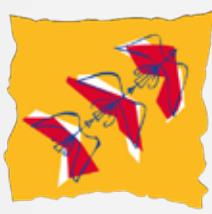


Du 13/12/2022 au 16/01/2023 • GRATUIT • #199

■ reportages ■ sorties ■ culture ■ déco ...

MAGAZINE

LORRAINE



LORRAINE
notre signature

DES PRODUITS
LORRAINS

sous ton sapin !



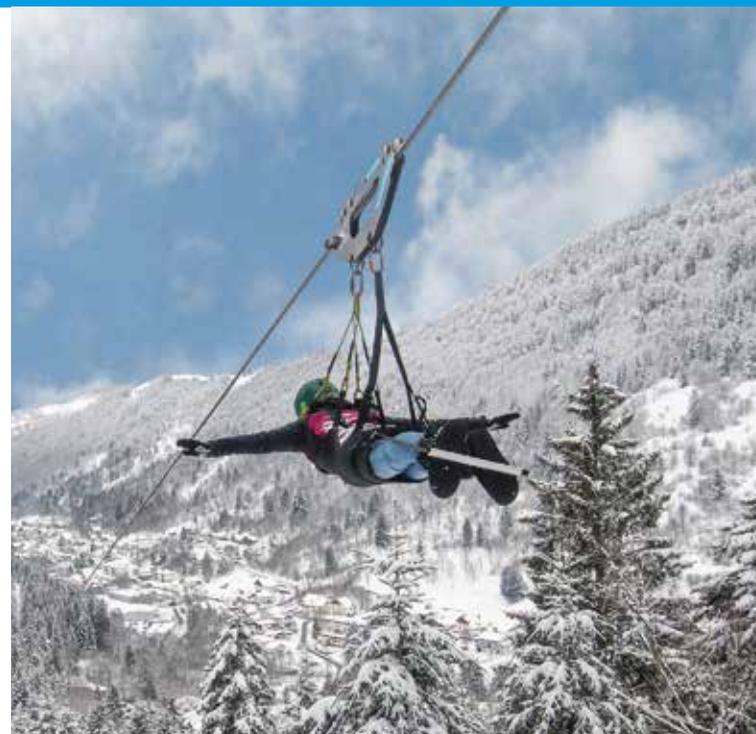
www.la-lorraine-notre-signature.fr



LorraineNotreSignature

Bol d'air

Parc de loisirs & Hébergements insolites



Bois des Lutins

Fantasticable

Location de ski

Hébergements

Selon enneigement, ouverture possible de : Explor Games®, Bol d'Air Line et Parc d'Aventure

LABRESSE

Infos et réservation : **03.29.25.62.62.**

bol-d-air.fr



SOMMAIRE



REPORTAGE À LA UNE

6 LA LORRAINE
NOTRE SIGNATURE FAIT
RAYONNER LE TERRITOIRE



ART & CULTURE

- 10** Concerts à offrir à l'Autre Canal
- 12** À la Manufacture : un acte IV enthousiasmant

SORTIES

- 14** Bol d'Air... d'hiver !
- 16** Toul en habits de lumières
- 18** Concours du pull de Noël dans le Grand Nancy
- 20** Ça joue à Nancy : spectacle offert aux Nancéiens
- 22** Inter C.E.A., l'offre culturelle et de loisirs 100 % lorraine
- 25** Jeu de piste à l'Abbaye des Prémontrés & Spectacle Smashed à la Halle Verrière
- 26** Acoris Mutuelles : une mutuelle engagée
- 28** Rire à l'hôpital c'est vital !

GASTRONOMIE

- 30** L'heure du partage
- 32** Les Experts Pâtisseries fêtent Noël
- 34** Des idées pour un apéritif réussi
- 35** La Boucherie Laurent enchante vos réveillons !
- 36** Du bon, du goût et du terroir
- 38** Il est l'heure de titiller les papilles !
- 40** Un Noël made in terroir au marché central de Nancy
- 42** Pavlova calisson passion



ET AUSSI...

- 44** Silence on bouquine... Sous le sapin !
- 46** Horoscope 2023
- 49** Hello Senior : un nouveau service pour prendre soin de nos aînés
- 50** À voir à faire



facebook.com/LorraineMagazine

#199 Du 13/12 au 16/01/2023 ■ Prochaine parution le 17 janvier /// Retrouvez tous nos anciens numéros sur 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 : La Lorraine Notre Signature • Intérieur : © DR • Distribution Distri-mag • 06 77 06 97 06 • Pour nous écrire Lorraine Magazine - SCPP 224 rue des Brasseries 54320 Maxéville - lorraine-mag.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.

Cuir & Fourrures
TOLLET
NANCY

LIQUIDATION TOTALE

AVANT FERMETURE DÉFINITIVE

JUSQU'À

-70%

SUR ARTICLES SIGNALÉS EN MAGASIN

**OUVERTURE EXCEPTIONNELLE
LE DIMANCHE 18 DÉCEMBRE DE 14H À 18H**

1 RUE DE PHALSBURG, NANCY
Tél : 03.83.28.46.43

édITO

MÉMENTO DE L'AVANT

La possibilité perpétuelle du « tout, tout de suite » change profondément notre rapport au monde. Avec l'immédiateté devenue réflexe collectif, le changement de paradigme est si fondamental que l'on peine à se souvenir de l'avant.

Ce film qui m'aurait valu, il y a quelques années, de me précipiter au cinéma, patientera bien quelques semaines de plus, le temps pour lui de se retrouver sur une plateforme sans avoir, pour moi, à bouger du canapé. C'était comment déjà, l'avant Netflix ?

Et l'avant Amazon, ça ressemblait à quoi ? On patientait pour de vrai ? Oui, et pire : on remplissait notre panier sans l'aide d'un catalogue mondialisé.

