil indispensable pour partir à la découverte de la France. Chacun trouvera son itinéraire en tout liberté et à son rythme. L'Île-de-France des peintres, les mégalithes du Morbihan, au pays des volcans et des lacs, les Corniches de la Riviera, la Nationale 7, la Route des Vins d'Alsace, autant de road-trips incontournables que de souvenirs inoubliables.

+ 17,90 €

ESCAPADES EN CAMPING - CAR FRANCE 2022

À découvrir dans cette édition 2022 du guide Escapades en camping-car France : 101 circuits avec pour chacun l'itinéraire jour par jour et une carte positionnant les adresses et les étapes. Pour l'organisation de votre voyage, consultez notre sélection d'adresses : aires de service et de stationnement, campings (avec coordonnées GPS), restaurants, boutiques, loisirs... Sans oublier nos 127 étapes, visites, randonnées, stations de ski et stations thermales.

+ 16,90 €



WEEK-ENDS AVEC LES ENFANTS - PLUS DE 1000 IDÉES ORIGINALES POUR S'ÉVADER EN FAMILLE EN FRANCE

MICHELIN Editions et son guide « Week-ends avec les enfants » regroupe 52 destinations pour s'évader en France, avec des idées d'activités pour les 4-14 ans. Trouver de nouvelles inspirations pour occuper les week-ends va s'avérer très facile avec cette mine d'informations ! Visites ludiques ou sportives, accompagnées ou individuelles, gratuites ou payantes, plus de 1000 idées originales et variées pour répondre à la sempiternelle

question « qu'est-ce qu'on fait ce week-end ? » ! Descendre au fond de la mine à Lewarde, observer les phoques dans la baie d'Authie, dormir à la belle étoile dans le Quercy, chercher le trésor des Templiers dans le château de Gisors ou câliner les animaux de la ferme à Champéon... c'est parti pour un week-end en famille inoubliable !

+ 17,90 €





2 ADRESSES A NANCY POUR VOUS SERVIR

215 AVENUE DE BOUFFLERS
61 RUE JEANNE D'ARC

Circuits courts

**DÉCOUVREZ DES
PRODUITS LOCAUX
ET DE SAISON**

legaragealegumes.br

**fruits, légumes, viandes, charcuteries,
poissons, fromages, œufs, volailles,
vins, bières, pains, farines,
céréales, produits laitiers,**

En direct des producteurs.



MASCARADE

• **Sortie** 01/11/22 • **Durée** 2h14 • **Genre** Comédie dramatique • **Réalisé par** Nicolas Bedos • **Avec** Pierre Niney, Isabelle Adjani, François Cluzet • **Synopsis** Lorsqu'un jeune gigolo tombe sous le charme d'une sublime arnaqueuse, c'est le début d'un plan machiavélique sous le soleil brûlant de la Côte d'Azur. Les deux amoureux sont-ils prêts à tout pour s'offrir une vie de rêve, quitte à sacrifier celle d'une ancienne gloire du cinéma et d'un agent immobilier ?



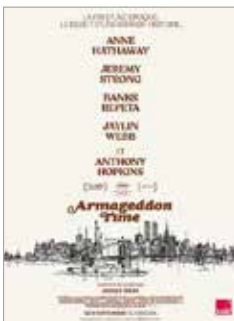
UNE ROBE POUR MRS. HARRIS

• **Sortie** 02/11/22 • **Durée** 1h56 • **Genre** Comédie dramatique • **Réalisé par** Anthony Fabian • **Avec** Lesley Manville, Isabelle Huppert, Lambert Wilson • **Synopsis** Dans le Londres de l'après-guerre, Ada Harris gagne sa vie en faisant des ménages. Si elle mène une vie très solitaire depuis le décès de son mari Eddie, Ada n'est pourtant pas du style à se plaindre. Jusqu'au jour où elle découvre une magnifique robe signée DIOR, nonchalamment accrochée dans la chambre d'une de ses riches clientes. Elle se surprend alors à penser qu'une si belle œuvre d'art, si pure, si éthérée ne peut que changer la vie de quiconque la possède.



