

# LORRAINE

UNE INITIATIVE DU DÉPARTEMENT DE LA MOSELLE

UN ÉVÈNEMENT  
**NOËLS  
DE MOSELLE**



## Le Sentier des Lanternes

Place de l'Esplanade - Metz / 26 nov. - 30 déc.





St Nicolas de Port, capitale historique de saint Nicolas !

# FESTIVITÉS DE LA SAINT NICOLAS

3 DÉC.  
2022



## ST NICOLAS DE PORT

14H-19H > Village de la saint Nicolas  
et animations dans la ville

16H30 > Défilé traditionnel de chars  
et groupes musicaux

17H45 > Allocution de saint Nicolas  
et spectacle son et lumière  
sur la légende de saint Nicolas

20H30 > 776<sup>e</sup> Procession Ancestrale  
aux Flambeaux dans la Basilique





# SOMMAIRE



## REPORTAGE À LA UNE

**6** NOËLS DE MOSELLE  
Un sentier des lanternes renouvelé

## SORTIES

- 12** Gare à l'art, le plein de cadeaux fabuleux
- 16** Noël au vert pour le Grand Nancy
- 18** Amnéville en pleines Luminescences
- 20** Le Village du Père Noël est de retour à Sierck-les-Bains !
- 21** Restaurant-cabaret Le Belcour : le nouveau !

## ART & CULTURE

- 22** Un merveilleux Noël à Meisenthal
- 26** Expo, boutique, cadeaux...
- 27** De mystérieuses enveloppes sous le sapin !
- 28** La Meuse invite au rêve éveillé

## MAGIE DE NOËL EN ALSACE

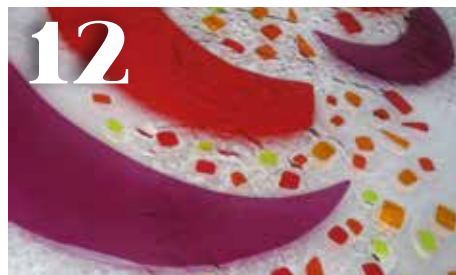
**30** Noël en Alsace, sinon rien !

## GASTRONOMIE

- 34** Acheter local, c'est avant tout faire plaisir à ses papilles !
- 36** On craque pour les verrines salées
- 38** Quel poisson pour les fêtes ?
- 40** Des desserts faits maison pour des fêtes savoureuses

## ET AUSSI...

- 44** A voir à faire
- 46** Horoscope
- 48** Sélection idées cadeaux à glisser sous le sapin
- 50** Notre sélection ciné



facebook.com/LorraineMagazine

**#198** Du 29/11 au 12/12/2022 ■ Prochaine parution le 13 décembre /// Retrouvez tous nos anciens numéros sur [lorrainemag.com](http://lorrainemag.com)

Lorraine Magazine est une publication de SCPP N°ISSN : 2265-9919 • Directeur de la publication Philippe Poirot 06 49 35 04 30 • philippe@lorrainemag.com • Directrice de la publication Sylvie Courtin 06 14 12 54 38 • sylvie@lorrainemag.com • Réalisation graphique Compo Graphisme / Chloé De Menech • chloe.demenech@gmail.com • Journalistes Cécile Mouton cecile.mouton@yahoo.fr • Crédits photos Couverture : Noëls de Moselle • Intérieur : © DR • Distribution Distri-mag • 06 77 06 97 06 • Pour nous écrire Lorraine Magazine - SCPP 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.

# LA ROCHÈRE

1475

FRANCE

## 2 week-ends "Féerie de Noël"

les **3 et 4** puis **10 et 11 décembre**

de 10h à 12h et de 14h à 17h30

avec **vue sur les Verriers**

La boutique est ouverte jusqu'au **31 décembre\*** de 14h à 17h30



La saison des fêtes est l'occasion de dévoiler sa créativité, d'exprimer ses envies et de faire entrer de nouveaux objets déco dans son intérieur. Rouge, bleu glacier, rosé, cuivré... à la verrerie La Rochère, Noël se fête avec un assortiment de couleurs. Il ne vous reste plus qu'à laisser libre cours à votre imagination pour créer un Noël haut en couleurs !

Nos Maîtres-verriers vous montrent leur savoir-faire et expriment toute leur créativité en fabriquant sous vos yeux les boules de Noël scintillantes, et en commentant leur travail en direct dans l'atelier.

\*sauf le 25/12



vue de dos



### Boules de Noël uniques

Découvrez les nouvelles boules de Noël, formes et couleurs, ainsi qu'une édition limitée de 120 boules de Noël exclusives 2022 (motifs rennes), soufflées bouche et décorées à la main...



Pour un Noël aussi tendance que convivial, venez découvrir notre sélection de décorations de Noël, idées cadeaux, et offrir nos nouvelles bougies Abeille aux senteurs délicates... (cire 100% végétale, confectionnées à partir de parfums de Grasse).



entrée et parking gratuits

4, rue de la verrerie - 70210 Passavant La Rochère

## édITO

### MYTHO/ PAS MYTHO (DE NOËL)

Dire ou ne pas dire toute la vérité ? Le vieux barbu n'a pas encore retiré son habit rouge du cintre que déjà, la perspective de sa venue prochaine déclenche, chez nos enfants, tout un tas de questions.

« Maman, c'est le vrai père Noël sur cette photo-là, de quand j'avais 3 ans ?

- Quelle photo ? Ah, celle-là ? Qu'est-ce qui te fait douter ? Cette barbe foisonnante d'un blanc plus blanc que blanc, ce pantalon mi-satin, mi-polyester, cette bonhomie dans le regard à peine dissimulé par la moustache... C'est tout lui, crois-moi ».

Non, je ne peux pas. J'ai bien essayé, une ou deux fois, d'entretenir la légende, mais du manque de conviction a découlé un physique flageolant (la voix qui part dans les aigus, les yeux qui cherchent une échappatoire...).

Heureusement, le jeune enfant n'a nullement besoin d'être encouragé dans ses croyances ; il croit, en dépit de tout et un point c'est tout. Cet état est précieux, et donc à préserver. Alors, le cul entre deux chaises, ma stratégie est celle du lâche, du fuyard : je reste évasive, je refile le bébé, je mens par omission.

On reprend.

« Maman, c'est le vrai père Noël sur cette photo-là, de quand j'avais 3 ans ?

- Peut-être bien que oui, mais possible que non. Si jamais tu le recroises, demande-lui ! Le père Nono est incapable de mentir, donc tu seras fixé ».

Niveau clarté, on repassera, mais la magie résistera, avec ou sans moi.

Pour du concret, de la magie sans ambiguïté, courez passer Noël à Sélestat, en Moselle, à Meisenthal ou à Amnéville ! Le tangible, c'est reposant parfois.

Une question ?

■ 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, Ikatee, Atelier Scammit ·  
Dépôt "La Clinique de la machine à coudre"

23 rue Raugraff

NANCY • 03 83 29 70 14

mercieraugraff@hotmail.fr



Retrouvez Mercerie Raugraff  
sur Facebook et Instagram



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

à la une

REPORTAGE



# un sentier DES LANTERNES RENOUVELÉ



Sentier des lanternes © Christophe Jung

Rendez-vous incontournable d'un public chaque année plus nombreux, le **Sentier des Lanternes** investira le square Boufflers de Metz, dès le 26 novembre et jusqu'au 30 décembre, pour une 11<sup>e</sup> édition. Au milieu d'arbres bicentenaires, à travers un décor et un univers spécialement conçus à cet effet, le parcours, sorte de déambulation féérique, relatera les merveilleuses histoires liées aux festivités de Noël. Dans

le rôle de guides lumineux, pour cette promenade d'un autre genre, les souffleurs de verre de Meisenthal, les confectionneurs de Mannele, le Saint Nicolas ou encore le Père Noël inviteront les visiteurs à venir les rencontrer en empruntant des routes enneigées.

Dès l'inauguration, le 25 novembre, les surprises artistiques se succéderont et ce même jour, la Cie Remue-Ménage livrera « Parade amoureuse », quatrième volet de son bestiaire fantastique. Au cours d'un hommage sincère à

## LE SENTIER DES LANTERNES EN CHIFFRES :

- ▶ plus de **137 000** visiteurs en 2021 (4 000 visiteurs par jour),
- ▶ **2 000** lanternes environ, dont plus de 100 nouvelles lanternes,
- ▶ **4** mètres : hauteur de la plus grande lanterne
- ▶ **9** km de câblage
- ▶ **2 500** m<sup>2</sup> de décors et lanternes



Sentier des lanternes © Christophe Jung

la nature, cerfs et biches se prêteront à des danses gracieuses et surprenantes. Départ de l'esplanade : 17h30 !

Plusieurs nouveautés ont également été intégrées au dispositif général avec, en tête de proue, un mapping végétal. Signé Lumen Créations, « L'Arbre enchanté » organisera, à grand renfort de magie digitale, la rencontre entre des visiteurs émerveillés et une nature parlante, revisitée et magnifiée.

Deux autres installations digitales, elles aussi inédites et imaginées par Lumen Créations, s'inviteront à la fête. D'abord le Conte de Saint-Nicolas, dont la diffusion en rétroprojection jettera une lumière nouvelle et poétique sur la légende du Saint Patron. Autre morceau

de tradition revisitée, le Conte du Mannele mettra à l'honneur les petits gâteaux de Noël traditionnels, ceux-là mêmes dont la confection participe, chez de nombreuses familles, à réveiller l'esprit de Noël.

✚ Du 26 novembre au 30 décembre 2022 au centre-ville de Metz, Square Boufflers • Accessible du lundi au jeudi et le dimanche de 17h à 20h, les vendredi et samedi de 17h à 21h ; le 24 décembre de 16h à 18h (fermé le 25 décembre) • Accès gratuit



# LES BEAUX NOËLS DE MOSELLE

**Dynamique, attractive, fière de ses traditions et de son histoire, la Moselle fera, du 18 novembre au 24 décembre, rayonner son patrimoine et ses mille savoir-faire.**



Boule EXTRA vert olive,  
design Nicolas Verschaeve  
© Guy Rebmeister



Saint Quirin © Claude Rouschmeyer



© Moselle Attractivité



© Moselle Attractivité

artisans, producteurs, artistes, communes, intercommunalités... Partout sur le territoire mosellan, acteurs de terrain et institutions se mobilisent pour faire du temps de l'Avent l'addition de moments magiques et rassembleurs. Cette belle énergie collective fait de la Moselle une destination touristique incontournable, tout particulièrement en fin d'année.

## 3<sup>E</sup> ÉDITION DE LA ROUTE DES LANTERNES

La Route des lanternes est le parfait symbole de cette joie unanime. Sa 3<sup>e</sup> édition passera par Metz, Sierck-les-Bains, Bitche, Amnéville, Forbach, Hagondange, Marange-Silvange... et mettra en lumière, selon les escalas, les souffleurs de verre et boules de Meisenthal, les biscuits de Noël et tablées de fête (pour lutins), des contes légendaires de Noël racontés en lumière, un festival de Lumières, un sentier enchanteur...



© Zoo D'Amnéville



© Christophe Jung

Ces scènes représentatives de l'ADN du territoire convoquent tradition et modernité, en leur insufflant une dose supplémentaire de magie. En prime cette année, la Compagnie Remue-Ménage s'associera à l'événement via une tournée lumineuse parallèle ! Ses spectacles se déploieront le 26 novembre à Sierck-les-Bains, le 3 décembre à Bitche et le 4 à Forbach.





# CHALET qualité mosl



CHALET QMOSL © Moselle Attractivité



**S**ymbole du savoir-faire et de l'artisanat mosellan, le Chalet Qualité MOSL fera son retour Place de la République à Metz ! Spécialités culinaires mosellanes, chocolats, confitures, miels, vins AOC Moselle, et créations artisanales... Dans une ambiance féérique, l'espace de près de 150 m<sup>2</sup> regroupera une quarantaine d'artisans et producteurs agréés Qualité MOSL. Ce label, créé pour mettre en valeur le talent des Mosellans, est copiloté par Moselle Attractivité, le Département de la Moselle, la Chambre d'agriculture de la Moselle et la Chambre des métiers et de l'artisanat de Moselle. Il garantit une production locale et de qualité privilégiant les circuits courts et les savoir-faire propres au territoire mosellan, et regroupe, au total, 456 producteurs, artisans, restaurateurs, sites touristiques et hébergements.

Ceux présents au sein du Chalet Qualité MOSL proposeront des produits-phares qui illumineront vos tables de fin d'année. En exclusivité, y sera également proposée la boule de Meisenthal, édition 2022. Pour faire partie des heureux acheteurs, rendez-vous les jeudis 24 novembre, 1<sup>er</sup>, 8, 15 et 22 décembre à partir de 11h. Vente limitée à 3 boules par personne, jusqu'à épuisement des stocks !

## LES EXPOSANTS PRÉSENTS AU SEIN DU CHALET MOSL

**GOURMANDISES** : Macarons de Boulay, la biscuiterie du P'tit pot à l'assiette, la Fée maraîchère, Fabrice Dumay, les Douceurs de Rohan, le Rucher des ducs de Lorraine, la Distillerie du castor, le Domaine Buzéa, la Distillerie de Mélanie, l'Abeille de Lorraine, Aux Délices lorrains, Corbeille lorraine, Douceurs, la Brasserie Saint-Nabor et la Grenouille assoiffée.

**DÉCORATIONS DE NOËL** : Lehrer, CIAV Meisenthal, Atelier du Ver luisant, Atelier de Raku.

**COURONNES DE L'AVEÏT** : Pierre Fleurs Ciseaux, Horticulture Litzenburger.

**ARTISANAT** : savons, Ferfolie, Modibulle, Trois p'tits points, la Petite mirabelle, les Ateliers de lune, Anaïs Chappron céramique, Lutins tournés, Ahorita.