Et l'avant internet ? Quand j'étais enfant, les courses se faisaient en proximité, non par sens inné du devoir mais parce qu'il n'y avait pas d'autre choix. Quant à l'acte d'achat, il impliquait une dépense de deux natures : financière ET physique.

Et quid de l'avant portable ? Tu loupais ton bus, avec pour conséquence un retard majeur au rendez-vous avec l'être aimé, et tu n'avais aucun moyen de prévenir ou de t'excuser. Tu n'avais que tes yeux pour pleurer.

Il me faut faire un effort majeur pour revenir à ces « avant »-là, et quand j'y parviens, c'est sans nostalgie, mais avec une sensation étrange de dépaysement.

La Lorraine Notre Signature, ambitieuse démarche de qualité à la une de ce numéro, pratique sans doute elle aussi la livraison, mais nous encourage surtout, et ce depuis 30 ans, à nous reconnecter à ce qui compte : la qualité, l'authenticité, la proximité, et le choix, en responsabilité, d'artisans et acteurs passionnés. Dans quel ordre, ces priorités ? Vous trancherez !

■ Cécile Mouton



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



NOUVEAUTÉS



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

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



Retrouvez Mercerie Raugraff
sur Facebook et Instagram



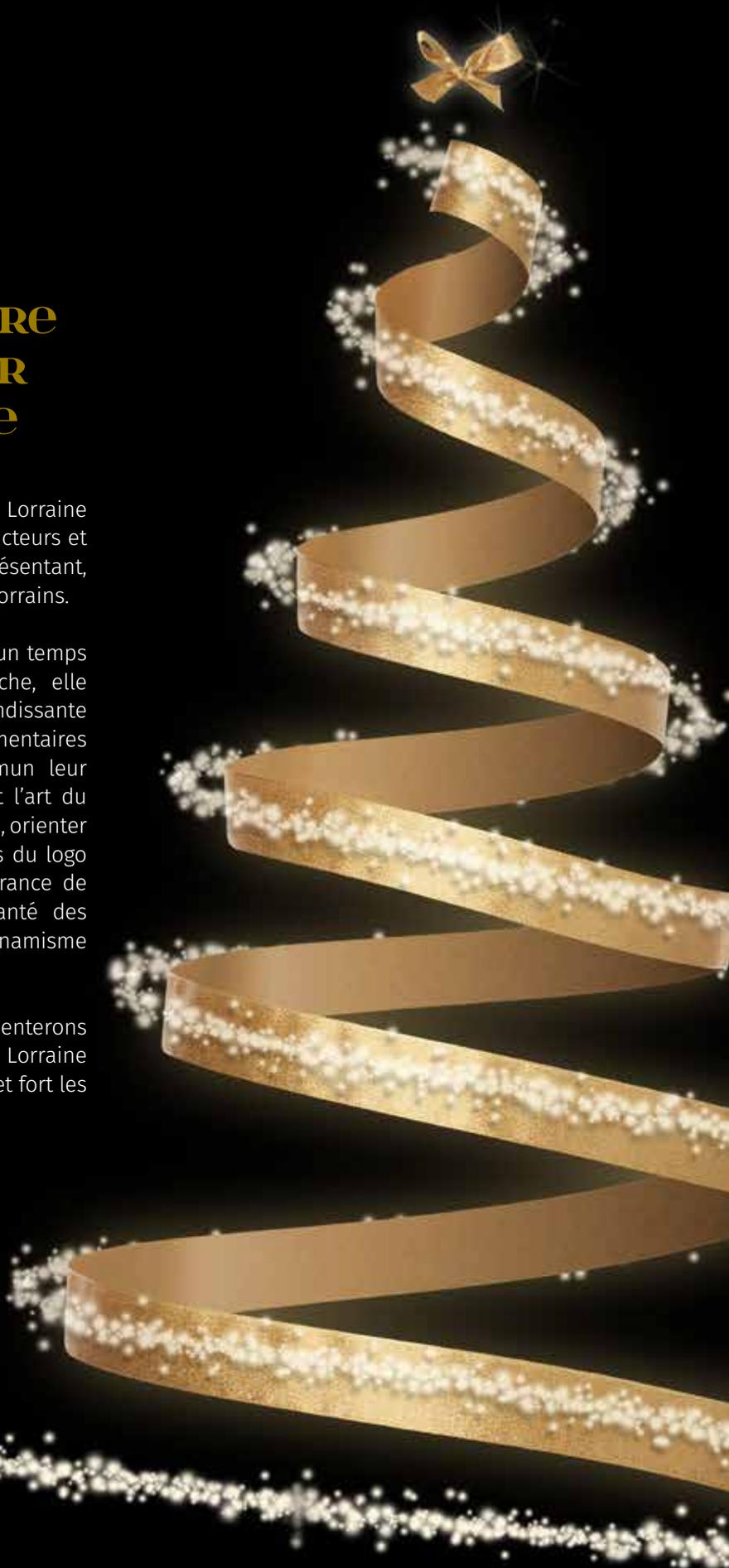
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI 10H-13H30 / 14H-17H

La LORRAINE NOTRE SIGNATURE FAIT RAYONNER LE TERRITOIRE

Label de qualité et d'authenticité, La Lorraine Notre Signature réunit plus de 70 producteurs et près de 20 distributeurs passionnés représentant, à eux tous, la diversité des savoir-faire lorrains.

Et si la démarche lancée en 2006 s'est un temps concentrée sur les produits de bouche, elle consacre désormais une place grandissante aux acteurs des secteurs non alimentaires et des services, tous ayant en commun leur appartenance à un même territoire, et l'art du travail bien fait. Pour les consommateurs, orienter leurs achats vers les produits étiquetés du logo aux couleurs de la Lorraine est l'assurance de contribuer activement à la bonne santé des artisans et producteurs locaux, et au dynamisme de tout un territoire.