COULEURS DE L'INCENDIE

• **Sortie** 09/11/22 • **Durée** 2h14 • **Film** France • **Genre** Historique, Drame • **Réalisé par** Clovis Cornillac • **Avec** Léa Drucker, Benoît Poelvoorde, Alice Isaaz • **Synopsis** Février 1927. Après le décès de Marcel Pérécourt, sa fille, Madeleine, doit prendre la tête de l'empire financier dont elle est l'héritière. Mais elle a un fils, Paul, qui d'un geste inattendu et tragique va la placer sur le chemin de la ruine et du déclassement. Face à l'adversité des hommes, à la corruption de son milieu et à l'ambition de son entourage, Madeleine devra mettre tout en œuvre pour survivre et reconstruire sa vie.



ARMAGEDDON TIME

• **Sortie** 09/11/22 • **Durée** 1h54 • **Film** USA • **Genre** Drame • **Réalisé par** James Gray • **Avec** Anne Hathaway, Anthony Hopkins, Jeremy Strong • **Synopsis** L'histoire très personnelle du passage à l'âge adulte d'un garçon du Queens dans les années 80, de la force de la famille et de la quête générationnelle du rêve américain.



Coup de  de la quinzaine

BLACK PANTHER : WAKANDA FOREVER

• **Sortie** 9/11/22 • **Durée** 2h41 • **Film** USA • **Genre** Action, Aventure, Fantastique • **Réalisé par** Stan Lee, Ryan Coogler • **Avec** Lupita Nyong'o, Danai Gurira, Letitia Wright • **Synopsis** La Reine Ramonda, Shuri, M'Baku, Okoye et les Dora Milaje luttent pour protéger leur nation des ingérences d'autres puissances mondiales après la mort du roi T'Challa. Alors que le peuple s'efforce d'aller de l'avant, nos héros vont devoir s'unir et compter sur l'aide de la mercenaire Nakia et d'Everett Ross pour faire entrer le royaume du Wakanda dans une nouvelle ère. Mais une terrible menace surgit d'un royaume caché au plus profond des océans : Talokan.

En partenariat avec UGC Ciné Cité Ludres et Nancy

GAGNEZ VOS PLACES* pour :
« COULEURS DE L'INCENDIE »
 Mardi 08/11 • vers 20h00 à Ludres

OÙ EST HERCULE ?** Ouvrez l'œil, il peut être caché n'importe où. Article, photo, pub, aucune cachette ne lui échappe et ne lui est interdite !

* Les gagnants seront sélectionnés parmi les bonnes réponses et avertis par email
 ** Indice : Hercule est un petit chien d'1 cm² qui creuse un trou !

Jouez sur [facebook/LorraineMagazine](https://www.facebook.com/LorraineMagazine)



BÉLIER (du 21 mars au 20 avril)

Amour : Vous aurez de très bons contacts avec votre entourage. Vous serez aussi l'objet d'émotions plus secrètes qui vous métamorphoseront. **Travail-Argent** : Voici un secteur dans lequel vous pourrez avancer sans risquer les faux pas. Vous pourriez être mis en vedette sans l'avoir vraiment désiré. **Santé** : Un jogging matinal vous ferait le plus grand bien.



TAUREAU (du 21 avril au 20 mai)

Amour : Le temps vire à l'orage sur votre couple et vous pourriez bien être à l'origine de la tempête... **Travail-Argent** : Votre imagination ne connaît pas de limites et vous avez envie d'en faire profiter les autres ! **Santé** : Foncer tête baissée n'est pas forcément la solution.



GÉMEAUX (du 21 mai au 21 juin)

Amour : Le climat vous promet une semaine sentimentale radieuse. **Travail-Argent** : Vous surmonterez facilement les petits problèmes, notamment dans le domaine financier. La chance vous secondera. **Santé** : Très bon dynamisme. Vous débordez d'énergie et vous ne tenez pas en place.