✚ Le Chalet sera accessible du 18 novembre au 24 décembre, du dimanche au jeudi de 11h à 21h, les vendredi et samedi de 11h à 22h  
• [noelsdemoselle.fr](http://noelsdemoselle.fr)



# La Moselle, BERCEAU DES BOULES DE NOËL



Fabrication atelier Ciav  
© Guy Rebmeister, Ciav

De celles de Meisenthal à celles de la Cristallerie Lehrer, la boule de Noël fait partie de la tradition mosellane. Elle sera, dans les prochaines semaines, à la fête ! Tradition remontant au 16<sup>e</sup> siècle, les sapins de Noël étaient décorés de pommes et d'hosties jusqu'à ce qu'en 1858, une grande sécheresse vint priver la Moselle de fruits, et les sapins de leurs décorations

usuelles. Un souffleur de verre de Goetzenbrück entreprit alors de confectionner quelques boules en verre, production qui se développa et se pérennisa. Depuis 1999, le Centre International d'Art Verrier de Meisenthal lance, chaque année, une ligne de boules de Noël. Pour l'édition 2022, le designer Nicolas Verschaevé s'est inspiré du voyage sensoriel que procure l'examen de l'intérieur d'une bouteille vide pour concevoir Extra, élégant détournement de fond. « *Par un subtil remaniement de détails caractéristiques des bouteilles industrielles, il en révèle les qualités esthétiques en invitant le culot – de coutume pudique et anonyme – à se faire la belle, rejoindre l'air libre et dévoiler ses généreuses rondeurs* ».

Depuis 2019, la cristallerie Lehrer a, à son tour, lancé une collection spéciale Noël. Après le Kougelpopf, le bouchon de champagne et le mannele, cette dernière prendra, cette année, les contours d'une élégante cloche ornée d'un flot. L'entreprise proposera par ailleurs pour la première fois un coffret réunissant ses quatre premières boules spéciales Noël, toutes en cristal.

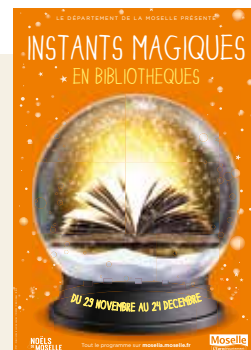


Boule de Noël Lehrer © Moselle Attractivité

## INSTANTS MAGIQUES EN BIBLIOTHÈQUES

Dès le 21 novembre sur l'ensemble du territoire mosellan, le réseau départemental des bibliothèques mosellanes organisera des moments privilégiés de partage comprenant des expositions participatives de jouets d'antan, des ateliers cartes de Noël en origami ou décorations de Noël en pâte polymère ou matériel de récupération, des prêts « surprises ! » de livres sous forme de paquets cadeaux, des spectacles, des expositions, des jeux, des temps conviviaux autour de Noël et de boissons chaudes... Autant de moments de qualité à vivre en famille, et qui se changeront, dès achevés, en souvenirs heureux !

+ Tout public • gratuit • Programme complet sur [moselia.moselle.fr](http://moselia.moselle.fr)



+ Les boules de Meisenthal et celles de Lehrer sont en vente au sein du chalet Qualité MOSL.

## DES PUZZLES 100% MOSELLANS

En quête d'une idée cadeau originale et locale ? Moselle attractivité a lancé une collection de puzzles Destination Moselle de 1 000 pièces 100% imaginés, conçus et fabriqués en Moselle (à Behren-lès-Forbach) par l'entreprise Alizé Group. Une initiative menée en partenariat avec les offices de tourisme et les sites de

touristiques de Noël, déjà déclinée en 60 modèles ! Ces puzzles à collectionner sont à retrouver au chalet Qualité MOSL, dans les offices de tourisme et les sites touristiques, mais également sur la boutique en ligne [puzzle.mosl.fr](http://puzzle.mosl.fr).

+ [www.puzzle.mosl.fr](http://www.puzzle.mosl.fr)



© Moselle Attractivité

# Les Comptoirs de NOËL

vous accueillent en Moselle



*Produits locaux,  
gastronomie, idées cadeaux...*

**FÊTEZ UN NOËL  
100% MOSELLE**

- 📍 Au chalet Qualité MOSL, place de la République à Metz
- 📍 À l'office de tourisme de Forbach,
- 📍 À l'office de tourisme de Bitche,
- 📍 À l'office de tourisme de Thionville
- 📍 Au chalet Qualité MOSL de Marange-Silvange
- 📍 Au marché de Noël de Sierck-les-Bains



Toutes les informations, adresses  
et horaires disponibles sur  
**[noelsdemoselle.fr](http://noelsdemoselle.fr)**  
→ Rubrique Chalets de Noël





## GARE À L'ART, LE PLEIN DE CADEAUX FABULEUX

Gare à l'art a deux généreuses ambitions : vous abreuver d'idées-cadeaux brillantes par leur qualité et leur authenticité, et mettre en lumière le savoir-faire des artisans d'art. L'emblématique marché se tiendra les 17 et 18 décembre à l'Hôtel de ville de Nancy.





**35** artisans d'art-exposants seront présents pour cette édition 2022 de Gare à l'art ; parmi eux, une base non négligeable de fidèles de l'événement, et 20 créateurs qui n'y étaient jamais venus. Ce renouvellement, synonyme d'enrichissement et de diversité, s'explique par un attrait tout particulier du public mais également des artisans pour cette édition à venir. « Nous avons reçu un grand nombre de candidatures cette année, ce qui nous a obligés à procéder à une sélection particulièrement exigeante. Les propositions présentes seront toutes remarquables, et à même de surprendre le public tant par leur niveau d'originalité que de qualité », explique Claudine Henry, Présidente de l'association organisatrice, Métiers d'art Métropole.

### TEMPLE DU FABRIQUÉ EN FRANCE

À une semaine de Noël, ce marché des métiers d'art 2022 s'imposera comme le repaire des amateurs de pièces uniques et authentiques. Les visiteurs seront invités à déambuler parmi mille savoir-faire, et autant d'idées-cadeaux originales ayant en commun d'être fabriquées en France, et même, pour la plupart, au cœur du Grand Est. Étendu aux domaines de la décoration, des arts de la table, de la bijouterie et de la mode, l'éventail des métiers représentés et des techniques utilisées s'élargit à mesure des éditions, faisant découvrir aux visiteurs des savoir-faire méconnus, et ô combien admirables !



### OFFRE VARIÉE, POUR TOUS LES BUDGETS

Terre, verre, bois, textile, métaux, cuir, lumière, couleurs... Toutes les matières seront à l'honneur, et les sources de création et d'inspiration ne manqueront pas ! Résultera de ce grand méli-mélo de propositions : une offre hyper variée et de qualité, accessible à toutes les bourses et à toutes les envies. « En conviant à ce rendez-vous des créateurs passionnés aux savoir-faire remarquables, nous donnons à voir un bel échantillon de ce que produit l'artisanat d'art de notre région ».

Gare à l'art est donc logiquement organisé en partenariat avec la Région Grand Est... mais également avec la Ville de Nancy, laquelle mettra à disposition, deux jours durant, son grand hall, parfait écrin de pièces d'exception. Dans une ambiance de Noël, en plein centre-ville nancéien, les visiteurs iront à la rencontre des talents de leur région... auxquels s'adjoindra Christian Roussel, joaillier formé chez les plus grands, venu spécialement d'Ardèche partager ses talents. N'attendez plus pour vous gâter et faire plaisir à vos proches ! Nous parions que vous, comme eux, l'avez mérité.

**+** Gare à l'art, samedi et dimanche 17 et 18 décembre • Dans le Grand Hall de l'Hôtel de Ville, entrée rue Pierre Fourier • Horaires : samedi de 10h à 19h et dimanche de 10h à 18h • Tél.06 77 18 45 98



# PORTRAITS DE CRÉATEURS

© PB Photographie



## NATHALIE BANOS, LE TEXTILE DANS TOUS SES ÉTATS

Primoparticipante, Nathalie Banos l'Alsacienne a vu, dans Gare à l'art, « l'occasion de présenter (ses) créations à une nouvelle clientèle dans un cadre pertinent » ; cette « pertinence » tenant, pour la créatrice, au professionnalisme de ses exposants (« nous sommes sur un pied d'égalité en ce qui concerne, notamment, les tarifs proposés »), à l'équilibre entre les différents métiers représentés, et à la réputation et la pérennité de la manifestation. Sur son stand, elle installera les pièces textiles (arts de la table et décoration) destinées à la maison qui ont fait sa réputation... soit des torchons, coussins, nappes et serviettes aux motifs colorés. Son inspiration, elle la trouve dans « le végétal et minéral », qu'elle conçoit comme « d'infinis réservoirs de textures et de matières et de couleur ». Son ambition de créatrice ? « Introduire le beau dans les gestes du quotidien, et révéler la beauté des petites choses ». Sa méthode ? Retranscrire les détails, captés en photo, sur des pièces intégrant lin et feutre, éditées en petites séries. Fervente défenseuse du « présentiel », Nathalie se réjouit, à l'avance, de toutes ces rencontres à venir.

+ [www.nathaliebanos.com](http://www.nathaliebanos.com)



© Nathalie Banos

## GEORGES FÈVRE FAIT SURGIR LA LUMIÈRE

Spinalien, Georges Fèvre a, depuis tout petit, un rapport particulier avec la fée électricité. « Tout jeune, je faisais passer du 220 volts dans mes jouets mécanos ». Enfant, il nourrit pour la lumière une sorte de fascination. « La lumière est magique, en ce qu'elle peut à la fois souligner ou faire disparaître les choses, créer des ambiances, sculpter l'espace ». Ce bricoleur né remet désormais en scène, avec Matières and co, des objets du passé, qu'il assemble, compose ou recompose, ou restaure pour en (re)faire des luminaires uniques. Pour ce faire, il se sert de tout ce que l'on qualifierait de « déchet » : un bout de ferraille croisé en déchetterie, un morceau de bois rencontré en forêt... Dans ces pièces usagées, lui voit une histoire, et une seconde vie possible. « Je peux mettre plusieurs années à créer une lampe, le temps de trouver les pièces qui s'assemblent. Si je veille, le plus souvent, à conserver les marques du temps et de sa vie d'avant, je tiens à ne pas laisser de traces de mon passage, et à éviter toute impression d'objet « bricolé » ». Partisan de la beauté dans l'imperfection, il lutte pour l'acceptation de la décrépitude des objets. « Leur patine est ce qui fait leur authenticité ».

+ Instagram : [@matieres.and.co](https://www.instagram.com/matieres.and.co)



© Matières & Co



© Matières & Co



© Ludovic Walter Hazard

## PAULO GALVAO DE ALMEIDA, LE VERRE EN FUSION

Formé au CERFAV, Paulo Galvao de Almeida a fait du fusing, ou verre fusionné, sa technique de prédilection. D'inspiration technologique – en clin d'œil à sa formation initiale d'électrotechnicien –, ses sculptures comportent des inclusions métalliques, du cuivre pour l'essentiel. « À partir d'un dessin et de recherches préalables, je réalise des prototypes, jusqu'à ce que la pièce créée me convienne ». Ce travail de longue haleine suppose de trouver la ou les bonnes techniques, et d'affiner le trait pour se rapprocher au maximum de la projection originale. Décrivant son univers comme « naïf, nature et

très graphique », le Maxois présentera, sur son stand, ses dernières créations, parmi lesquelles des têtes en verre. « J'aime me rendre dans ce type de manifestations pour voir de quelle manière sont reçues mes pièces, même si au final, tout est une affaire de goût ».

+ [www.paulogalvaodealmeida.wordpress.com](http://www.paulogalvaodealmeida.wordpress.com)



© Paulo Galvao



## ANNE-LAURE CHARLIER, LA PORCELAINE EN REINE



© Régis Bourguignon

Jusqu'à peu, Anne-Laure Charlier travaillait exclusivement la porcelaine, matériau qu'elle envisage comme « *la page blanche du graphisme* ». Qu'elle soit tournée ou construite à la main, chaque pièce raconte une histoire et participe à la « fantaisie utilitaire » chère à sa créatrice. Inspirée de l'endroit où elle vit (entre Nancy et Épinal, entre forêt et Moselle sauvage), de la poésie des livres pour enfants, ainsi que de l'univers esthétique de Miyazaki, Anne-Laure Charlier

fabrique des pièces uniques (tasses, décorations murales, boîtes, vases, soliflores, coupelles...) qu'elle orne de dessins originaux faits main. Et puis récemment, la jeune femme s'est autorisée à investir le champ de la sculpture en gré, voie qui l'amuse beaucoup et qu'elle continuera d'expérimenter. Pour cette opposante du made in china, Gare à l'Art est une occasion supplémentaire d'encourager le grand public à soutenir les artisans d'art en privilégiant « *le fait main, avec passion, au sein de nos ateliers* ».

+ [www.anne-laure-charlier.squarespace.com](http://www.anne-laure-charlier.squarespace.com)



© Anne-Laure Charlier

**GARE à L'ART**  
 " Marché de Noël des artisans d'art "  
 40 créateurs 2022  
 17 et 18 Dec.  
 samedi --->10-19h  
 dimanche --->10-18h  
 centre ville  
 à deux pas de votre shopping !  
 Grand hall  
 Hôtel de ville de Nancy  
 Entrée rue Pierre Fourier

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

La Région **Grand Est** Nancy   organisé par **MAM**

# NOËL AU VERT POUR LE GRAND NANCY

Les initiatives pour consommer autrement, en proximité et de manière écoresponsable, se multiplient ! Parmi elles, le Noël Vert du Grand Nancy, programmé samedi 10 et dimanche 11 décembre dans la Grande Halle de l'Octroi.