Dans ce dossier, nous vous présenterons quelques-uns des adhérents de La Lorraine Notre Signature, qui tous, portent haut et fort les couleurs de la Lorraine.



PORTRAITS D'ADHÉRENTS



© GAEC du Petit Breuil

GAEC DU PETIT BREUIL

Reconnu pour la qualité de ses fromages, le GAEC du Petit Breuil produit également de la viande fraîche (veau et bœuf), des céréales, du lait et une gamme complète de produits laitiers incluant fromage blanc, faisselle, crème, et crèmes desserts. En décembre ainsi que toute l'année, Francis Thouvenin et ses deux fils, Florian et Clément, proposent des plateaux de fromage incluant les spécialités maison : camembert, munster, tomme, fromage frais enrobé... assemblages composés à la carte, selon le nombre de convives. Particulièrement de saison, ceux exclusivement constitués de tomme maison prétranchée séduisent sans effort les fondus de raclette ! Vendus directement à la ferme (explications bienvenues incluses), les produits sont également accessibles via des distributeurs automatiques installés à Réméréville et Varangéville, ainsi qu'auprès de revendeurs de proximité.

📍 1 Place du Général Victor Petin, 54370 Deuxville • Tél. 06 84 56 53 72 • www.fermedupetitbreuil.fr

LE SOUFFLE DE VIE

Après avoir exercé leur art verrier chez différents professionnels en Suisse, aux États-Unis, et au Canada, Lucie et Mathys Spitz ont déposé leurs bagages en 2017 à Sainte-Geneviève (54) pour se mettre à leur compte. Fins techniciens du verre soufflé, ils n'en oublient pas l'émotion, et associent à chacun de leurs petits objets de décoration, une histoire. Avides de partage, ils provoquent par ailleurs régulièrement la rencontre avec le public en ouvrant, en novembre et décembre, ainsi que quelques week-ends à l'année, leur atelier aux curieux. Ces visites sont associées à des explications sur le processus de fabrication, et sur le fonctionnement de l'atelier. Leur spécialité ? L'univers de Noël. Produits en série pour garantir des prix abordables, leurs étoiles, bonshommes de neige, boules, sapins (mais aussi lampes à huile, diffuseurs et porte-photos) sont tous soufflés à la main. Le couple fabrique autour de 8 000 pièces par an, lesquelles sont vendues à des particuliers, entreprises et collectivités.



© Le Souffle de Vie

📍 Atelier-boutique situé au 29 rue du Commandant Montlebert, 54700 Sainte-Geneviève • Tél. 06 75 17 84 67 • www.lesouffledevie.com

DOMAINE REGINA

En matière vinicole, la quantité n'est pas synonyme de qualité, au contraire. Venue au vin « *par passion* », Isabelle Mangeot fait le choix de rendements très faibles, garantie de vins très fruités et très longs en bouche. Les trois cépages (pinot noir, auxerrois et gamay) sont déclinés en une douzaine de cuvées, dont deux ont récemment été primées : l'Auxerrois cuvée du Bâtitseur AOC 2021 s'est vu décerner le coup de cœur du Guide Hachette, et le gris de Toul AOC 2021 est revenu médaillé d'or du concours général de Paris 2022. Prochainement, les références maison sublimeront vos tablées de fête : le pinot gris, en accompagnement du foie gras, ou d'un dessert ; le pinot noir, en allié superbe de toute pièce de viande (et particulièrement le gibier). L'Auxerrois sera quant à lui le partenaire de vos apéritifs et de vos plateaux de fromages ou de fruits de mer. Modérément alcoolisés (12°), les vins Domaine Regina se caractérisent par leur faible taux de soufre (anti-migraine post-dîner arrosé) et par une macération légère (anti-excès de tanins). Tous font l'objet, en cette fin d'année, de coffrets gourmands.



© Domaine Regina

📍 350 rue de la République, 54200 Bruley • Tél. 03 83 64 49 52 • [f](https://www.facebook.com/DomaineRegina) Domaine Regina



MACARON DE BOULAY



© J.C Kahny



© J.C Kahny

« Nos clients viennent acheter l'histoire et la qualité, et retrouver leur madeleine de Proust ». Jacques Alexandre est, depuis 1994, à la tête de cette affaire familiale labellisée Entreprise du patrimoine vivant, garantie de fabrication artisanale dans la plus pure tradition. En effet, lorsque sa famille reprend l'entreprise en 1963, elle mise sur la continuité plutôt que sur la diversification de rigueur. « Nous avons gardé la

recette originale en réduisant simplement le niveau de sucre, et sans toucher au processus de fabrication ». À plusieurs reprises, Jacques Alexandre sera encouragé à mécaniser les process afin de gagner en productivité ; toujours, il s'y refusera au profit d'un dressage à l'unité, réalisé à la cuillère en argent. « **Succomber à la mécanisation serait revenu à trahir notre philosophie d'artisan, en plus de rendre notre produit facilement copiable et notre macaron, plus compact** ». Le seul, l'unique macaron de Boulay – le préféré du Général de Gaulle – est et restera le traditionnel macaron aux amandes fraîches émondées manuellement vendu par boîtes de 250 ou de 500g, en boîte métal de 400g et en coffret prestige bois.