CANCER (du 22 juin au 23 juillet)

Amour : Vous rêvez tout haut, vous vous sentez le cœur libre et l'amour vous tend les bras ! **Travail-Argent** : Vous allez trop vite et faites des erreurs. Peut-être un peu trop insouciant cette semaine, ressaisissez-vous et pensez un peu plus au travail. **Santé** : Vous faites preuve d'une bonne hygiène de vie qui vous protège. Continuez comme ça.



LION (du 24 juillet au 23 août)

Amour : Le maître mot du moment est la passion ! **Travail-Argent** : Il y a de la concurrence dans l'air pour une promotion et votre éloquence fera mouche. **Santé** : Si vous êtes en bonne forme générale, cette semaine vous pourriez être sujet à un sommeil perturbé.



VIERGE (du 24 août au 23 septembre)

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



BALANCE (du 24 septembre au 23 octobre)

Amour : Vous avez fait de doux rêves mais la réalité n'est pas aussi rose que vous le pensiez. Ne désespérez pas. **Travail-Argent** : Vous suivez vos impulsions sans demander conseil. Cette attitude insouciance pourrait vous causer quelques ennuis. **Santé** : Vous risquez de finir la semaine épuisé. Ménagez-vous.



SCORPION (du 24 octobre au 22 novembre)

Amour : Votre approche de la vie sera moins conventionnelle et moins fataliste. **Travail-Argent** : Un éclairage gratifiant de vos activités vous est apporté par vos partenaires et vos interlocuteurs. **Santé** : Excellente énergie.



SAGITTAIRE (du 23 novembre au 21 décembre)

Amour : Les conflits vont se multiplier. Votre partenaire donnera systématiquement raison à vos enfants et ce parti pris vous exaspérera. **Travail-Argent** : De nouveaux débouchés s'offriront à vous, et certains natifs pourront changer radicalement d'orientation. **Santé** : Vous avez besoin de vous ressourcer en pleine nature.



CAPRICORNE (du 22 décembre au 20 janvier)

Amour : Votre attitude franche et directe est à l'origine de la bonne ambiance dans votre vie de couple. **Travail-Argent** : Dans le secteur professionnel, votre attitude va sensiblement évoluer : vous serez plus dynamique et plus volontaire. **Santé** : Votre dynamisme sera en hausse, cette semaine.



VERSEAU (du 21 janvier au 19 février)

Amour : En couple, de belles journées vous attendent. **Travail-Argent** : Vous aurez de nouvelles idées pour progresser sur le plan professionnel. **Santé** : Vous êtes à fond ! Peut-être un peu trop même !



POISSONS (du 20 février au 20 mars)

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



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

VELOUTÉ DE MARRONS ET DE CHAMPIGNONS

Un tartinaable doux et onctueux, pouvant s'étaler facilement sur un toast, être transformé en DIP ou être intégré en sauce pour plus de crémeux. Consommé à froid, sa texture est délicieusement aérée et son goût est agréablement frais.



 **POUR 6 PERSONNES**

 **PRÉPARATION : 60 MIN**

INGRÉDIENTS

200g de champignons frais, 1 pomme de terre (200g), 3 échalotes (180g), 1 gousse d'ail (5g), 60g de marrons cuits, 6 cuillères à café d'huile d'olive, 1 cube de bouillon de légumes, 60g de tartinaable Vivre Vert

PRÉPARATION

- 1) Lavez les champignons et découpez-les en lamelles. Epluchez la pomme de terre et coupez-la en dés. Enfin, épluchez et émincez les échalotes et la gousse d'ail.
- 2) Faites revenir 10 minutes à feu vif la pomme de terre, les champignons, les échalotes, l'ail, les marrons cuits et l'huile d'olive dans une grande casserole. Rajoutez 150cl d'eau et le cube de bouillon, couvrez et laissez mijoter 30 minutes à feu doux.
- 3) Incorporez le tartinaable Vivre Vert et mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeur jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajustez en eau si besoin et salez et poivrez à votre convenance.
- 4) Dressez avec quelques champignons poêlés, un filet d'huile d'olive et une quenelle de tartinaable Vivre Vert.