Ils sont nombreux, les citoyens responsables engagés en faveur des artisans et producteurs locaux. Faire acte d'achat éthique et écovertueux, c'est possible ! Consommer autrement et de manière écoresponsable est accessible à tous ! La Métropole du Grand Nancy vous donne une occasion supplémentaire de rejoindre ce mouvement collectif qui fait primer, sur le made in china, l'authenticité et la sincérité d'artisans passionnés. Une soixantaine d'exposants et producteurs locaux seront rassemblés pour le Noël Vert du Grand Nancy, marché de Noël zéro déchet organisé les 10 et 11 décembre prochains. En marge du marché, les visiteurs se verront proposer des animations de sensibilisation aussi ludiques que didactiques.

## ANIMATIONS DIVERSES TOUT PUBLIC

Parmi les temps forts programmés, L'homme poubelle, production de la compagnie Budig-théâtre oblique, incitera les spectateurs à réfléchir à leurs habitudes de consommation. Ce spectacle tout public aura lieu samedi à 14h et dimanche à 11h à l'Autre Canal (entrée libre, selon la capacité de la salle). Cette parenthèse ludique se prolongera par un atelier pratique et festif autour de la fabrication de bougies en cire d'abeille, avec dégustation d'une glace à la banane bio (confectionnée sur place).

D'autres ateliers seront organisés en continu, parmi lesquels SEHOR l'univers musical, qui invitera les participants à construire des instruments de musique à partir de divers matériaux.

Citons également CQFD Events, animation ludique, éducative et théâtralisée autour du zéro déchet, du recyclage et du tri. Les Ambassadeurs de la Prévention et du Tri guideront les visiteurs dans la fabrication de produits ménagers et cosmétiques au naturel, ainsi que d'emballages alimentaires réutilisables. La Compagnie la Mince Affaire proposera des animations ludiques tirées de classiques des jeux vidéo et d'un circuit de petites voitures, tous réalisés à partir de matériaux de récupération. À la demande, Je Photographie photographiera vos enfants dans un cadre cocooning dans l'esprit de Noël.

Dans un esprit convivial et gourmand, un espace restauration installera au sein de la petite halle ouverte l'association Vert'yo (cuisine du Monde), Alabanane (traiteur/pizza) et le Tacot Gourmand (crêpes salées/sucrées). Brasseurs lorrains et jus de pomme chaud compléteront cette alléchante proposition !

## LES EXPOSANTS PRÉSENTS

**Des créateurs :** bougies écoresponsable, céramiques, articles en verre, luminaires, produits de literie, mobiliers, sacs, articles zéro déchet, vêtements upcyclés...

**Des producteurs locaux :** miel, cosmétiques, biscuits, confitures, jus de fruits, articles zéro déchet, brasseurs, confiseurs...

**Ainsi que...** MHDD, ALEC conseils habitat, énergie..., les maîtres composteurs, Recyclerie la Benne Idée...

➕ Samedi 10 et dimanche 11 décembre de 10h à 18h • Dans la Grande Halle de l'Octroi à Nancy, 47 bd d'Austrasie à Nancy • Entrée libre • [www.grandnancy.eu](http://www.grandnancy.eu)







## amnÉVILLE en PLEINES LUMINESCENCES

**Parcours enchanté au sein d'un jardin extraordinaire, le Festival Luminescences vient transfigurer le Parc Zoologique d'Amnéville, morceau de patrimoine mosellan. À voir jusqu'au 25 mars !**

Conçu pour « créer au public de nouvelles émotions et émerveiller les générations », le Festival Luminescences, première édition, était inauguré le 30 octobre dernier. Ce parcours féérique de près 1,5 km est constitué de 6 univers lumineux et sonores, et de plus de 7000 décorations et 900 sujets lumineux qui feront de votre balade un voyage au pays des rêves, au sein d'un monde peuplé d'animaux et de plantes extraordinaires.

Ce festival s'inscrit dans une stratégie de renaissance du Parc Zoologique d'Amnéville en contribuant à faire rayonner la Moselle. Plus concrètement, il est l'aboutissement d'un processus de 18 mois mené avec le chinois Lantern Group, entreprise au savoir-faire dans les lanternes, tradition ancestrale chinoise, mondialement reconnu.

L'installation a mobilisé 25 personnes (20 de Lantern Group et 5 du zoo) durant deux mois. L'opération, d'une minutie hors norme, a requis l'intervention d'électriciens, de paysagistes, de menuisiers, de personnels formés aux travaux en hauteur et à la conduite d'engins spéciaux, de graphistes et de créatifs... Les



équipes vétérinaires et animalières du Zoo ont quant à elles veillé à ce que ni le montage ni l'exploitation des installations n'empiètent sur le bien-être des animaux.

Le respect de l'environnement étant au cœur des priorités du Parc, le parcours est éclairé à 100% grâce à des LEDs. À raison de 150 kilo watt consommés chaque soir, le festival représentera, à l'issue des 5 mois d'exploitation, 1,2% de la consommation annuelle du zoo.



# UN PARCOURS DE SIX UNIVERS ENCHANTEURS

Dès la tombée de la nuit, partez à la découverte d'un jardin féérique.



**Les Mystères de la Nuit** : accueillis par l'impressionnante et chatoyante araignée Chrysilla, vous découvrirez de nombreuses espèces nocturnes tapies dans les sous-bois ou perchées dans les arbres.

**Le Sanctuaire des Aïrs** : dans les airs ou à hauteur d'homme, vous observez les rapaces les plus impressionnants, les papillons les plus colorés, des chauves-souris en survol.

**Le Potager en Folie** : au milieu d'un champ de fleurs gigantesques, fruits et légumes surdimensionnés côtoient écureuils et lapins également mignons.

**Les Jardins Sous-Marins** : surplombés par un ciel de méduses, vous vous laissez guider par des poissons-clowns, des tortues, et quelques grands mammifères marins.

**Nos Amies les Petites Bêtes** : les insectes sont ici mis à l'honneur, sous la surveillance de la couleuvre voisine.

**Le Pays des Rêves** : vous vous retrouverez là en pleine apothéose psychédélique comprenant champignons et fleurs magiques, et animaux hauts en couleur...

“ LES ÉQUIPES VÉTÉRINAIRES ET ANIMALIÈRES DU ZOO ONT QUANT À ELLES VEILLÉ À CE QUE NI LE MONTAGE NI L'EXPLOITATION DES INSTALLATIONS N'EMPIÈTENT SUR LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX. ”

## 18 MOIS DE TRAVAIL

**Été 2021** : échanges avec Lantern Group pour analyser la faisabilité du projet

**Automne 2021** : création du parcours, définition de chaque sujet lumineux

**Début 2022** : Les artistes chinois lancent la fabrication des lanternes, pendant que les équipes du Zoo d'Amnéville anticipent le déploiement du festival dans les allées et les coulisses du parc.

**Été 2022** : les lanternes font leur arrivée, les pistes sonores sont prêtes, le festival prend vie.

⊕ Entrée gratuite avec le billet du zoo • Tarifs du festival seul : de 17 à 20€ • Accessible tous les mercredis, vendredis, samedis, dimanches et jours fériés (et tous les jours pendant les vacances scolaires) : De 17h00 à 20h30 jusqu'au 15/01/23 ; De 17h30 à 21h00 du 18/01 au 10/02 ; De 18h00 à 21h00 du 12/02 au 25/03 • Zoo-amneville.com

# LE VILLAGE DU PÈRE NOËL EST DE RETOUR À SIERCK-LES-BAINS !

**Jusqu'au 18 décembre, le programme s'annonce chargé en animations et spectacles, pour l'un des emblématiques village de Moselle.**



Plus de 1 700 nounours positionnés au cœur de la ville sont prêts à vous à accueillir chaleureusement. Plus de 500 lanternes et autres décorations scintillantes feront le bonheur des familles venues découvrir ce Village du Père Noël unique en Lorraine. Une atmosphère authentique et préservée dont les échos résonnent désormais bien au-delà de nos frontières. Depuis 2012, plus de cent vingt mille personnes ont déjà profité de la douceur de ce village où se côtoient des familles venues de Lorraine, de Sarre, du Luxembourg et de plus loin encore. Elles y viennent pour l'ambiance et les animations mais aussi pour le marché de Noël d'une soixantaine d'exposants qui s'étend sur tout le centre-ville. Produits du terroir, objets artisanaux, idées cadeaux, vous trouverez forcément de quoi réaliser quelques emplettes.

## NOUVEAUTÉ CETTE ANNÉE

le Village du Père Noël sera déclinée en plusieurs thématiques lors des week-ends de décembre

**Les 3 & 4 décembre**, Saint-Nicolas déambulera dans les rues de Sierck et dans les allées du marché avec son âne et sa carriole illuminée afin de rencontrer les enfants sages de la région.

**Les 10 & 11 décembre**, les illuminations gagneront encore en magnificence durant ce week-end grâce notamment à la programmation d'un jeu son et lumière sur la façade arrière de l'ancienne Vénèrie (actuel Crédit Mutuel) visible depuis le parc Valette.

**Les 17 & 18 décembre**, tout le long de ce week-end, les petits et les grands seront portés par les voix des conteurs et leurs histoires plus captivantes les unes que les autres. Il y sera question de chocolat chaud, de neige, d'ogre, de loup et du Père Noël bien entendu...

Rajoutons à ce bel esprit de Noël, la joyeuse déambulation de la fanfare des Gnomikys, pour égayer le Village du Père Noël hissée sur leurs impressionnantes échasses. Le jeu de piste grandeur nature qui permettra aux adeptes d'énigmes et autres casse-têtes de rechercher des morceaux d'un cœur disséminés dans les quatre coins du centre-bourg de Sierck-les-Bains. Bons moments assurés.

**+** Infos et programme : [www.siercklesbains.fr](http://www.siercklesbains.fr)

## NOUVEAU ! DÉCOUVREZ LE MARCHÉ MÉDIÉVAL

Sous la protection du château, en surplomb, le marché médiéval s'étend avec hardiesse sur une place passante et ouverte. Objets de décoration en bois, en cuir ou en corde, articles de sorcellerie, produits conçus en pierre, buches scandinaves, jus de fruits aux recettes ancestrales, hypocras, produits à base de plantes de nos régions (infusions, huiles de massage, etc.) il y en a pour tous les goûts et pour tous les âges.

L'association du château des Ducs de Lorraine tiendra également son stand où seront notamment proposés le puzzle représentant le château, des armes en bois mais aussi des gaufres et du café.

# RESTAURANT-CABARET LE BELCOUR : LE RENOUVEAU !



endroit unique dans les Vosges, le restaurant-cabaret Le Belcour renouvelle sa proposition à l'occasion de ses 15 ans... tout en conservant ses fondamentaux. Ainsi, le cabaret étiqueté « transformiste » est devenu « cabaret classique avec incursions transformistes », au cadre plus grand public. Concrètement, les artistes partagent désormais la scène avec une troupe de danseuses proposant des tableaux élégants et rythmés. Les strass, les paillettes et les plumes sont au rendez-vous ! Et si les dirigeants élargissent ainsi mécaniquement le cercle des futurs fidèles de l'établissement, ils ont veillé à conserver tout ce qui fait du Belcour un lieu unique : le cadre intimiste, la convivialité et la proximité avec les artistes. Quant aux spectateurs, qu'ils viennent entre amis, entre collègues, en duo ou en famille, vivre ce moment inoubliable, ils retrouveront, sur place, les incontournables de ce lieu d'exception : un menu gastronomique



de haut vol (composé, en la saison, de terrine de foie gras de canard au pain d'épices, de marbré de la mer, de viande ou de poisson et d'une assiette gourmande sucrée) accompagné d'un show extraordinaire d'une durée totale de 1h45.

Envie de gâter vos proches en leur faisant découvrir cette très bonne adresse ? Notez que les bons cadeaux maison sont idéaux au pied d'un sapin !

**+** Ouvert le samedi soir et dimanche midi, privatisable à la demande à partir de 40 personnes (tarif 50€) • Tarifs repas + spectacle à partir de 54€, formule à 65€ incluant les boissons • Le Belcour, 5 rue de Turenne à Saint-Nabord • Tél. 03 29 62 49 97 • [www.lebelcour-restaurant.com](http://www.lebelcour-restaurant.com)

# LE BELCOUR

Restaurant - Cabaret

## 15 ans déjà !

Nouvelle Revue 2022 - 2023

**Infos et Réservations :**  
03 29 62 49 97  
5 Rue de Turenne – 88200 Saint-Nabord  
[www.lebelcour-restaurant.com](http://www.lebelcour-restaurant.com)  
[lebelcour.restaurant@gmail.com](mailto:lebelcour.restaurant@gmail.com)

ART & CULTURE

art





# UN MERVEILLEUX NOËL À MEISENTHAL

**Lieu d'excellence consacré à l'art verrier, le Centre International d'Art verrier (CIAV) accueillera, en cette fin d'année, un public familial venu pour sa programmation EXTRAordinaire.**

**L**ieu-hommage à la mémoire ouvrière de son territoire et espace de création contemporaine aux racines ancestrales, le Site Verrier de Meisenthal se pare, en cette fin d'année, de ses plus beaux atours.

Une fois franchi le Jardin pour la Liberté orné de lanternes « Noëls de Moselle », vous ferez escale au sein du Musée du Verre flambant neuf, où vous visiterez 4 salles d'expositions permanentes d'une beauté saisissante. Ces pièces maîtresses se complètent d'une exposition temporaire revenant sur le chantier de réhabilitation du Site Verrier, et d'une vitrine déployant l'ensemble des boules de Noël de Meisenthal éditées depuis 1999.