+ 13 rue de Saint-Avoid, 57220 Boulay • Tél. 03 87 79 11 22 • www.macaronsdeboulay.com



© Ferme du Colombier

FERME - AUBERGE DU COLOMBIER

À la fois agriculteurs et naisseurs/engraisseurs, la ferme du Colombier a ceci de particulier qu'elle produit les céréales qui nourrissent ses bêtes. « En maîtrisant l'alimentation de nos animaux, nous savons ce que nous donnons au consommateur », explique Valentin Rimlinger, à la tête de l'exploitation. L'entreprise réalise la transformation du porc en saucisse, terrines, charcuteries cuites et crues, saucisson sec, fuseau, jambon sec, poitrine, échine. Elle produit également du porcelet, viande blanche de choix reconnue pour sa tendreté. « *En sauce, elle s'accompagnera parfaitement de légumes, ainsi que d'un vin rouge sans trop de tannin ou de Chardonnay* ». Labellisée « Haute valeur environnementale » par le ministère de l'Agriculture, appellation synonyme d'exploitation durable sur le plan environnemental, de la gestion de l'eau et du recours aux produits phytosanitaires, la ferme distribue ses produits en vente directe, ainsi que par le réseau de la grande distribution.

+ 10 rue du Mont, 55260 Villotte sur Aire • Tél. 03 29 75 00 19 • www.ferme-du-colombier.fr



© Vincent AUBERT

CHARCUTERIE BERNI

Entreprise familiale fondée en 1954, la charcuterie Berni rejoignait, à l'été dernier, le Groupe Alliance. « Cette opération, menée sans rien changer de nos méthodes ou de notre philosophie, aura permis la pérennisation de notre marque », note Philippe Trévisan, directeur général. L'entreprise a notamment conservé l'esprit familial qui la caractérise, et l'amène à rassembler ses 120 salariés (et leur conjoint) autour de deux généreux temps festifs annuels : un barbecue estival et un repas de fin d'année (comprenant la remise à chaque salarié d'un panier gourmand d'une valeur de 100€). Fabricante de produits charcutiers secs (fuseau lorrain fumé, rosette, salami danois, chorizo, coppa, pancetta, jambons sec, italien...) conditionnés prêts à découper ou prédécoupés, la charcuterie Berni propose également des compositions spéciales raclette et des mini-saucissons parfumés (à la truffe, au poivre, au parmesan...) qui s'associeront sans peine à vos apéritifs festifs.

+ Zone industrielle de Tavannes, 55100 Verdun • Tél. 03 29 84 16 01 • www.berni.fr

BRASSERIE GALIBOT



© Bruno Fagotti

La Brasserie Galibot s'est spécialisée dans la fermentation basse pour une bonne raison : la technique, largement pratiquée en Bavière, en Suisse et en Autriche, produit une bière plus délicate, plus fine en goût. En découlent des bières « de précision », aux saveurs et aux goûts segmentés, précis. L'établissement a écoulé bien vite son stock de bière de Noël, travaillée à la façon d'un « pain d'épices liquide » (avec supplément d'écorces de mandarine). Mais elle a en plus à son actif une dizaine de recettes, parmi lesquelles sa référence-phare, la Pils de Schoeneck évoquant la forêt Noire, ainsi que Princesse inca, Indian Pale Lager brassée avec du maïs violet, ou encore Fille de feu, bière fumée brassée avec des céréales séchées au-dessus d'un feu de bois.

Les inconditionnels de blonde comme les partisans de l'ambrée ou de la bière brune, particulièrement réconfortantes en la saison, trouveront facilement de quoi satisfaire leur palais exigeant, la Brasserie Galibot alimentant tout à la fois les super et hypermarchés, les cafés-hôtels restaurants et le réseau de cavistes spécialisés.

✚ 5 rue Jules Verne, 54600 Forbach • Tél. 06 47 29 59 66 • www.brasserie-galibot.com

HUILERIE D'ORMES

À partir des oléagineux cultivés en bio dans leur ferme familiale de Haroué, Annie et Walter Michel produisent des huiles goûteuses de manière respectueuse de l'environnement. Obtenue par première pression à froid, l'huile des Ormes a le



© Les huiles de la ferme d'Ormes

goût de la graine fraîche croquée. « Pour obtenir une bonne huile, il faut une bonne graine, ce qui suppose de prendre soin de la récolte et de n'utiliser que des graines arrivées à maturité, bien sèches », explique Annie Michel. Sur leurs 180 hectares de terres, le couple pratique l'alternance des cultures, méthode utilisée sur les exploitations bio pour « gérer les plantes indésirables » sans recours aux désherbants chimiques. Cette mixité se retrouve dans la diversité des huiles produites : de tournesol et de colza, de chanvre, de cameline et de carthame. À l'exception de celle de tournesol, elles ont vocation à se consommer crues, en assaisonnement de salades ou de plats déjà cuits ; elles sont également utilisées en cosmétique pour masser et hydrater la peau. En parallèle, l'huilerie d'Ormes produit ses propres lentilles et pois chiches bio, ainsi qu'une gamme de céréales pour le petit-déjeuner.

✚ Chemin de la ferme, 54740 Ormes-et-ville • www.huileriedormes.fr

MAISON LALONDE®

Institution nancéienne, la Maison Lalonde® est reconnue pour son exigence en matière de sélection des matières premières et de qualité des produits. À la fois confiseur et chocolatier, La Maison Lalonde® renouvelle perpétuellement son offre de produits, autour de deux maîtres mots, la gourmandise et le goût !

Parmi les nombreux délices et spécialités proposés en boutique, les amoureux de la Lorraine retrouveront avec plaisir « À la découverte de la Lorraine », assortiment composé de Craquelines®, d'une boîte de thé noir à la bergamote, de Duchesses de Lorraines®, de Bergamotes de Nancy (I.G.P.), de bonbons à la mirabelle de Lorraine et d'une douzaine de Macarons de Nancy®. En recherche d'une idée-cadeau gourmande et généreuse en forme de carte postale du Nancy gastronomique ? Votre quête s'arrête là.

✚ 59 rue Saint-Dizier, 54000 Nancy • Tél. 03 83 35 31 57 • Lalonde.fr





VOYOU © Emma Birsky



Ibeyí © Raphael Pavarotti



Wax Tailor © Ronan Siri

DES CONCERTS à OFFRIR

Prêchant pour sa propre
paroisse, l'Autre Canal nous
invite, en cette fin d'année,
à « offrir du live ». Nous
concernant, il prêche des
convaincus !