 **Vivre Vert**

PHOTOS © VIVRE VERT.DR

MAGAZINE
LORRAINE
 ■ reportages ■ séries ■ culture ■ édito...

RECEVEZ LORRAINE MAGAZINE TOUS LES 15 JOURS PENDANT 1 AN !

Soit 19 numéros, directement chez vous, au tarif unique de 30 €. **Vous ne payez QUE l'affranchissement.**

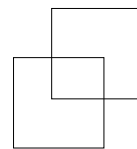
Oui, je souhaite m'abonner à Lorraine Magazine pour un an, soit **19 numéros**.

M Mme Nom : Prénom :



Adresse :

Email :

Je joins un chèque de **30€** à l'ordre de **SCPP 224 rue des Brasseries 54320 Maxéville**



CHEESECAKES à LA VANILLE DE MADAGASCAR


 **POUR 4 PERSONNES**
 **PRÉPARATION : 45 MIN**

INGRÉDIENTS

150g de spéculoos , 80g de margarine,
1 sachet d'agar-agar, 140g de tartinable
Vivre Vert, 4 brassés L'intense Vanille de
Madagascar Vivre Vert, 50g de sucre, 100g
de fruits frais au choix.



PRÉPARATION

- 1) Mixez ou écrasez les spéculoos à l'aide d'un rouleau à pâtisserie afin d'obtenir une poudre. Faites fondre la margarine dans un saladier au micro-ondes puis rajoutez-y la poudre de spéculoos. Mélangez le tout.
- 2) Disposez 4 cercles à pâtisserie de 6cm sur une assiette plate recouverte de papier sulfurisé. Répartissez le mélange dans le fond des cercles et tassez. Réservez au frais pendant 15 minutes.
- 3) Versez 5cl d'eau et l'agar-agar dans une casserole et portez à ébullition. Maintenez à frémissement 20 secondes, tout en mélangeant avec un fouet. Coupez et laissez tiédir.
- 4) Pendant ce temps, mélangez le tartinable Vivre Vert, les brassés L'intense Vanille de Madagascar Vivre Vert et le sucre à l'aide d'un batteur électrique. Rajoutez l'agar-agar dilué et mélangez vigoureusement.
- 5) Versez la préparation sur la base spéculoos et placez au frais au moins 12h. Au moment de servir, démoulez délicatement et dressez avec vos fruits frais préférés.  **Vivre Vert**

VOTRE MARCHÉ EN CIRCUIT COURT OU EN DIRECT



Pommes OPAL
à venir déguster
en magasins !

*Juteuses, rafraîchissantes
et sucrées !*

La FERME DES FRUITIERS
depuis 1959

COYVILLER

RD 112 à 5 km de St-Nicolas-de-Port

VANDŒUVRE

ZAC Roberval

SEICHAMPS

ZAC La Louvière

Silence, on bouquine... POUR LES GOURMANDS !



marmiton
UNE CHEFFE DANS MA CUISINE
**ANNE-SOPHIE
PIC**

Marmiton dévoile son tout dernier livre **UNE CHEFFE DANS MA CUISINE** avec la cheffe la plus étoilée au monde : **Anne-Sophie Pic**.

La cheffe s'est prêtée au jeu en revisitant 60 recettes du quotidien pour redécouvrir les grands classiques familiaux. Un voyage gustatif inédit, à découvrir aux éditions Michel Lafon pour cette fin d'année !