Vous pénétrerez ensuite dans les ateliers du CIAV, où vous assisterez à la fabrication de la boule de Noël de Meisenthal édition 2022 lors de démonstrations commentées de soufflage ; une exposition, « L'Art du détournement de fond »,

installée au sein de la Galerie du CIAV, revient sur les coulisses de sa création. Un passage par la Halle Verrière vous fournira enfin de quoi vous désaltérer et profiter, à certains moments (bien) choisis, de propositions artistiques surprenantes et rassembleuses.

Pour conserver un souvenir tangible de cette épopée magique, pensez à passer à la boutique ! Vous seront notamment proposées, sur place, les fameuses boules de Noël qui font la renommée du Site Verrier.

**+** Boutique en accès libre (vente au détail) jusqu'au 30 décembre (sauf 24 et 25) du mardi au dimanche de 13h30 à 18h30. Ouverture exceptionnelle lundi 26 décembre.  
• Infos : [boutique.ciav-meisenthal.fr](http://boutique.ciav-meisenthal.fr) • Autres points de vente : [ciav-meisenthal.fr](http://ciav-meisenthal.fr) • Démonstrations de soufflage : démonstration commentée toutes les demi-heures de 14h15 à 17h45 • [Site-verrier-meisenthal.fr](http://Site-verrier-meisenthal.fr)

## VENEZ EN FAMILLE !

Flambant neuf, le Musée du Verre accueille différentes animations pensées spécifiquement pour les familles.

**Visites « en famille » :** accompagnés d'un guide, les visiteurs sont plongés dans l'histoire des boules de Noël d'hier et d'aujourd'hui au cours d'un moment ludique et interactif fait de contes, de jeux... et de surprises ! La visite se conclut par une démonstration de soufflage, avec découverte de la fabrication des boules de Noël.

**+** Les samedis 26 novembre, 3 et 10 décembre, et les 17, 20, 23, 27 et 30 décembre. • À partir de 5 ans, 5€ par adulte, gratuit pour les enfants • Durée : 1h. Sur réservation auprès de : [reservation@site-verrier-meisenthal.fr](mailto:reservation@site-verrier-meisenthal.fr)

**Ateliers créatifs :** tour à tour, les illustratrices Carole Wey et Inky accompagnent enfants et parents dans un atelier créatif et ludique explorant le détournement d'un objet du quotidien, principe qui a inspiré la création d'EXTRA, boule de Noël édition 2022.

**+** Les mercredis 30 novembre, 7, 14 et 21 décembre, à 15h30 et 16h30. • Accessible dès 5 ans. • Durée : 1h. Gratuit, sur inscription à [reservation@site-verrier-meisenthal.fr](mailto:reservation@site-verrier-meisenthal.fr)



© Aurélie Arena



© Aurélie Arena

**Un livret-jeu vous sera remis gratuitement à l'entrée pour une découverte ludique du Musée et de l'actualité du centre verrier.**



# ENTRETIEN avec NICOLAS VERSCHAEVE

## Designer créateur de la boule de Noël EXTRA

### Comment a débuté votre collaboration avec le CIAV ?

J'ai collaboré avec le CIAV en 2020, dans le cadre d'un projet de recherche conduit via mon studio itinérant. Dans ce type de projets, je m'intéresse aux conditions d'émergence des ressources disponibles sur place : les savoir-faire techniques et acteurs présents, le mode de gestion de ces ressources, le climat... Le projet Sillages a donné lieu à une série d'objets fabriqués en édition limitée, à une exposition, un ouvrage. Et en 2021, l'équipe du CIAV m'a proposé une nouvelle forme de collaboration : la conception de la boule de Noël 2022.

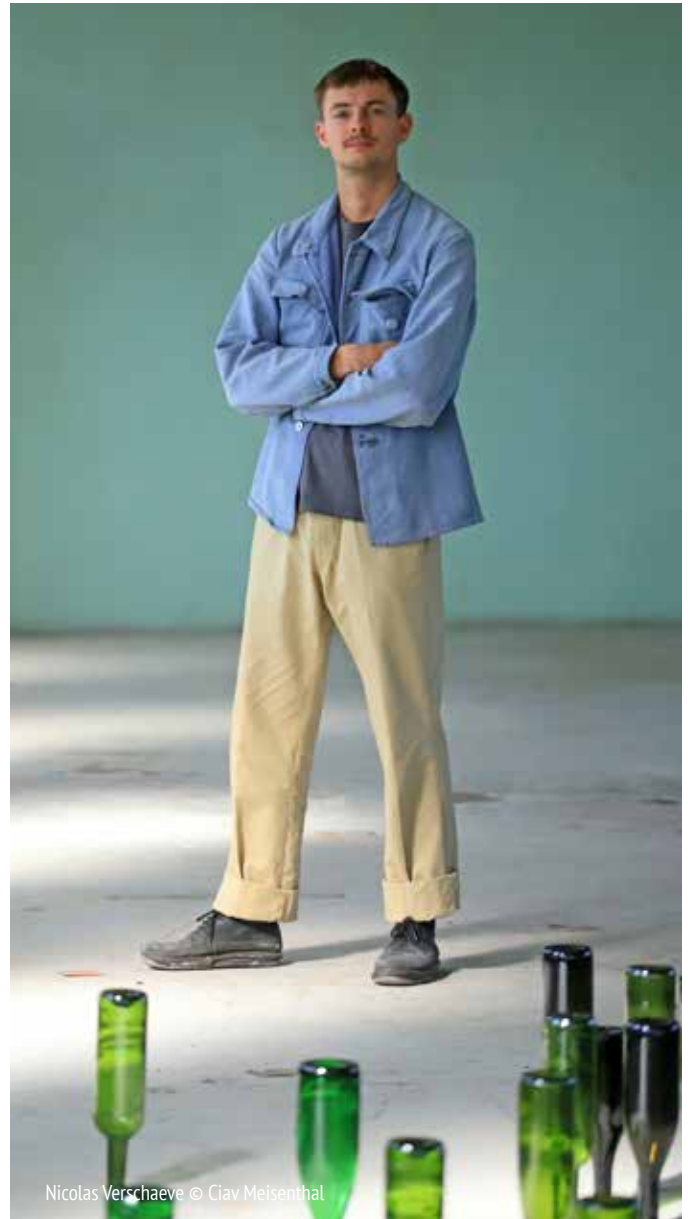
### Comment avez-vous travaillé pour EXTRA ?

Lorsque l'on se trouve au CIAV, on ne peut échapper à la force de l'histoire, à l'héritage qui imprègne les murs de ce centre verrier vieux de trois siècles. Concevoir une boule de Noël, c'est s'inscrire dans une collection de vingt ans, et même de plus d'un siècle et demi si l'on considère les premières boules de Noël. J'ai trouvé l'inspiration dans ce patrimoine technique et culturel, et dans la production industrielle d'objets du quotidien réalisés dans la manufacture de Meisenthal et celles environnantes.

### Et c'est sur l'objet bouteille que vous avez jeté votre dévolu...

En effet. La bouteille m'a semblé intéressante à placer dans le contexte de Noël, pour l'aspect convivialité, de partage... J'en ai donc inventorié les différents modèles, les différents types de culots, et analysé les attributs techniques (culot, stries) pour en extraire une forme archétypale et inversée. J'ai utilisé le négatif de la forme, que j'ai dupliquée en miroir et refermée..

■ Propos recueillis par Cécile Mouton



Nicolas Verschaeve © Ciav Meisenthal





# BOULES DE NOËL DE LÉGENDE

La boule de Noël de Meisenthal est bien plus qu'une simple décoration ! Elle est, depuis 1999, le témoin d'un savoir-faire ancestral et précieux, contemporain et visionnaire, tradition à laquelle l'édition 2022 ne faillit pas.

La légende raconte qu'en 1858, la grande sécheresse priva les Vosges du Nord de fruits qui ornaient, traditionnellement, le sapin de Noël. L'idée d'un sapin nu étant insupportable à tous, un souffleur de verre de Goetzenbruck improvisa quelques boules de verre, geste compensateur qui deviendra tradition et aventure industrielle hors du commun. La verrerie de Goetzenbruck, village voisin de Meisenthal, en produisit jusqu'en 1964. Héritier de ce savoir-faire, le CIAV se lance à son tour en 1999 dans la conception d'une ligne éditoriale « Boules de Noël », collection que viendra rejoindre EXTRA, millésime 2022.



Fabrication Boule EXTRA, design Nicolas Verschaeve  
©Communauté de Communes du Pays de Bitche

Lorsqu'un designer de la trempe de Nicolas Verschaeve examine l'intérieur d'une bouteille vide, il expérimente. Lorsqu'il considère chaque millimètre carré de cette surface d'apparence lisse, il relève les nervures du verre, dévale les parois vertigineuses jusqu'à toucher le fond ou « culot ». Passé maître dans l'art du détournement de fond, ce pratiquant d'un design « in situ » s'est amusé, avec EXTRA, à donner à un objet du quotidien une dimension hors norme. Ainsi sublimés, la bouteille industrielle et son culot par nature discret – voire ordinaire – trôneront bientôt en stars sur vos sapins dans une version EXTRAordinaire.

**UN ÉVÈNEMENT**  
**NOËLS DE MOSELLE**

# UN NOËL À MEISENTHAL

## UN NOUVEAU PARCOURS DE VISITE À TARIF PRÉFÉRENTIEL !

**MUSÉE DU VERRE**  
**EXPOSITIONS**  
**CENTRE INTERNATIONAL D'ART VERRIER**  
**L'ATELIER VU DU CIEL + EXPOSITION**  
**HALLE VERRIÈRE**  
**CONCERTS, SPECTACLES + BAR DE NOËL**

RETROUVEZ LES BOULES DE NOËL DE MEISENTHAL\*  
DANS LA BOUTIQUE DU SITE VERRIER / ACCÈS LIBRE  
\*DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

**JUSQU'AU 30 DÉCEMBRE** SAUF 24 & 25  
DU MARDI AU DIMANCHE : 13H30 – 18H  
FERMÉ LE LUNDI SAUF LE 26/12

**SITE-VERRIER-MEISENTHAL.FR**

PRÉFET DE LA RÉGION GRAND EST  
La Région Grand Est  
Moselle L'Eurodépartement  
Pays de BITCHE COMMUNAUTÉ DE COMMUNES  
Parc naturel régional des Vosges du Nord  
COMMUNE DE MEISENTHAL

Liberté  
Égalité  
Fraternité  
DRAC GRAND EST

# EXPO, BOUTIQUE, CADEAUX...



Pour les fêtes, **DESTINATION NANCY - Office de tourisme met les petits cadeaux dans les grands. Pendant six semaines, la Ville et l'Office de tourisme métropolitain vont vivre au rythme de Saint-Nicolas. Pour cet évènement, l'office propose de mettre de l'art sous votre sapin.**



## FAITES LE PLEIN DE CADEAUX À L'ARTY SHOP

En tant que vitrine des créateurs-artisans d'art de la Métropole du Grand Nancy, l'Office de tourisme métropolitain a créé un espace dédié aux Métiers d'Art pour mettre en valeur les savoir-faire locaux et la fabrication à la main : l'Arty Shop. Il est ainsi devenu le 1<sup>er</sup> Office de tourisme avec une boutique labellisée « Métiers d'art » par la mission Grand Est Métiers d'Art en mars 2022.

L'Arty Shop met à votre disposition différentes créations locales. Qu'ils soient en verre, en émaux, en bois, en acier ou en céramique, les produits Métiers d'Art sélectionnés par l'Office de tourisme témoignent du talent, parfois insoupçonné, des artisans de la destination. Vous y trouverez également la box des artisans d'art.



## DÉCOUVREZ L'EXPOSITION « L'OPÉRA ART ET SAVOIR-FAIRE »

Jusqu'au 8 janvier 2023, cette exposition présente des coiffes et accessoires issus de spectacles remarquables de l'Opéra national de Lorraine afin de mettre en lumière, les métiers nombreux et le savoir-faire de l'équipe de l'Opéra qui font vivre ce haut lieu de notre patrimoine culturel. De quoi donner aux visiteurs l'envie de pousser les portes de l'Opéra pour vivre une expérience inoubliable dans cet écrin situé sur la place Stanislas.

# DE MYSTÉRIEUSES ENVELOPPES SOUS LE SAPIN !

Offrir des chèques ou bons cadeaux à Noël est la solution idéale pour gâter votre entourage et la certitude de créer des moments inoubliables.

le  
Jardin  
du  
Michel

OFFREZ UN CADEAU SOLIDAIRE...

## L'AVENTURE DU JARDIN DU MICHEL CONTINUE !

La nouvelle sonne comme une délivrance. C'est officiel, Le Jardin Du Michel aura bien lieu en 2023. Il y a eu des doutes mais aussi de la solidarité, des belles rencontres, des grandes déterminations. Et désormais on peut le dire, il y aura toujours la passion, la complicité, la joie, la musique, LA FÊTE.

Le JDM remercie profondément tous ceux qui se sont mobilisés lors de la campagne solidaire pour sauver le Jardin du Michel. Alors c'est reparti, direction le 18<sup>ème</sup> anniversaire de notre Michel. Les invitations sont lancées, notez bien dans vos agendas, RDV les vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 juin 2023 !