Bertrand Belin © Edgar Berg



The Inspector Cluzo © Philippe Salvat



AGAR AGAR © Erwan Fichou



L'AUTRE CANAL

SCÈNE DE MUSIQUES ACTUELLES

Quel cadeau cumule sens du collectif, emballage minimum et satisfaction garantie ? Réponse : une place (ou deux, l'affaire se concluant généralement en duo) pour un one-man-show, une pièce de théâtre... ou un concert. Parmi les receleurs nancéiens de pépites live, L'Autre Canal se démarque par sa programmation musicale à la fois exigeante et rassembleuse.

Vendredi 27 janvier, les jumelles franco-cubaines de **Ibeyi** fouleront la grande scène de L'Autre Canal pour présenter leur troisième album tant attendu. Leur mélange unique de soul-pop, hip-hop, musiques électroniques et chants traditionnels Yorùbá a séduit les foules du monde entier, et leur a valu de se produire à Coachella, de faire une apparition dans Lemonade, film de Beyoncé, ou encore de collaborer avec Kamasi Washington on Chilly Gonzales. Bref, du lourd !

Samedi 4 février signera le grand retour des **Nuits de l'Alligator** (17e édition !). Au programme : musique du Mississippi, rock psyché, blues rock et folk blues... avec, à l'affiche, les Staples Jr Singers et les North Mississippi All Stars, Alias, les Death Valley Girls et Gaye Su Akyol, Cory Seznec et Vicious Steel, ou encore Des Lions pour des lions.

Vendredi 3 mars, **Bertrand Belin**, chanteur-musicien-acteur-écrivain, livrera une version live de son septième album, Tambour Vision. Un opus fascinant présenté comme un « antidote idéal à nos angoisses, nos solitudes, mixture hybride de pop francophone incitant à l'ivresse des sens et des luttes ». Être au monde ok, mais pourquoi et comment ? Questions existentielles méritant, si ce n'est réponses, au moins pistes (musicales).

Jeudi 9 mars, les deux agriculteurs bio aux 15 ans de carrière musicale, 67 pays visités et 1200 concerts autoproduits de **The Inspector Cluzo** investiront la grande salle de L'Autre Canal. Objectif ? Livrer à un public que l'on devine conquis leur 9^e album « Horizon », produit par le mythique Vance Powell.

Jeudi 30 mars, **Agar agar**, le duo composé de Clara Cappagli et d'Armand Bultheel, se produira lors d'une soirée échappant à tous les codes. « Player Non Player » est le nom d'un album – le leur – et celui d'un jeu vidéo développé par Jonathan Coryn. Sur scène, une expérience convoquant, à grand renfort de narration et de scénographie, l'intrusion dans l'intimité, le besoin de s'échapper, et des dragons.

Vendredi 31 mars, **Julien Granel + Voyou + Miel de Montagne** formeront l'affiche enthousiasmante d'une soirée en triptyque. Julien Granel, ce sont des mélodies orchestrales aux accents pop et funky et un premier album, « Cooleur ». Voyou, musicien complet, poursuit avec « Les royaumes minuscules » une trajectoire bien entamée. Miel de Montagne, pour son deuxième album, continue à décrypter sa vie de jeune homme de 24 ans, parfois perdu, mais toujours sincère.

Jeudi 11 mai, **Wax Tailor**, producteur indépendant français devenu, en vingt ans de carrière, l'un des piliers de la scène électro hip-hop internationale, fera escale à L'Autre Canal dans le cadre de sa nouvelle tournée internationale. L'occasion ? La sortie d'un nouvel album (événement), Fishing For Accidents.

✚ L'Autre Canal, 45 Boulevard d'Austrasie à Nancy • Tél. 03 83 38 44 88
• www.lautrecanalnancy.fr





à LA MANUFACTURE : UN ACTE IV ENTHOUSIASMANT

Alors que l'Acte III de sa programmation s'achèvera en beauté fin janvier, le Théâtre de la Manufacture prépare activement son Acte IV, volet résolument connecté à son temps.

Succès du dernier festival d'Avignon, **Sans Tambour** sera présenté du 10 au 12 janvier. Le spectacle coréalisé par le Théâtre de la Manufacture et l'Opéra national de Lorraine dresse, sur fond des Lieder de Schumann, le portrait et l'histoire de vie des occupants successifs d'une maison écroulée. Nous ne dévoilons rien : l'effondrement a lieu au début du spectacle, laissant apparaître de ses décombres des instruments de musique. Sur scène, les acteurs et musiciens font dès lors exister le récit de concert, la musique permettant à l'histoire de se recomposer.

Partenaire régulier du Théâtre de la Manufacture, la compagnie associée Babel présentera, du 1^{er} au 4 mars, **Les Moments Doux**. Fidèle à sa méthode participative – elle procède par enquête auprès des habitants du bassin de création –, elle déclinera cette fois le thème de la violence. Cette création inspirée notamment de l'affaire des chemises arrachées d'Air France interroge notre rapport à la violence institutionnalisée, et révèle, ce faisant, les visions contradictoires cohabitant au sein de notre société.

Dans **Misericordia** d'Emma Dante, il est aussi question de violence ; violence de l'abandon, violence à l'égard des femmes. La pièce, jouée du 9 au 11 mars, dresse le portrait d'un petit garçon orphelin, recueilli dans la rue par trois femmes qui se prostituent. Se noue entre l'enfant et ces femmes une relation de protection, de transmission mutuelle, d'affection réciproque, de responsabilité partagée. De ce terreau naît un sentiment jubilatoire de joie pure, que vient renforcer une esthétique simple brillant par son dynamisme.