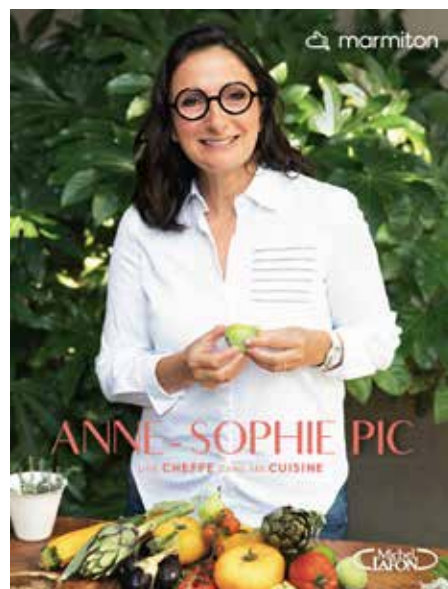
Gravelax de truite, betterave et raifort, paleron de bœuf charolais confit, céleri rave aromatisé au gin, éclair façon poire Belle-Hélène ou encore île flottante aux pralines, Anne-Sophie Pic reprend les recettes de nos aïeux et la cuisine de notre enfance à sa manière.

Nouvelles associations de saveurs, nouveaux ingrédients et nouvelles manières de dresser les plats : une vision créative de la cuisine classique proposée par la cheffe, qui se décline tout au long de l'ouvrage à travers des recettes inédites !

En prime, **des conseils de chef dévoilés** pour permettre aux cuisiniers, débutants comme confirmés, de reproduire facilement en pas-à-pas les plats de ce livre inédit.

L'audace est à l'honneur et la cuisinière invite les lecteurs à oser des partis pris gustatifs en repoussant leurs limites en cuisine !

Avec des recettes authentiques et succulentes revisitées par celle qui fait rayonner la cuisine française mondialement, ce livre Marmiton inédit sera incontestablement le nouveau guide culinaire des gourmands à garder, ou à offrir !



“

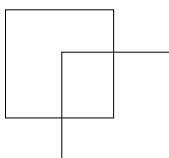
En collaborant avec Marmiton, j'ai souhaité livrer ma vision de la cuisine au quotidien avec des recettes alternant intemporalité et création. Un plat est une création évolutive et vivante qui n'a rien d'un exercice linéaire. Cuisiner reste donc pour moi un acte d'amitié, de convivialité et de partage d'émotions nécessaires et essentielles dans nos vies. J'espère que ces recettes permettront de créer ces moments.

”

Anne-Sophie Pic

Marmiton x Anne-Sophie Pic,
Une Cheffe dans ma cuisine

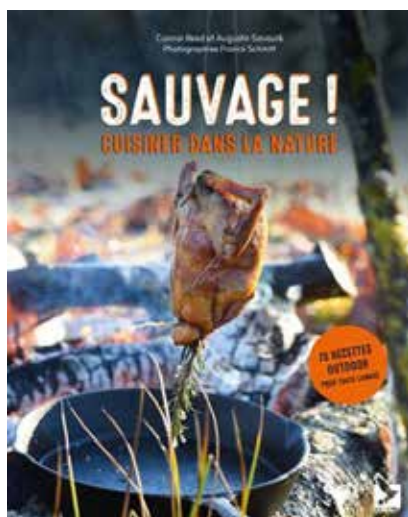
• Éditions Michel Lafon • 19,95€
• 208 pages • 60 recettes •
Format : 20 x 27 cm.



MES INFUSIONS BIEN-ÊTRE

Qui dit automne, dit boissons chaudes ! Mais cette année, oubliez les infusions fades et les tisanes de grands-mères. Misez plutôt sur des mélanges originaux qui régaleront vos papilles ! Dans son livre *Infusions & boissons bienfaitantes*, publié aux éditions Mosaïque-Santé, Bénédicte Malecki, naturopathe, photographe culinaire et auteure du blog *Fais-moi croquer !*, présente 60 recettes healthy et gourmandes. Des tisanes et des infusions, mais aussi des boissons végétales, comme des lattes, et des eaux aromatisées préparées à base de plantes, de fleurs, d'épices, de fruits et même de légumes. Que ce soit pour démarrer la journée du bon pied, s'endormir en toute sérénité, aider son système digestif, booster son immunité, se protéger des maux de l'hiver ou tout simplement s'offrir un moment cocooning, ces breuvages vous accompagneront à tout moment de la journée.