JDM 2019 © Vincent Zobler

+ La billetterie est désormais ouverte, voilà une belle idée cadeau à glisser sous votre sapin ! Rendez-vous sur [www.jardin-du-michel.fr](http://www.jardin-du-michel.fr)

## AU PARC DE SAINTE-CROIX DES BONS CADEAUX NATURE AU PIED DU SAPIN



Le Hameau des loups © Parc Animalier de Sainte-Croix

Pour Noël, il est possible d'offrir des bons cadeaux pour des expériences exceptionnelles au Parc Animalier de Sainte-Croix : séjour en Lodge, animalier d'un jour, abonnement ou visite classique.

Les bons cadeaux de Sainte-Croix sont le moyen idéal pour offrir un cadeau original à vos proches ou amis. Pour soutenir les actions de conservation en faveur des espèces menacées, il est même possible de parrainer un animal du Parc sous forme d'un bon cadeau !

+ Plus d'infos : [www.parcstcroix.com/fr/bon-cadeaux](http://www.parcstcroix.com/fr/bon-cadeaux)

## BOL D'AIR OFFREZ UN WEEK-END EN PLEIN CŒUR DU MASSIF DES VOSGES



Bol d'Air situé à La Bresse propose une multitude d'activités pour toute la famille mais aussi des hébergements insolites.

Le bon cadeau « Clairière aux cabanes » permet d'offrir un séjour dans l'un des trois hébergements : Cabanes dans les arbres, cabanes insolites d'exception, et cabanes insolites. Vous choisissez simplement le nombre de nuits et le nombre de résidents, le destinataire du bon cadeau pourra réserver en ligne



Fantasticable, Bol d'Air © Michel Laurent

la cabane de son choix, dans la catégorie sélectionnée, à la date qui lui convient le mieux. Le billet est valable deux ans. Ouvert toute l'année, il est également possible d'offrir uniquement des bons cadeaux ou chèques cadeaux pour les amateurs de sensations fortes : parc d'aventure, parapente, saut en élastique, fantasticable, Explore Game, Bol d'Air Line.

+ Plus d'infos : [www.bol-d-air.fr](http://www.bol-d-air.fr)

# La Meuse invite au rêve éveillé

Envie de rêver en famille les yeux ouverts ? Alors, direction la Meuse...  
A l'approche des fêtes de fin d'année, tout le territoire s'anime  
pour un mois de décembre féérique.

Tandis qu'à travers le pays chacun attend les animations de Noël, en Meuse, les festivités battent déjà leur plein comme dans tout le Grand Est. Sitôt la chasse aux bonbons d'halloween achevée, place aux festivités de la Saint-Nicolas qui, à l'instar du Père Noël, récompensent les enfants sages. Et là, nul besoin de veiller au pied du sapin pour avoir une chance de l'apercevoir ; le personnage légendaire donne rendez-vous aux petits (comme aux plus grands) dans tout le département.

A Saint-Mihiel, ce sont les illuminations des façades de la ville qui invitent à l'émerveillement, le temps d'une balade dans cette cité de caractère. Muzeray invite les amoureux des fêtes de Noël à un voyage sur les 5 continents à l'occasion du Festival des Crèches : exposition dans toute la ville de représentations de la nativité de tous les pays. Au Mémorial de Verdun, assister à un magnifique concert au nom évocateur « NOEL AU FRONT ».

## UNE IDÉE FOLLE IL Y A 24 ANS

Depuis 1998, un petit village du Nord meusien, tout entier se tourne vers Noël et ses traditions en proposant un festival qui se tient chaque année paire. Derrière les fenêtres des maisons ou dans les granges de Muzeray, des nativités provenant du monde entier sont exposées ainsi que dans l'espace muséographique. Crèches et santons de toutes sortes, en divers matériaux de tailles différentes et origines s'offrent aux regards émerveillés des visiteurs. Il règne là une atmosphère feutrée, conviviale et authentique qui reflète à merveille la magie de Noël. Des animations rendent ce moment inoubliable de décembre à janvier 2023.



## PARCOURS « FAÇADES »

La Petite Cité de Caractère de Saint-Mihiel se pare de créations picturales uniques rétro-illuminées comme décor de fêtes. Sur les fenêtres d'une quinzaine de maisons de maître et autres bâtiments emblématiques, des œuvres d'Isabelle Adelus & Suran peintes sur calque nimbent la ville d'une lumière poétique et originale. Des maisons entières rayonnent d'une chaleur lumineuse, douce et réconfortante. Les passants s'arrêtent et font des selfies, on en parle, on s'assoit en face pour prendre un moment et contempler. Ce projet artistique grandeur nature s'étoffe d'année en année depuis 2020 avec une forte implication des locaux. Ce parcours spectaculaire est gratuit et ouvert à tous. Du vendredi au dimanche de 18 à 20h s'ouvre le Point Central à l'Esperluette, lieu chaleureux pour se poser, boire une boisson chaude, échanger avec les artistes et les autres visiteurs, trouver une carte ou une œuvre lumineuse à offrir.



✚ En décembre, chaque soir de la tombée de la nuit jusqu'à 22h30

## CONCERT « NOEL AU FRONT »



Vue extérieure, Mémorial de Verdun  
© Jean-Marie Mangeot

Avec l'Ensemble Double Expression, Sonia Sempéré, soprano, Vincent Roth, alto et Emmanuel Pélaprat, harmonium et orgue célesta. La célébration de Noël durant la Première Guerre mondiale

a permis une parenthèse contrastant avec la violence du conflit. Deux répertoires distincts se rattachent à cette fête : d'une part, les œuvres que les soldats ont pu interpréter à cette occasion, puisant dans les nombreuses pages écrites pour cette occasion dans les siècles précédents, sans oublier les chants pour le service liturgique ; d'autre part, les compositions inspirées par Noël entre 1914 et 1918, dont certaines vont jusqu'à décrire, argument à l'appui, la trêve qu'a pu représenter cette fête. Le programme permettra d'entendre des œuvres principalement allemandes, anglaises et françaises pour chant, alto et harmonium. Ce dernier, présent sur le front car transportable, est un rare « orgue-célesta » de Mustel, instrument raffiné aux sons cristallins.

✚ Le 18 décembre à 15h au mémorial de Verdun • Tarif: Adulte: 5€ sur réservation.  
Infos : [memorial-verdun.fr](http://memorial-verdun.fr)



### EXEMPLES :



**1890€**  
~~2335€~~

Vitrine 2 portes avec insert céramique  
en façade et éclairage LED

**2250€**  
~~2890€~~

Enfilade 4 portes avec insert céramique  
en façade et éclairage LED

Table plateau  
céramique avec une  
allonge de 80 cm  
Dim : 1.80 m X 0.95 m

**1980€**  
~~2345€~~



**549€**  
~~725€~~

Fauteuil tissu  
pieds en hêtre  
massif

Canapé en cuir  
2 places

**1195€**  
~~2390€~~

Fauteuil  
en cuir

**740€**  
~~1480€~~



Vitrine 4 portes  
avec éclairage LED

**1395€**  
~~1875€~~



**NOMBREUX AUTRES MEUBLES  
EN PROMOTION AU MAGASIN**

FABRICATION SUR MESURE

LES COLLECTIONS

RELOOKING

DÉCO

CANAPÉS

COIN DES AFFAIRES

**ATELIER  
& EXPOSITION**

GPS 54210 VILLE EN VERMOIS  
RUE DE ST NICOLAS DE PORT

**03 83 46 55 66**

**3.500 m<sup>2</sup> maison-du-massif.fr**



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

■ en alsace

magie de Noël





# NOËL en ALSACE, sinon rien !

**À Sélestat, les festivités de fin d'année débuteront officiellement le 25 novembre, sur le thème des Noël d'Europe... Pour un mois féérique et enchanteur dans la plus pure tradition, promenez-vous au cœur de l'Alsace !**

En préambule, rappelons ce qui mérite de l'être : c'est à Sélestat qu'est conservée la plus ancienne mention écrite faisant référence à la tradition de l'arbre de Noël recensée dans le monde à ce jour. Un registre de comptes témoigne ainsi du fait que le 21 décembre 1521, les gardes forestiers ont reçu 4 shillings pour surveiller la forêt communale le jour de la Saint Thomas, journée de coupe des sapins. L'institutionnalisation d'une telle dépense laisse supposer que la coupe illégale à cette période de l'année était largement pratiquée, supposition que corroborent des travaux d'historiens et écrits postérieurs. L'ensemble de ces preuves écrites, registre original compris, sont conservées dans les archives de la ville et exposés, pour certains, durant la période des fêtes au cœur de la Bibliothèque Humaniste. Nom de l'exposition ? **1521, la tradition de l'arbre de Noël** (du 26 novembre au 31 décembre - accès libre - entrée du musée payant).



© Ville de Sélestat



## ARTISANAT ET GOURMANDISE

Receuse de trésors, La Bibliothèque Humaniste sera, aux mêmes dates, l'hôte de l'exposition **Les Boules de Noël de Meisenthal**, escapade en Europe. Les visiteurs y feront un tour d'Europe de quelques traditions de Noël, réinterprétées de manière originale à travers des mises en scène féériques associant aux fameuses boules verrières de Meisenthal les surprenantes créations en papier découpé de l'artiste sélestadienne Camille Epplin.

Les passionnés du savoir-faire verrier de Meisenthal auront par ailleurs de quoi faire puisqu'en l'Église Sainte-Foy, l'installation **Tel un lustre**, visible jusqu'au 8 janvier, se composera de 173 boules de Noël en verre de Meisenthal. Évocation contemporaine des anciens lustres de l'église, la suspension saisira la moindre source de lumière pour briller, et s'animer.

Autre lieu, autre intense objet de dépaysement : en l'Église Saint-Georges, une exposition unique, **L'histoire de l'arbre de Noël**, vous conviera à un voyage au cœur de l'évolution des décorations du sapin de Noël, du 16<sup>e</sup> siècle à nos jours. Dix sapins, suspendus sous les arcs de la nef, en retraceront les étapes les plus marquantes.



©French Wanderers - Eglise Saint-Georges





© P-Mod



Marché de Noël © Ville de Sélestat

Noël appelant la gourmandise, les visiteurs seront bien avisés de pousser la porte de **La Maison du Pain d'Alsace**. Au cœur du fournil, tous vos sens seront transportés ! Vos esprits finalement retrouvés, il vous faudra choisir parmi 25 sortes de bredele, auxquels s'ajoutent les spécialités maison : sapin feuilleté, pain à la bière de Noël, pain d'épices, christollen, berawecka et autres gourmandises à croquer. À faire, sur place : profiter d'un moment savoureux et relaxant au sein du salon de thé... et visiter le musée ! Aménagé dans l'ancien « poêle » de la corporation des boulangers de 1522, il retrace l'incroyable aventure du pain en Alsace, à travers une collection d'objets uniques et des écrans interactifs, le tout sur 300 m<sup>2</sup> d'exposition.

✚ Programme détaillé des expositions et animations à retrouver sur [www.selestat-haut-koenigsbourg.com](http://www.selestat-haut-koenigsbourg.com)

## PROPOSITIONS GOURMANDES ET LUDIQUES AU CŒUR DE SÉLESTAT

Pour parfaire le sentiment de joie collective, les trois places emblématiques du centre historique (Dr Maurice Kubler, d'Armes et de la Victoire) accueilleront, jusqu'au 30 décembre, des chalets de Noël qui n'auront qu'une ambition : vous régaler de plaisirs gourmands... et d'idées cadeaux !

Autres plaisirs ludiques à tester en famille : la patinoire de Noël, installée au sein du square Ehm, et le Petit train de Noël qui vous permettra de rejoindre, gratuitement, le centre-ville depuis le parking des Tanzmatten.

## UN NOËL HORS DU TEMPS AU CHÂTEAU DU HAUT-KOENIGSBOURG

Lieu de pure magie, et l'un des monuments les plus visités d'Alsace, le château du Haut-Koenigsbourg est, à cette période de l'année, comme en état de grâce, offrant au visiteur une expérience unique, éclatante. Croiserez-vous, au détour de la salle du Kaiser ou des cuisines, l'un des personnages de Noël ? Un conseil, ouvrez l'œil, et le bon !



© French Wanderers, Haut-Koenigsbourg

Sapins décorés, cerfs et créatures des bois s'invitant çà et là... Du 26 novembre au 6 janvier, le château, richement décoré, explorera les traditions celtiques et germaniques. Dans le logis, les pratiques médiévales donneront lieu à diverses mises en scène : chants grégoriens dans la chapelle, moules à pain d'épices dans la cuisine, sapin orné de pommes et d'hosties et parcours en 25 enluminures... tandis qu'une exposition temporaire rassemble, en une tablée de fête, la vaisselle en porcelaine de l'empereur Guillaume II et des pièces plus anciennes faites, en partie, d'étain. Ateliers en famille, visites théâtralisées,... plusieurs animations spécialement conçues autour du Noël d'antan sont également au programme.

Autres communes alsaciennes particulièrement à la fête, en cette fin d'année : Châtenois (pour un Noël médiéval), Muttersholtz (où le Père Noël débarque, littéralement)... Qui a dit que l'on devait choisir ?

✚ Accès au château du Haut-Koenigsbourg et activités de Noël payantes. Programmation détaillée et inscriptions sur [www.haut-koenigsbourg.fr](http://www.haut-koenigsbourg.fr)



25 NOVEMBRE  
> 30 DÉCEMBRE 2022

NOËL  
au cœur de l'Alsace

Entre Strasbourg et Colmar  
1h45 de NANCY - 2h25 de METZ

DESTINATION **SÉLESTAT**  
**HAUT-KŒNIGSBOURG**

**SK** Sélestat **TOURISME**  
Haut-Kœnigsbourg  
f t i y #VisitSelestat



[www.selestat-haut-koenigsbourg.com](http://www.selestat-haut-koenigsbourg.com)

gastronomie ■ en fête



# ACHETER LOCAL, C'EST AVANT TOUT FAIRE PLAISIR À SES PAPILLES !

Chaque année, la période de Noël est sans doute celle que l'on attend avec le plus d'impatience. Les guirlandes, les marchés aux douces odeurs de vin chaud, les feux de cheminée, le partage et la générosité... C'est ça l'esprit de Noël !