PROJETS PARTAGÉS, SPECTACLES ITINÉRANTS

Partisan du collaboratif et de l'immersif, le Théâtre de la Manufacture encourage, sous la houlette de Julia Vidit et de l'auteur Guillaume Cayet, des personnes éloignées des planches à monter sur scène. Après **Fracas**, projet participatif conduit l'an dernier, **Climato quoi ?** explore la question écologique en cherchant à comprendre comment l'humain a engendré le désordre planétaire que nous vivons. Projet hybride recourant à 90 % de comédiens amateurs, le spectacle encore en construction sera présenté les 13 et 14 mai au sein du Théâtre de la Manufacture.



Sans Tambour © Jean Louis Fernandez



Les Moments Doux © Gavin Roberts-Alamy

Conformément à la politique de l'équipe du Théâtre, laquelle milite pour un théâtre accessible au plus grand nombre, plusieurs spectacles seront joués en itinérance dans des lieux autres que des théâtres. Ainsi **Longueur d'ondes**, spectacle déroulant l'histoire de la naissance de la radio, présenté en septembre dernier dans le cadre de Micropolis, sera repris du 3 au 8 avril sur différents sites du territoire du Grand Nancy. Citons également **Canines de lait** (de Charlotte Lagrange), spectacle créé, hébergé et joué en avant-première à Pulligny, et qui sera également présenté à Nancy en avril.

✚ Théâtre de la Manufacture • 10 rue Baron Louis à Nancy • Tél. 03 83 37 42 42 • Retrouvez l'ensemble de la programmation sur theatre-manufacture.fr



THÉÂTRE DE LA MANUFACTURE — NANCY —

ACTE 4 JAN. → JUIN 23
Direction Julia Vidit

ACTE 3 JANVIER

10 → 12 janvier
SANS TAMBOUR
Robert Schumann / Samuel Achache
Coréalisation Opéra national de Lorraine

17 → 19 janvier
À CHEVAL SUR LE DOS DES OISEAUX
spectacle étranger
Céline Delbecq

26 → 28 janvier
HISTOIRE(S) DE FRANCE
en famille
Amine Adjina

ACTE 4 JANVIER → JUIN

31 janvier → 3 février
TUDOR TOUTE SEULE
Victor Hugo / Clémence Longy

6 → 10 février
LE PROCESSUS
itinérance
Catherine Verlaguet / Johnny Bert

1^{er} → 4 mars
LES MOMENTS DOUX
création
Élise Chatauret / Thomas Pondevie

9 → 11 mars
MISERICORDIA
spectacle étranger
Emma Dante

13 → 17 mars
QUARTIERS LIBRES #4
Guillaume Cayet

23 → 25 mars
LE THÉORÈME DU PISSENLIT
en famille
Yann Verburgh / Olivier Letellier

3 → 8 avril
LONGUEUR D'ONDES
itinérance
Bérangère Vantusso

5 → 7 avril
PORTRAIT DÉSIR
Dieudonné Niangouna

11 → 14 avril
CANINES DE LAIT
itinérance
Charlotte Lagrange

25 → 27 avril
KILLT LES RÈGLES DU JEU
Yann Verburgh / Olivier Letellier

13 → 14 mai
CLIMATO QUOI?
création partagée
Guillaume Cayet / Julia Vidit

23 → 25 mai
DERRIÈRE LE HUBLLOT SE CACHE PARFOIS DU LINGE
Les filles de Simone

31 mai → 1^{er} juin
ADIEU MES CHERS CONS
jeunes artistes
Anette Gillard / Sacha Vilmar

13 → 15 juin
POUR QUOI FAIRE?
Marilyn Mattei / Julia Vidit



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



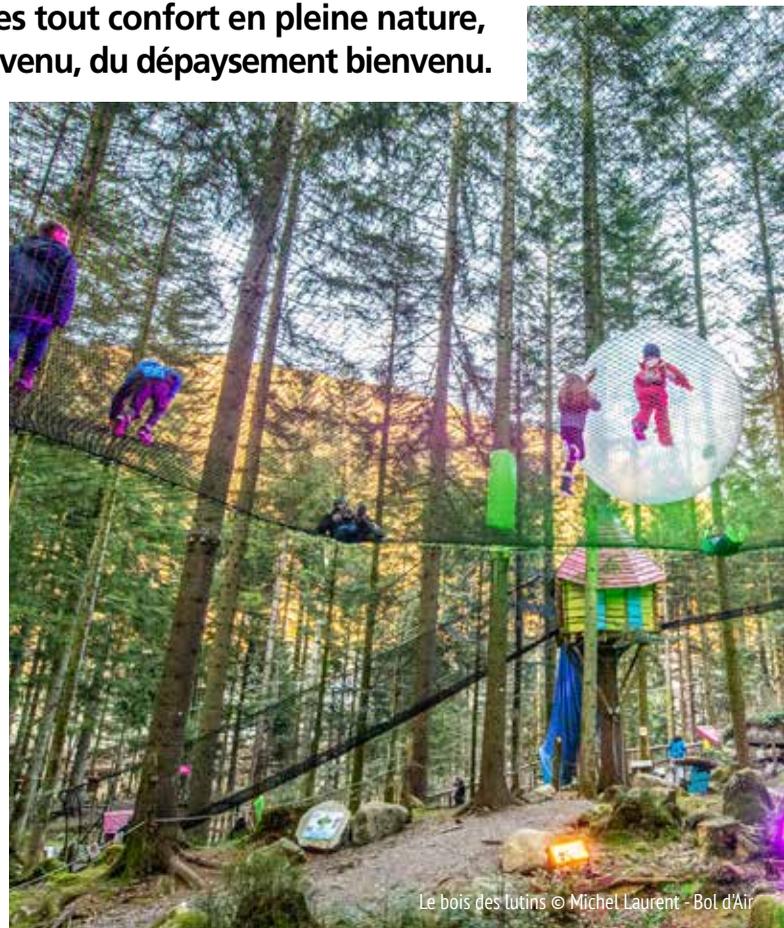


BOL D'air... D'HIVER!