+ *Infusions et boissons bienfaitantes*, Bénédicte Malecki • Editions Mosaïque-Santé • 14,90 €.



SAUVAGE, CUISINER DANS LA NATURE

L'aventure commence au bout du jardin. Qui n'a pas rêvé de cuisiner en plein air, au feu de bois, l'espace d'une journée ou pour un week-end entier, en toutes saisons ? « Sauvage ! » est une invitation à découvrir une cuisine simple, gouteuse avec peu d'ingrédients (mais des bons) et beaucoup d'authenticité. Fumage, braisage, grillades, cuissons longues en marmite, à l'étouffé sous la cendre ou à la broche, voici plus de 70 recettes inventives, généreuses et festives de l'apéro au dessert. Dans une ambiance conviviale, les auteurs vous invitent à partager de bons moments autour du feu et à vous lancer dans des plats que vous ne serez pas près d'oublier : tartinade de foies de volailles et chanterelles, agneau en feuilles de chou sous la terre, seiche grillée aux fraises, asperges grillées à l'orange et aux noisettes, pêches grillées et pain perdu, etc. Attention, c'est bon !

+ *Sauvage ! Cuisiner dans la nature*, Augustin Savouré et Connor Reed - Franck Schmitt (photographie) • Editeur Gerfaut • 192 pages • 24,95€.

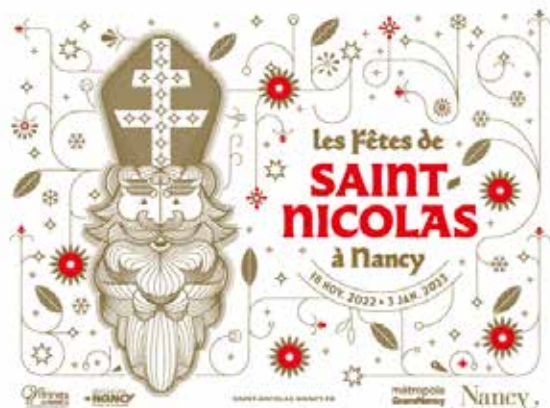
Le Petit Comptoir



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



SAINT NICOLAS À NANCY - 40 JOURS DE FESTIVITÉS

Les 4, 5 et 6 novembre Salle des Carmes.

► Infos www.saint-nicolas.nancy.fr

Les Fêtes de Saint-Nicolas 2022 se préparent ! Du 18 novembre 2022 au 3 janvier 2023, retrouvez les villages des chalets pleins de friandises et d'idées cadeaux, une nouvelle fresque vidéo place Stanislas, un parcours artistique dans les quartiers, une patinoire (en matière synthétique conformément au plan de sobriété), une grande roue, des animations dans les principaux lieux culturels de la ville...

En tout, profitez de 40 jours de programmation et ne manquez pas l'ultime temps fort, le Week-end de Saint-Nicolas les 3 & 4 décembre et l'impressionnant défilé du patron des Lorrains, des compagnies artistiques et des chars des communes, samedi 3 décembre au soir.

EXPOSITION - LA DISTANCE ABOLIE

Au Musée des Beaux-Arts à Nancy. Du Samedi 05 Novembre 2022 au Dimanche 26 Mars 2023

► Infos www.musee-des-beaux-arts.nancy.fr

L'artiste Dominique Petitgand (1965) est l'invité du musée des Beaux-Arts de Nancy cet automne, pour l'exposition La distance abolie. Depuis plusieurs années, Dominique Petitgand travaille sur les notions de son et d'écoute et crée des œuvres qui donnent lieu à de véritables récits et paysages mentaux. Conçue comme un long pointillé sonore à découvrir en parcourant



les espaces du musée, La distance abolie s'articule autour d'une série d'installations sonores, principalement vocales, qui habitent le lieu de manière dispersée, mobile et intermittente. Différents types de dispositifs, dans divers formats et modes de présence et d'activation du son, interrogent notre rapport au temps, au lieu et au contexte environnant.