C'est aussi le moment de retrouver ses proches autour d'un savoureux repas et vous n'avez qu'une seule idée en tête : faire plaisir à tous vos convives !

Sur votre table de fête, le moment est venu de sortir votre arme secrète : les produits locaux !

Panier de producteur, vente à la ferme, cueillette, AMAP, marché, commerce de proximité... Tous ces points de vente permettent de consommer local. Mais que veut dire local ? Eh bien, on parle de produit local, si la distance parcourue pour arriver dans votre assiette est inférieure à 150 kilomètres.

En achetant des produits locaux, on soutient automatiquement l'économie locale mais aussi celle des petits producteurs locaux. Cela permet de faire perdurer le savoir-faire local, la culture et les traditions d'une ville, le paysage agricole de proximité. En résumé, consommer local signifie consommer un aliment produit près de chez vous.

Les grelots de Noël se font entendre et il est temps de réfléchir aux bons plats qui régaleront vos convives. Découvrez vite nos idées recettes et bonnes adresses pour sublimer vos repas de fêtes.



© AdobeStock

## Le Petit Comptoir



## Cuisine de terroir revisitée




À 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](http://hotel-les-pages.fr)

# on craque POUR LES VERRINES SALÉES

Les verrines salées donneront beaucoup d'élégance à vos apéritifs.  
Faciles à réaliser, elles épateront vos convives.

## VERRINE DE CONFIT DE CANARD, PERLE ALPINA, TOMME DE MONTAGNE À LA TRUFFE

 **POUR 4 PERSONNES**  
 **PRÉPARATION : 20 MIN**  
 **CUISSON : 30 MIN**

### INGRÉDIENTS

240 g de perles Alpina, 100 g de tomme de montagne à la truffe Pochat & Fils, 300 g de confit de canard, 10 cl de crème liquide, 10 cl de crème montée en chantilly, 10 ml de vin blanc, bouillon de volaille, ciboulette.

### PRÉPARATION

Chauffer la crème liquide, ajoutez la tomme de montagne à la truffe Pochat & Fils en petites cubes puis le vin blanc. Une fois la tomme fondue, filtrer, assaisonner. Laisser refroidir, mélanger doucement avec la crème montée en chantilly et réserver. Cuire les perles 8 min dans un bouillon de volaille. Réchauffer les cuisses de canard, puis enlever la peau et effiloche la chair. Répartir dans les verrines le canard effiloché chaud, par-dessus les perles alpina, puis ajouter l'émulsion à la tomme à la truffe. Parsemer de quelques effilochés de confit de canard, de quelques brins de ciboulette, et de baies roses.

Bonne dégustation ! 🍴






© Pochat & Fils

PHOTOS © POCHAT & FILS, MAISON BRÉMOND 1830, DR

## LANGOUSTINES AUX ÉPICES



© Maison Brémond 1830

 **POUR 4 PERSONNES**  
 **PRÉPARATION : 10 MIN**  
 **CUISSON : 2 MIN**

### INGRÉDIENTS

16 petites langoustines, 4 c. à s. d'huile d'olive de Noël, 1 c. à c. d'ail, 1 c. à c. d'estragon, 1 c. à c. de gingembre, ½ citron jaune, poudre de piment d'Espelette IGP, fleur de sel de Camargue.

### PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 240 degrés.  
Décortiquez les langoustines tout en gardant la carapace. Coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Râpez le zeste du demi-citron. Hachez finement l'ail, l'estragon, le gingembre et le zeste de citron râpé. Mélangez ces aromates avec l'huile d'olive vierge extra de Noël. Badigeonnez les langoustines de ce mélange. Mettez-les au four pendant 2 minutes maximum.  
Disposez-les dans les assiettes, mettez un filet de citron et saupoudrez de piment d'Espelette et de fleur de sel de Camargue avant de servir. 🍴

Révélatrices de produits lorrains

Bénédicte & Marie  
de METZ NOBLAT

l'épicerie  
du goût

depuis 2010

1 500 produits  
gourmands ou pas...



**Bénédicte et Marie de Metz Noblat :**  
les têtes chercheuses  
des bons produits traditionnels  
lorrains (mais pas que...)

A deux pas de la place Stanislas,  
en bas de la rue des Maréchaux  
(rue Gourmande)



**Jusqu'au 12 décembre 2022**  
du mardi au jeudi de 10h à 13h et de 15h à 19h30  
vendredi et samedi de 10h à 20h  
dimanche de 10h à 18h  
contact@epicerie-du-gout.fr

**BOUTIQUE EN LIGNE**  
[www.epicerie-du-gout.fr](http://www.epicerie-du-gout.fr)

# QUEL POISSON POUR LES FÊTES ?

Saumon, homard ou Saint-Jacques sont les plus sollicités pour nos menus de fête. A l'apéritif, en entrée ou en remplacement de la traditionnelle dinde de Noël, ils ont toute leur place dans nos repas festifs.

## VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR AU SAUMON



© Salma Photographe - Sophie-François-Mulhens

**POUR 4 PERSONNES**  
**PRÉPARATION : 20 MIN**  
**CUISSON : 25 MIN**

### INGRÉDIENTS

160 g de longe de saumon Salma, 1 chou-fleur, 1 oignon, 1 blanc de poireau, quelques feuilles d'aneth, 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol, 10 cl de crème liquide, quelques noisettes, quelques gouttes d'huile de noisette pour la finition.

### PRÉPARATION

Détailler le chou-fleur en fleurettes. Peler et émincer l'oignon, détailler le blanc de poireau en rondelles. Faire chauffer l'huile dans une cocotte et y faire suer l'oignon. Saler. Ajouter le blanc de poireau et les fleurettes de chou-fleur. Poursuivre la cuisson quelques instants puis verser de l'eau à hauteur. Saler légèrement. Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Déposer les légumes avec la moitié de l'eau de cuisson dans le bol d'un blender. Ajouter la crème liquide et mixer jusqu'à obtenir une consistance homogène. Ajuster un peu d'eau afin d'obtenir la consistance souhaitée. Poivrer. Concasser les noisettes et détailler le saumon Salma en cubes. Répartir le velouté dans des bols. Ajouter les cubes de saumon Salma et les noisettes concassées. Finir par quelques gouttes d'huile de noisette et parsemer de feuilles d'aneth. Servir tout de suite. 🍴

## POIREAUX RÔTIS AU BEURRE ET CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

**POUR 4 PERSONNES**  
**PRÉPARATION : 15 MIN**  
**CUISSON : 10 MIN**

### INGRÉDIENTS

3 tranches de pain de mie, 80 g de beurre, 2 c. à s. de persil ciselé, 1 c. à s. d'aneth ciselé, 1 petit bouquet garni, 20 g de noisettes concassées, 12 noix de Saint-Jacques, 1 c. à c. de zeste de citron, 1 c. à s. d'huile d'olive, 1 c. à c. de graines de coriandre, 25 cl de crème fleurette entière, 3 blancs de poireaux, œufs de hareng ou de saumon, sel et poivre.

### PRÉPARATION

Dorer les tranches de pain de mie dans une poêle avec 20 g de beurre. Émietter finement les tartines grillées, les mélanger avec les herbes et les noisettes concassées. Saler et poivrer. Réserver ce mélange sur une assiette. Essuyer les noix de Saint-Jacques. Les couper en carpaccio et les placer dans un plat. Les saupoudrer de zeste de citron, ajouter l'huile d'olive et les graines de coriandre. Mélanger délicatement. Couvrir le plat de film fraîcheur et placer 2 h au frais. Fouetter la crème en chantilly. Réserver au frais. Couper en tronçons les blancs de poireaux. Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter le bouquet garni. Disposer les tronçons de poireaux debout dans la poêle. Cuire à feu doux 5 min en arrosant régulièrement de beurre. Puis retourner les poireaux afin de cuire l'autre face. Saler et poivrer. Réserver. Disposer un peu de crème fouettée au centre de chaque assiette et déposer délicatement une c. à c. d'œufs de hareng. Placer les poireaux rôtis autour. Répartir le carpaccio de noix de Saint-Jacques et le crumble d'herbes. 🍴



© Elle&Vire / photographe Patricia Kettenhofen

Agriculteurs  
& Commerçants

# La FERME DES FRUITIERS

Produits de la ferme  
et d'ailleurs...

Découvrez nos rayons du terroir  
et d'ailleurs !



**Boucherie traditionnelle**  
Agneau, volailles, bœuf,  
sanglier, chevreuil, biche,  
foie gras, escargots...  
Disponibles au rayon boucherie  
traditionnelle de vos magasins de  
**Vandœuvre / Seichamps** et à la  
commande à **Coyviller**.

**Fromages**  
Découvrez  
nos belles  
régions  
grâce à  
leurs  
fromages !



**Fruits**  
Des couleurs,  
des vitamines...



**Boissons**  
Un choix incroyable !

**PENSEZ aux paniers garnis !**

[www.fermedesfruitiers.com](http://www.fermedesfruitiers.com)



**COYVILLERS**

RD112 (croisement RD74) **03 83 46 74 55**

**VANDŒUVRE**

14 rue de Roberval **03 83 28 45 11**

**SEICHAMPS**

ZAC La Louvière **03 83 31 02 33**

# DES DESSERTS FAITS MAISON POUR DES FÊTES SAVOUREUSES

Pour vos desserts de Noël, quoi de plus délicieux qu'un bon dessert fait maison pour prolonger ces bons moments en famille ?

 **POUR 10 PERSONNES**

 **PRÉPARATION : 15 MIN**

 **CUISSON : 40 MIN**

## INGRÉDIENTS

20 cl de boisson vanille au soja, 200 g de mélange de fruits secs (figues, abricots, noisettes...), 150 g de farine de blé, 100 g de farine de seigle, 50 g de sucre complet, 10 cl de sirop d'érable, 5 cl de sirop de dattes, 2 c. à s. de chocolat en poudre, 2 c. à s. de mélange de 4 épices, 1 c. à s. de cannelle moulue, 1/2 sachet de poudre à lever, 1 pincée de bicarbonate.

## PAIN D'ÉPICES AUX FRUITS SECS

### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Dans un 1<sup>er</sup> saladier, mélanger tous les ingrédients secs. Dans un 2<sup>nd</sup> saladier, mélanger l'ensemble des ingrédients liquides. Ajouter cette préparation au 1<sup>er</sup> saladier et mélanger pour homogénéiser le tout. Verser la préparation dans un moule à cake huilé et enfourner 35 à 40 min environ.

Le pain d'épices doit être doré. 🍴



© Soy 7 Angélique Roussel

## BÛCHE GLACÉE FRAMBOISES ET MERINGUES

### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 120 °C (th. 4). Mélanger le sucre et le sucre glace. Fouetter les blancs d'œufs. Dès qu'ils commencent à être fermes, ajouter les sucres et le colorant. Fouetter à grande vitesse pendant 4/5 minutes. Verser la meringue dans une poche à douille munie d'une douille lisse. Sur une plaque, disposer la meringue en fins bâtonnets et en perles. Sur une autre plaque, former des meringues classiques. Enfourner. Baisser la température du four à 80 °C (th. 3), laisser cuire 2 h. Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide. Chauffer doucement le coulis de framboises. Ajouter 2 feuilles de gélatine essorées, bien mélanger. Verser dans un bol, placer au frais. Délayer la crème avec la Maïzena® et le sucre glace. Ajouter la pulpe de vanille. Faire chauffer jusqu'à ce que le mélange épaississe tout en remuant. Ajouter 3 feuilles de gélatine essorées, bien mélanger puis placer au frais.

Émietter les biscuits, ajouter le beurre en pommade, les amandes concassées. Mélanger de façon à avoir une texture homogène (comme un crumble).

Sortir le coulis du réfrigérateur et mélanger à la fourchette. Faire de même pour la crème vanille. Fouetter la crème au mascarpone 3 min et mélanger avec la crème vanille jusqu'à obtenir une crème homogène et épaisse. Tapiser le fond d'un moule à bûche avec un peu de crème vanille. Disposer des morceaux de meringue et verser un peu de coulis de fruits. Couvrir à nouveau de crème vanille, puis de morceaux de meringue et de coulis, finir par une couche de crème vanille. Terminer en répartissant le crumble de biscuits de Reims. Bien appuyer. Placer au frais 4 h minimum. Démouler, décorer de bâtonnets de meringue et de framboises. 🍴

 **POUR 4 PERSONNES**

 **PRÉPARATION : 35 MIN**

 **CUISSON : 2H**

## INGRÉDIENTS

80 g de sucre, 40 g de sucre glace, 2 blancs d'œufs, colorant rose. 5 feuilles de gélatine, 25 cl de coulis de framboises, 33 cl de crème fleurette entière, 2 c. à s. rases de Maïzena®, 30 g de sucre glace, 1 gousse de vanille, 33 cl de crème au mascarpone, 6 biscuits roses de Reims, 30 g de beurre, 20 g d'amandes concassées, quelques framboises.



© Elle&Vire



## UN LIVRE GOURMAND à GLISSER SOUS LE SAPIN

### L'EXTRAORDINAIRE NOËL DES PÂTISSIERS

Toute l'atmosphère de Noël déploie ses saveurs dans cet ouvrage enchanté, avec 90 recettes saupoudrées de la magie des pâtisseries, Christophe Felder et Camille Lesecq.