Destination-phare connue pour ses activités ludiques et ses hébergements insolites tout confort en pleine nature, Bol d'Air joue la carte, l'hiver venu, du dépaysement bienvenu.



Tribu perchée © Michel Laurent - Bol d'Air



Le bois des tutins © Michel Laurent - Bol d'Air



Situé en plein cœur de la forêt vosgienne, Bol d'Air met à sa carte des propositions diversifiées, adressées à un public éclectique. Cabanes dans les arbres (Hobbit, pêcheur, perchée, explorateur...), appartements, studio ou gîte de groupe... ses hébergements sont ouverts toute l'année, saison hivernale comprise.

Amateurs d'expérience insolite ou adeptes de formule plus classique (et tout confort), vous n'aurez qu'à choisir votre univers pour profiter d'un séjour 100 % nature, 100 % mémorable!

Avant ou après votre nuitée magique, vous profiterez, à la demande, de tout ce qui fait la beauté et l'unicité de ce site : un panorama authentique et des activités immersives. Défini d'une semaine sur l'autre, le programme pourra être amené à varier en fonction du niveau d enneigement.



Explor Game® © Michel Laurent - Bol d'Air



Maison du Hobbit © Michel Laurent - Bol d'Air



Repaire de l'explorateur © Michel Laurent - Bol d'Air

BONS À OFFRI



Vous avez le dépaysement généreux? Faites en profiter vos proches! L'ensemble des activités et d'hébergements insolites de la Clairière aux Cabanes sont accessibles via la boutique en ligne de Bol d'Air, sous forme de billets cadeaux. Ces tickets propres à réaliser toutes les envies sont valables deux ans, sans contrainte de date pour la partie hébergement. Et si vous hésitez trop pour trancher, souscrivez à un chèque-cadeau! D'un montant libre, ils sont utilisables pour les activités, les hébergements... ou les deux.

TYROLIENNE, PARC DE LOISIRS ET EXPLOR GAMES®

Le Fantasticable a les arguments pour séduire les plus téméraires! La fameuse tyrolienne, d'une longueur de 1,35 km, offre une traversée à 100 km/h en vitesse de pointe, à effectuer seul ou en tandem. L'hiver, l'installation est accessible tous les samedis, et tous les jours sauf le lundi durant les vacances scolaires.

Le Bois des Lutins, repaire d'un public familial, ouvrira du mardi au samedi durant les vacances de Noël, et du mardi au vendredi durant celles de février. Trampolines, filets, toboggans, jeux, expériences et découvertes en pagaille... Les activités s'y vivent parents-enfants. Fous rires assurés et partagés!

«**À l'origine du futur**», Explor Games® made in Bol d'Air, réjouit quant à lui les duos et les groupes (jusqu'à 5) souhaitant se prêter à une expérience immersive, en pleine nature, dans des décors de science-fiction. Ses participants sont amenés à parcourir la forêt vosgienne, à traverser des tunnels en mode furtif, à voyager dans le temps, à échapper à une horde de robots, à explorer une usine abandonnée...

DES OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

En professionnel du dépaysement, Bol d'Air sait comment nous parler! Et organise des nocturnes les vendredis soirs des vacances de Noël et de février... avec, pour l'occasion, un Fantasticable éclairé au départ et à l'arrivée, et un Bois des Lutins mis en lumière à la nuit tombée.

SAINT-VALENTIN

Mardi 14 février, les couples fêteront la Saint-Valentin en descendant le Fantasticable de nuit, en tandem... Le romantisme à son sommet!

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



TOUL en HABITS DE LUMIÈRES

Illuminations, marché et chants de Noël, théâtre d'improvisation, conteurs...jusqu'au 31 décembre le centre-ville brillera de mille feux pour vous offrir des fêtes magiques !

Nul besoin d'aller jusqu'en Laponie pour se sentir comme au Pays du Père Noël, pour les festivités de fin d'année, la Ville de Toul vous a concocté une pléiade d'animations.

Jusqu'au 31 Décembre, Le Village de Noël situé Place du Marché aux Poissons invite petits et grands à découvrir les multiples animations qui rythmeront cet espace enchanteur : des spectacles de lutins, un carrousel, une petite roue et un joli petit train aux couleurs de Noël.

Une magnifique fresque réalisée par un artiste peintre fera le bonheur des amateurs d'art urbain sans oublier la mise en place d'une tombola. Et enfin, pour les petites faims, le chalet gourmand se chargera de vous régaler.

À partir du 15 décembre un grand Marché de Noël investira 3 lieux emblématiques de la ville : la place du Couarail, le parvis de la Collégiale Saint-Gengoult et la place Pierre Schmidt. Vous pourrez aisément y faire le plein de cadeaux ! Produits du terroir, décorations et artisanats, bijoux ou encore gourmandises trouveront forcément place sous votre sapin.

Des balades en calèches de Noël seront proposées gratuitement par l'association des commerçants Les Vitrites Tuloises les après-midi du samedi 17 décembre et dimanche 18 décembre.

Le samedi 17 décembre un artiste hors du commun, Sébastien Millot, réalisera une oeuvre éphémère, une sculpture sur glace. La générosité sera également de mise le 17 décembre. *Le moto club Le Flirotin* débarquera place des Trois Evêchés et proposera la Balade des Pères Noël. Des motards déguisés en Pères Noël iront à la rencontre des enfants et proposeront un flashmob. Une opération qui a pour but de récolter des dons ou des cadeaux au profit de l'hôpital d'enfants de Brabois.