LE VILLAGE DES SOLUTIONS DE DEMAIN

Du 4 novembre de 14h à 20h au 5 novembre de 10h à 18h
Hôtel du Département - Accès au site uniquement par le 61 rue Emile Bertin à Nancy

► Infos www.meurthe-et-moselle.fr

Durant ces deux jours, venez découvrir 86 acteurs œuvrant en faveur d'une économie à la fois respectueuse des hommes et de l'environnement. Qu'ils soient entrepreneurs engagés, associations ou coopératives, ces exposants présentent concrètement leurs idées et solutions innovantes pour appréhender les transitions auxquelles nous sommes confrontés, qu'elles soient écologiques, démographiques, territoriales ou numériques.

Participez aux nombreux ateliers - dont certains pour les enfants - table-rondes et conférences.
Accès PMR - Restauration sur place

LE MENSONGE - ACT2 COMPAGNIE

Au Théâtre Gérard Philipe à Frouard - Jeudi 10 Novembre à 20 h.

Réservation : billetterie-tgp-frouard.mapado.com

Dans un silence, les mots sont sortis tous seuls... Mais comment dire la vérité maintenant ?

Le Mensonge est l'histoire délicate d'une petite fille qui, un soir à table, ment à ses parents. En entrant dans sa chambre elle retrouve son mensonge sous la forme d'un rond rouge. De ce mensonge, on ne saura pas un traître mot. Ça se joue au corps à corps entre elle et lui, mais ça pourrait se jouer entre tous les menteurs et tous les mensonges du monde...





Petits et grands,
particuliers ou écoles
adressent leurs
dessins ou lettres
au saint Patron
des Lorrains
avant le
26 novembre
à minuit

Concours écrire à saint Nicolas

du 14 novembre au
26 novembre 2022

UN JURY
RÉCOMPENSERA LES
PLUS BEAUX DESSINS
AVEC DE
NOMBREUX LOTS !

Envoyez
vos dessins et
lettres affranchis à :
saint Nicolas
54210
St Nicolas de Port



Festivités de la saint Nicolas à St Nicolas de Port
Samedi 3 décembre 2022

(SOUS RÉSERVE DES CONDITIONS SANITAIRES)



Pour plus d'informations :
03 83 48 81 43
www.saintnicolasdeport.com

Ouvert du mardi au samedi
de 9h30 à 19h30

Ouverture tous les lundi
de 14 h à 19 h

RAYON BIO ACCÉPTE
LES TITRES RESTAURANT



-10%*
SUR TOUT LE
MAGASIN



BESOIN DE PRODUITS
SANS GLUTEN ?
NE CHERCHEZ PLUS

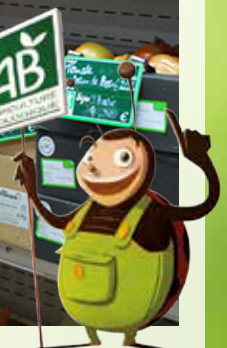


RAYON BIO à LAXOU

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



**SOYEZ
CONSUM'ACTEUR !**
RETROUVEZ LE GOÛT DE LA NATURE ,
RAYON BIO propose un large
choix de produits issus de
l'agriculture biologique.



*VALIDITÉ DE L'OFFRE DES 10 % SUR TOUT LE MAGASIN JUSQU'AU 13 NOVEMBRE 2022 - OFFRE VALABLE UNE SEULE FOIS PAR FOYER HORS PROMOTION ET CARTE FIDÉLITÉ.



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