L'Extraordinaire Noël des pâtisseries, c'est comme un hiver enneigé ou le renne sur le gâteau : un rêve d'enfant. Un Noël aux parfums de biscuit et de chocolat chaud – de vin chaud aux épices pour les plus grands.

Christophe Felder et Camille Lesecq pâtissent en Alsace, où le sapin illumine les marchés de Noël garnis de spécialités envoûtantes. Dans ce livre consacré à Noël, ils parent nos tables de bredele, pains d'épice, stollen et autres brioches, bûches, sucreries, desserts glacés, chocolats, boissons, et même de recettes salées. On y découvre aussi les temps forts de Noël, ses personnages et ses ingrédients magiques, des chants au calendrier de l'Avent, en passant par les traditions régionales. Voici 90 recettes de fête et au-delà, tout ce qui procure des souvenirs heureux et une délicieuse attente.



+ Christophe Felder - Camille Lesecq - Philippe Toinard.  
Paru le 28 octobre 2022 • Éditions de La Martinière- 35€

Pour Noël **Passer l'hiver  
sous la couette!**

**Nombreuses idées cadeaux**

**Lingorama**  
LINGE DE MAISON  
[www.lingorama.fr](http://www.lingorama.fr)

**ESSEY-LÈS-NANCY**  
**LA PORTE VERTE**  
FACE JARDILAND - PARKING AUBERT



## SAINT-NICOLAS et LA MAISON DES GOURMETS

au marché couvert de NANCY



Biscuits lorrains ; Chardons liqueur ; Macarons  
pâtisseries ; Chocolats de Nancy ; Griottes au kirch

### Découvrez également des articles à l'effigie de notre bon Saint-Nicolas

Magnet et tableaux en émaux cloisonnés, mug,  
marque-pages, monnaie de Paris, cartes postales,

**Coffrets gourmets de Noël à partir de 6€...**

**MARCHÉ COUVERT - NANCY - 03 83 20 36 36**

Entrée place Charles III - face à la fromagerie Navet

[www.lamaisondesgourmets.com](http://www.lamaisondesgourmets.com)

## CHRISTINE FISCHER, LA MAISON DES GOURMETS

Créatrice professionnelle dans le domaine de l'artisanat avec "Les Émaux d'Or" basée à Nancy, Christine Fischer, la Messine d'origine a grandi avec Saint-Nicolas, et avait depuis longtemps envie de l'installer au marché couvert. C'est chose faite depuis début septembre.

Vous trouverez toute l'année des objets à l'effigie de Saint-Nicolas dont une création toute récente de circonstance, des boules de Noël Saint-Nicolas, dans 4 motifs différents ainsi qu'une boule représentant un petit lorrain au drapeau Place Stanislas au prix de 9,90 €. Les écus de Saint-Nicolas en chocolat, créés d'après le 1<sup>er</sup> magnet en émaux cloisonnés, tiennent une place importante dans la vitrine.

Les gourmands trouveront leur bonheur grâce, notamment à une belle palette de macarons pâtisseries d'un Meilleur Ouvrier de France. Biscuits artisanaux lorrains, Chardons Lorrains à la liqueur et diverses douceurs sucrées à prix très abordables, car si Émile Gallé disait vouloir mettre l'Art à la portée de tous, Christine veut mettre "le bon et le beau" à la portée de tous. Comme chaque année, le châlet de Christine est installé au Grand Village de Saint-Nicolas Place Charles III.

## CHEZ TONY, UN NOËL À L'ITALIENNE

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

*Savours et Parfums  
d'Italie*

**Chez  
TONY**

**Restaurant  
Chez TONY**

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

**MARCHÉ COUVERT - NANCY - 03 83 32 65 47**



## MAGALICES

Quel point commun entre la Lorraine et l'Occitanie...?? ... Magali. Où trouver des produits de ces deux régions ?? Chez Magalices, au marché central de Nancy.

Depuis début juillet 2022, l'épicerie produits lorrains et occitans a déménagé dans la Cour Centrale "Cour Jean Pierre Coffé".

Toujours le même but, vous faire découvrir des produits régionaux de qualité, des spécialités gourmandes et des producteurs, artisans.

Bien sûr, n'hésitez pas à venir réaliser vos colis et paniers gourmands, selon votre budget et vos goûts. Un voyage et une découverte gastronomique.

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

# Magalices

## CHEZ MAGALI • ÉPICERIE FINE

 NOUVEL EMPLACEMENT : COUR CENTRALE



Comme on dirait dans le sud... "un mescladis", un beau mélange d'épicerie Lorraine et Occitane : de la Madeleine, des Macarons de Boulay et de la confiture de Bar-le-Duc au gâteau à la broche et au gâteau au noix. Des côtes de Toul, et l'Alsace au Languedoc et les Muscats ensoleillés. Des champagnes au foie gras du Sud Ouest et bien d'autres spécialités régionales pour voyager et surtout se faire plaisir. N'hésitez pas à passer pour confectionner vos colis et paniers gourmands, selon vos goûts et votre budget.

**MARCHÉ COUVERT – NANCY**  
**06 10 55 67 39**

## BOUTIQUE MASY FRUITS



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

**MARCHÉ COUVERT - NANCY**  
**03 83 32 29 01**

## LES FRUITS EXOTIQUES DE CHEZ MASY

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





### SOIRÉE DE REMISE DES DISTINCTIONS DU CONSERVATOIRE

Jeu. 15 décembre à 20h00, Zénith du Grand Nancy. Gratuit.

Réservation obligatoire sur [bit.ly/SRD-CRGN2022](https://bit.ly/SRD-CRGN2022)

► Infos [conservatoire.grandnancy.eu](https://www.conservatoire.grandnancy.eu)

Orchestre symphonique, chœurs et classes de Formation musicale du Conservatoire.  
Maxime Tortelier, direction.

- Piotr Ilitch Tchaïkovsky, Eugène Onéguine, Polonaise
- George Gershwin, Un Américain à Paris
- Pietro Mascagni, Cavalleria rusticana, Intermezzo
- Alexandre Borodine, Danses Polovtsiennes
- Giuseppe Verdi, Aïda, Grande Marche

### OUVERTURES HIVERNALES EXCEPTIONNELLES AU PARC ANIMALIER DE SAINT CROIX

« L'expédition de Noël » (à partir du 17 décembre tous les jours, sauf les 24, 25 et 31 décembre)

► Infos [www.parcstaintcroix.com](https://www.parcstaintcroix.com)



Les loups gris en hiver © Morgane Bricard

Les visiteurs pourront découvrir le Parc sous un autre angle durant les vacances de Noël. Ces derniers auront d'abord la possibilité de profiter du Parc en se promenant librement sur les sentiers.

Petits et grands pourront également profiter d'une visite en safari train pour découvrir les animaux l'hiver et assister à des nourrissages, tout en se laissant bercer par les contes de Noël animaliers. Enfin, il sera possible de goûter au chaud dans leur nouveau restaurant Chez Liliane !

### QUAND LA MJC LORRAINE DEVIENT LA MJC DE NOËL

À Vandoeuvre-lès-Nancy

► Infos [www.mjclorraine.com](https://www.mjclorraine.com)

La MJC Lorraine de Vandoeuvre illuminera Noël avec plusieurs projets pour cette fin d'année. C'est le calendrier de l'aveut de la MJC Lorraine. Du 1<sup>er</sup> au 17 décembre dans les locaux de la MJC et du 18 au 24 décembre de manière virtuelle sur sa page Facebook. Les personnes pourront participer gratuitement aux activités présentées. Certaines, nécessiteront une inscription préalable.



Le samedi 10 décembre, la MJC Lorraine tiendra son Marché de Noël où vous pourrez trouver des gourmandises à manger et à boire et des idées de cadeaux.



### LA TRAVERSÉE DES ÉQUILIBRES

Exposition au Museum Aquarium de Nancy, du 17 décembre 2022 au 9 avril 2023

► Infos [www.museumaquariumdenancy.eu](https://www.museumaquariumdenancy.eu)

Au détour d'une balade sur les rives de Meurthe, la graphiste et architecte de formation Thomy-Thomas, a observé les paysages pour réaliser un inventaire des éléments d'architecture, des espèces végétales et animales. De ses observations, elle propose une promenade à travers une série de sérigraphies sur kakémono comme autant de points de passage entre deux rives. Architecture, faune et flore s'emmêlent alors pour créer un pont entre deux mondes.



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

Du 22 novembre 2022 au 29 janvier 2023. Entrée gratuite ou visites guidées à 6€ - les mercredis et samedis à 16h .

► Infos [www.abbaye-premottes.com](http://www.abbaye-premottes.com)

Forte d'une histoire verrière d'exception, la Région Grand Est a la particularité de détenir sur son territoire une des plus grandes diversités de savoir-faire liés au verre et au cristal. Cette multiplicité de compétences permet aux artisans, maîtres d'art, manufactures et industriels, de pratiquer dans de nombreux domaines ; artisanat d'art, industrie, art ou encore architecture.



© John Leroux

## EXPOSITION - TIMBRÉS DE BOTANIQUE

Au Jardin botanique Jean Marie Pelt à Villers-lès-Nancy, du 17 décembre 2022 au 28 février 2023 - De 9h30 à 11h45 et de 13h à 16h45 - Tarif d'entrée dans les serres tropicales.

► Infos [jardinbotaniquedenancy.eu](http://jardinbotaniquedenancy.eu)

Une collectionneuse de timbres passionnée de botanique, Chantal Meniaud, a fait don aux Jardins botaniques du Grand Nancy et de l'Université de Lorraine d'une collection de 14 000 timbres représentant des plantes. Cette précieuse collection, de toute beauté, est un excellent prétexte à vous dévoiler une mission méconnue et fondamentale des jardins botaniques : les échanges de graines.



Les plantes cultivées dans les jardins botaniques ont en effet pour la plupart été obtenues grâce aux échanges internationaux de graines entre institutions botaniques. Et ces semences arrivent... par la poste ! Cette exposition, qui ne manque pas de cachet, vous fera voyager entre le timbre et la plante.

# Pompes Funèbres - Marbrerie



## ROC • ECLERC

« C'est clair, c'est Roc Eclerc »

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

24h /24 - Tél : 03 83 55 55 55

## HOROSCOPE

### BÉLIER (du 21 mars au 20 avril)

**Amour** : Votre vie sentimentale est harmonieuse. L'entente familiale est parfaite. **Travail-Argent** : Arrêtez de remettre à plus tard ce que vous pouvez faire maintenant ! **Santé** : Surtout, si vous vous sentez fatigué, ménagez-vous.



### TAUREAU (du 21 avril au 20 mai)

**Amour** : Si vous voulez que les choses s'arrangent, il va falloir apprendre à dialoguer avec votre partenaire. **Travail-Argent** : Rien ne vous sera particulièrement hostile et vos plans devraient se dérouler de façon plutôt favorable. **Santé** : Vous n'aurez qu'une envie : manger !



### GÉMEAUX (du 21 mai au 21 juin)

**Amour** : Quels que soient vos soucis en amour, vous disposez de tous les remèdes. Un peu de bonne volonté et tout s'arrange. **Travail-Argent** : Vous avez l'impression que les choses n'avancent pas au rythme que vous souhaitez et cela vous met en colère. **Santé** : Il va falloir être calme et sage au volant cette semaine.



### CANCER (du 22 juin au 23 juillet)

**Amour** : Quelle que soit votre situation, vous devez vivre de bons moments cette semaine. **Travail-Argent** : Les circonstances ne se préteront pas encore à la réalisation des grands projets que vous avez en tête. **Santé** : Faites du sport ! Vous avez besoin de vous aérer.



### LION (du 24 juillet au 23 août)

**Amour** : Vos préjugés vous desservent. Ouvrez-vous au monde et vos relations retrouveront une normalité à condition que vous arrêtez de tout remettre en question. **Travail-Argent** : Fiez-vous à votre instinct, il ne vous a pas trahi jusqu'ici. La période s'annonce aussi dense que passionnante. **Santé** : Excellent tonus.



### VIERGE (du 24 août au 23 septembre)

**Amour** : Il y a des fois où rien ne va et voilà, vous y êtes ! En couple, non seulement votre partenaire décidera de tout, mais votre famille s'y mettra également. **Travail-Argent** : L'ambiance avec les collaborateurs est un peu tendue. C'est-à-dire que vous n'êtes pas sur la même longueur d'onde. **Santé** : À vous battre contre vents et marrées, vous vous épuisez.



### BALANCE (du 24 septembre au 23 octobre)

**Amour** : Amour : La configuration de la semaine va favoriser les conflits et les divergences d'opinions. **Travail-Argent** : Une proposition inattendue et troublante pourrait vous surprendre. **Santé** : Une fuite d'énergie est possible, faites une cure de vitamine C et le tonus reviendra.



### SCORPION (du 24 octobre au 22 novembre)

**Amour** : Attention aux idylles que l'on croit discrètes. **Travail-Argent** : Les projets semblent bloqués ou tout au moins retardés. **Santé** : Prenez le temps de vous reposer.



### SAGITTAIRE (du 23 novembre au 21 décembre)

**Amour** : Vous comblerez vos proches d'attentions. **Travail-Argent** : Vous aurez de brillantes idées, mais malheureusement pas les moyens de les mettre en œuvre. **Santé** : Bonne résistance. N'abusez pas de vos forces.



### CAPRICORNE (du 22 décembre au 20 janvier)

**Amour** : Vos relations conjugales deviendront plus intenses. Vous filerez le parfait amour avec votre partenaire. **Travail-Argent** : Un voyage, un déplacement ou un déménagement pourrait être la clé qui vous permettrait de résoudre vos problèmes professionnels. **Santé** : Endurance exceptionnelle.



### VERSEAU (du 21 janvier au 19 février)

**Amour** : Vous avez envie de rester seul et délaissez un peu votre entourage. **Travail-Argent** : Un choix se profile à l'horizon. Mais vos désirs ne sont pas très clairs et vous n'oserez pas faire le grand saut. **Santé** : Parfaite résistance à la fatigue.



### POISSONS (du 20 février au 20 mars)

**Amour** : Vous n'aurez guère de temps à consacrer aux autres. Vos proches pourraient se sentir délaissés. **Travail-Argent** : C'est un domaine qui vous préoccupera tout particulièrement. Vous devrez répondre à de nombreuses sollicitations. **Santé** : L'énergie ne vous fera pas défaut.



# saint-nicolas à nancy 40 JOURS DE FESTIVITÉS



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.

► Infos [www.saint-nicolas.nancy.fr](http://www.saint-nicolas.nancy.fr)

**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](mailto: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 »  
**TOTALEMENT RÉNOVÉ** 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.

# SÉLECTION IDÉES CADEAUX à GLISSER SOUS LE SAPIN



## Bandes dessinées cartonnées

### LES VIEUX FOURNEAUX - TOME 7

#### LES VIEUX FOURNEAUX - CHAUDS COMME LE CLIMAT

C'est la fête à Montcoeur ! Le maire a décidé d'organiser un « pique-nique de l'amitié et du vivre-ensemble ». Hélas, le vivre-ensemble a du plomb dans l'aile, ou plutôt un pic à brochette dans les fesses. Celles du maire, en l'occurrence, victimes d'une agression de Berthe, l'ancienne amante de Mimile. La fête est donc de courte durée, d'autant qu'on apprend bientôt la mort d'Armand Garan-Servier, le patron de l'entreprise qui porte son nom. À son décès s'ajoutent d'ailleurs plusieurs incendies inexplicables qui ne font qu'attiser les tensions déjà palpables dans le village... De son côté, à Paris, Antoine participe à la manifestation du 1er mai, où il s'oppose à la violence d'un militant des « black blocs », avant de se retrouver à l'hôpital après une charge policière musclée. Et il n'est pas au bout de ses peines... L'événement lui vaut également une empoignade avec Pierrot, venu lui rendre visite. Un accrochage symbolique, qui témoignerait presque de l'impossible réconciliation au sein de la grande famille de la gauche... Lupano et Cauuet signent un nouvel épisode jubilatoire des Vieux Fourneaux, une série qui concilie engagement social affirmé et conscience politique éclairée, le tout servi par un

humour joyeux et un humanisme contagieux.

✚ *Les vieux fourneaux, tome 7*, Wilfrid Lupano (auteur) • Illustrations Paul Cauuet • Paru le 4 novembre 2022 • 13 €

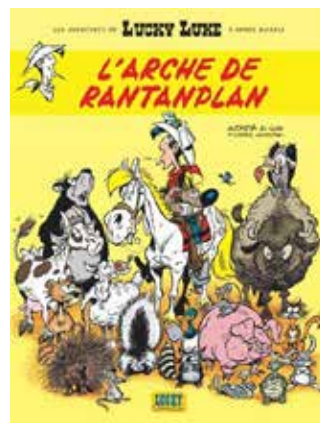


### LUCKY LUKE - TOME 10

#### LES AVENTURES DE LUCKY LUKE D'APRÈS MORRIS - L'ARCHE DE RANTANPLAN

Pour Lucky Luke, l'heure n'est pas aux « Adieu veau, vache, mouton, couvée »... À Cattle Gulch, un type farfelu nommé Ovide Byrde a établi un havre de paix pour animaux, avec Rantanplan pour figure de proue. Tout cela n'est que douce dinguerie jusqu'au jour où Rantanplan découvre bien malgré lui un gisement d'or. Soumis à la mauvaise influence d'escrocs sans foi ni loi, Ovide Byrde se mue alors en tyran local et impose régime végétarien et protection animale à marche forcée aux autochtones. Du bien-être animal à la tyrannie...

✚ *Les aventures de Lucky Luke d'après Morris, tome 10*, Jul (auteur) • Illustrations Achdé • Paru le 21 octobre 2022 • 11,50 €

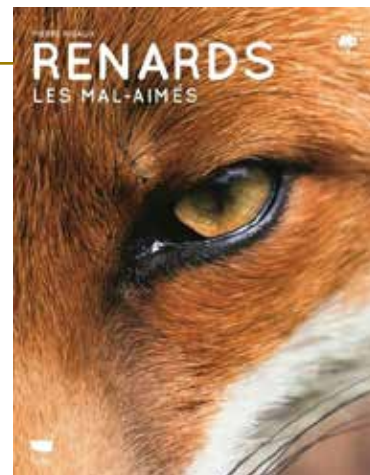


## Collection Nature et Animaux

### RENARDS

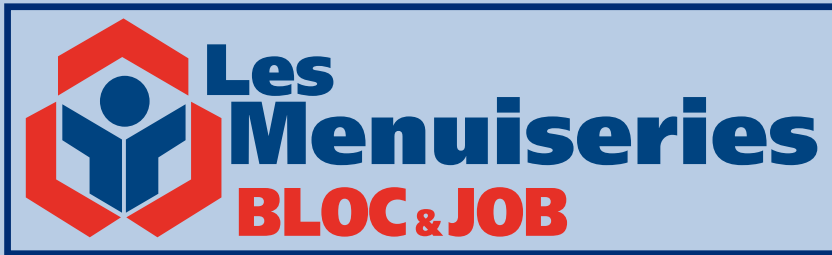
On les dit nuisibles, on les accuse de tous les maux ou, au contraire, leur beauté fascine. Adorés ou détestés, les connaît-on si bien ? Pour dépasser les idées reçues, Pierre Rigaux emmène le lecteur sur le terrain. D'abord narratif, le récit fait peu à peu le lien entre l'observation dans la nature et les connaissances plus générales issues de la biologie et de l'écologie. Qui sont véritablement les renards ? D'où viennent-ils ? Comment vivent-ils ? Le texte basé sur la science prend le parti d'un émerveillement éclairé. Il nous fait changer de regard sur les renards et, à travers eux, sur tous les mal-aimés.

✚ *Renards*, Pierre Rigaux (Auteur) • Paru le 28 octobre 2022 Guide broché • 240 pages





# PARADOR



## Revêtements de sol Stratifié



**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



## ANNIE COLÈRE

• **Sortie** 30/11/22 • **Durée** 2h00 • **Film** France • **Genre** Comédie dramatique • **Réalisé par** Blandine Lenoir • **Avec** Laure Calamy, Zita Hanrot, India Hair • **Synopsis** Février 1974. Parce qu'elle se retrouve enceinte accidentellement, Annie, ouvrière et mère de deux enfants, rencontre le MLAC – Mouvement pour la Liberté de l'Avortement et de la Contraception qui pratique les avortements illégaux aux yeux de tous. Accueillie, elle va trouver dans la bataille pour l'adoption de la loi sur l'avortement un nouveau sens à sa vie.



## LE TORRENT

• **Sortie** 30/11/22 • **Durée** 1h42 • **Film** France • **Genre** Thriller • **Réalisé par** Anne Le Ny • **Avec** José Garcia, André Dussollier, Capucine Valmary • **Synopsis** Lorsqu'Alexandre découvre que sa jeune épouse, Juliette, le trompe, une violente dispute éclate. Juliette s'enfuit dans la nuit et fait une chute mortelle. Le lendemain, des pluies torrentielles ont emporté son corps. La gendarmerie entame une enquête et Patrick, le père de Juliette, débarque, prêt à tout pour découvrir ce qui est arrivé pendant cette nuit d'inondations.



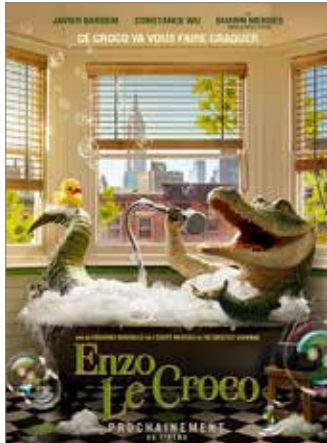
## MAESTRO (S)

• **Sortie** 7/12/22 • **Durée** 1h27 • **Film** France • **Genre** Drame • **Réalisé par** Bruno Chiche • **Avec** Yvan Attal, Pierre Arditi, Miou-Miou • **Synopsis** Chez les Dumar, on est chefs d'orchestre de père en fils : François achève une longue et brillante carrière internationale tandis que Denis vient de remporter une énième Victoire de la Musique Classique. Quand François apprend qu'il a été choisi pour diriger la Scala, son rêve ultime, son Graal, il n'en croit pas ses oreilles. D'abord comblé pour son père, Denis déchant vite lorsqu'il découvre qu'en réalité c'est lui qui a été choisi pour aller à Milan...



## LE CHAT POTTÉ 2 : LA DERNIÈRE QUÊTE

• **Sortie** 7/12/22 • **Durée** 1h42 • **Genre** Animation, Comédie, Aventure, Famille • **Réalisé par** Januel P. Mercado, Joel Crawford • **Avec** Antonio Banderas, Salma Hayek, Olivia Colman • **Synopsis** Le Chat Potté découvre que sa passion pour l'aventure et son mépris du danger ont fini par lui coûter cher : il a épuisé huit de ses neuf vies. Afin de retomber sur ses pattes notre héros velu se lance littéralement dans la quête de sa vie : une aventure épique afin de dénicher la mythique Etoile à vœu, seule susceptible de lui rendre ses vies perdues.



Coup de  de la quinzaine

## ENZO LE CROCO

• **Sortie** 30/11/22 • **Film** USA • **Genre** Famille, Musical, Aventure, Comédie • **Réalisé par** Will Speck, Josh Gordon • **Avec** Shawn Mendes, Constance Wu, Scoot McNairy • **Synopsis** Quand la famille Primm déménage à New York, leur jeune fils Josh peine à s'adapter à sa nouvelle école et à ses nouveaux camarades. Tout cela change quand il découvre Enzo - un crocodile chanteur qui aime les bains et le caviar - et qui vit dans le grenier de sa nouvelle maison. Enzo et Josh deviennent rapidement amis, mais lorsque l'existence de l'insolite crocodile est menacée par leur diabolique voisin, M. Grumps, les Primm s'allient avec Hector P. Valenti, le propriétaire d'Enzo, afin de prouver au monde qu'une famille peut toujours s'improviser, et qu'il n'y a aucun mal à intégrer un grand reptile mélomane, doté d'une personnalité haute en couleur et d'une incroyable voix.

En partenariat avec UGC Ciné Cité Ludres et Nancy

**GAGNEZ VOS PLACES\*** pour l'avant première :

« **MAESTRO (S)** »

Mardi 6/12 • 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 cm<sup>2</sup> dans un emballage cadeau !

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



# À Noël, pas de Sapin, sans Sac à Sapin



## À découvrir !

PAPIER 100%  
RECYCLÉ

3 FORMATS  
DIFFÉRENTS



## NOUVEAU !

### LE COFFRET DE 5 POCHETTES POUR EMBELLIR VOS CADEAUX !



Retrouvez nos produits et de nombreuses idées cadeaux sur :

[boutique.handicap-international.fr](http://boutique.handicap-international.fr)



OU NOUS RETROUVER.

# Sur les Marchés de Noël

**REIMS (51)**  
du 01/12 au 30/12/2022  
Les Hautes Promenades  
(entre la Porte Mars et la Gare)

**METZ (57)**  
du 18/11 au 24/12/2022  
Place Saint Louis

**NANCY (54)**  
du 18/11 au 30/12/2022  
Place Charles III

**BOUXWILLER (67)**  
les 9 - 10 et 11 décembre 2022

**STRASBOURG (67)**  
du 26/11 au 26/12/2022  
Place du Temple Neuf

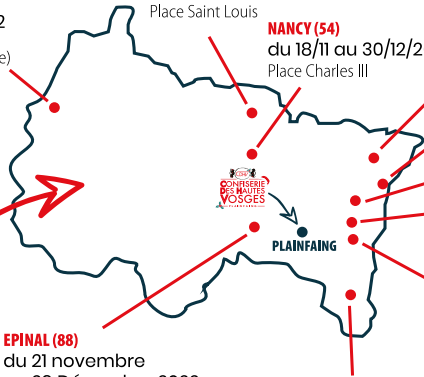
**OBERNAI (67)**  
du 25/11 au 31/12/2022  
Place du Marché

**RIQUEWIHR (68)**  
les week-end des :  
26 - 27 novembre  
2 - 3 - 4, 9 - 10 - 11 et  
16 - 17 - 18 décembre 2022  
Devant l'hôtel de Ville

**EPINAL (88)**  
du 21 novembre  
au 29 Décembre 2022  
Galerie commerciale du Carrefour Jouxey

**MULHOUSE (68)**  
du 24/11 au 30/12/2022  
Place de la Réunion

**COLMAR (68)**  
du 24/11 au 29/12/2022  
Place des Dominicains  
et Place Jeanne d'Arc



JOYEUSES FÊTES.

**CDHV**  
**CONFISERIE  
DES HAUTES  
VOSGES**  
PLAINFAING

Fabrication artisanale des célèbres  
Bonbons des Vosges CDHV®

PLUS D'IDÉES CADEAUX



LA QUALITÉ AU NATUREL  
DEPUIS 1986



FABRICATION ARTISANALE  
DANS LES VOSGES



LIVRAISON DANS TOUTE LA  
FRANCE & UE

JE VOIS  
LAVIEN  
VOSGES

03 29 50 44 56

www.cdhv.fr

Retrouvez-nous sur :