Le dimanche 18 décembre, la chorale des lutins du Père Noël de la *Cie Ca Change Un Peu* interprétera au centre-ville, des chants de Noël mais pas que...émotion, étonnement et rires garantis ! Et une animation ambulante de sculpture sur ballon et de magie en close up vous bercera dans l'illusion. *Cie Des Poissons Rouges*, troupe d'improvisation fera quant à elle sa comédie sur le marché de Noël de 18h à 20h le vendredi 23 décembre et Bavar le passeur d'histoires spectacle de rue clôturera les animations le vendredi 28 décembre.



UN CLOÎTRE ENCHANTEUR ET FESTIF

Jusqu'au 30 décembre, dépaysement assuré au cloître de la collégiale Saint-Gengoult avec une mise en scène extraordinaire. Découvrez un monde féerique où se côtoient lanternes et illuminations dans un cadre enchanteur digne de l'esprit de Noël. L'entrée est gratuite et c'est une belle initiative des Vitrites Tuloises.

Pour les mélomanes, la chorale Monte le Son se produira vendredi 16 décembre à 18h30 avec « Noël autour du monde ». Se mêleront chants traditionnels et chants du monde sur le thème de la paix et de la fraternité. Samedi 17 Décembre, place au *Marché Solidaire*, Les associations locales proposeront produits artisanaux et gourmandises pour la bonne cause !

Des concerts de Noël auront lieu avec les Chanteurs de Toul le 18 Décembre à 16h, et ECC Workshop se produira pour un splendide Gospel le 23 décembre à 20h.

Cette année encore, Toul nous promet de joyeuses fêtes !

« SLAVA UKRAÏNI » : CONCERT DE SOLIDARITÉ POUR L'UKRAINE



À L'ARSENAL, MARDI 27 DÉCEMBRE À 15H00.

En partenariat avec la Ville de Toul, l'Association Liouba Lorr'Ukraine a réuni les meilleurs artistes pour un concert de solidarité exceptionnel. La chorale ZABAVA, des danseurs et des contorsionnistes seront à nouveau sur la scène de l'Arsenal pour soutenir leur pays. Chansons populaires et traditionnelles, chants de Noël, d'Ukraine et du Monde et bien d'autres surprises seront au menu de cette soirée. **Entrée libre – Dons collectés au profit des enfants ukrainiens victimes de la guerre.**

Retrouvez l'ensemble des animations sur Toul.fr



TOUL
FÊTE
NOËL

TOUTES LES ANIMATIONS SUR
WWW.TOUL.FR

03 > 30 DÉC.

**LE CLOÎTRE
ENCHANTÉ**

Parcours féérique

Collégiale
Saint-Gengoult
Entrée libre

15 > 29 DÉC.

**MARCHÉ
DE NOËL**

Place du Courail,
Parvis Saint-Gengoult
et Place Schmidt

*les vitrines
Touloises*
J'adore, j'adhère!

CONCOURS DU PULL DE NOËL DANS LE GRAND NANCY

Donnez libre cours à votre imagination, débridez votre créativité et partagez !



© Benzoix, Freepik

Depuis 2011, tous les 3^e vendredi de décembre, le pull de Noël est célébré à l'échelle internationale. Cela ne sert à rien et c'est ce qui fait tout son charme. Forte de son succès, la commune de Villers-lès-Nancy organise, pour la 3^{ème} année, le concours du pull de Noël dans le Grand Nancy.

Le concours du pull de Noël a lieu du 12 au 16 décembre 2022 à 16h et est ouvert à tous, de tout âge, résidant dans la Métropole du Grand Nancy. La participation est libre et gratuite.

3 catégories sont proposées : solo - famille - groupe (amis, association, club, résident d'un foyer, voisins, ...)

COMMENT PARTICIPER

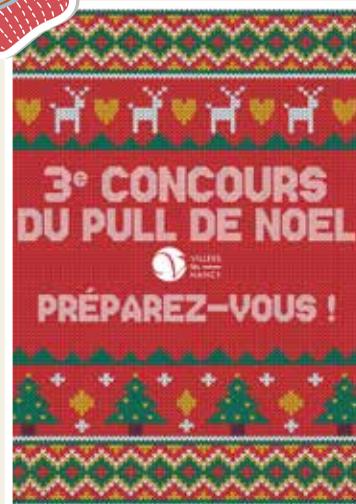
Chaque participant/famille/groupe se prend en photo en pull tricoté, customisé, neuf ou usagé, sur le thème de Noël, de buste ou en portrait. Les mises en scène et décors sont possibles.

Il suffit ensuite d'envoyer 1 photo (pas de vidéos) par mail à communication@villerslesnancy.fr, en indiquant :

- Ses coordonnées (nom, prénom, ou nom du groupe, adresses postale et mail, téléphone),
- La catégorie pour laquelle vous concourez,
- L'autorisation parentale de droit à l'image pour un mineur, si besoin.

Chaque participant peut prétendre participer à plusieurs catégories. Le jury est composé d'élus et de commerçants villarois. Le vote du public sera pris en compte par le biais du nombre de likes sur la page Facebook de la commune de Villers-Lès-Nancy officiel.

En partenariat avec les commerçants de l'agglomération, plusieurs prix sont en jeu pour les 3 catégories : bons d'achats divers, chocolats, biscuits, objets de décoration, autres...



Rendez-vous sur la page Facebook de Ville de Villers-lès-Nancy officiel pour retrouver toutes les modalités de participation et liker les photos des concurrents !

Les résultats du concours seront dévoilés fin janvier 2023 et publiés sur la page Facebook de Ville de Villers-lès-Nancy officiel.

Inscriptions et envoi des photos avant le 16 décembre sur : communication@villerslesnancy.fr



+ @VillerslesNancy • Retrouvez-le règlement du jeu concours sur la page Facebook de la ville de Villers les Nancy • Cette opération n'est ni organisée, ni parrainée par Facebook.



*Toute l'équipe de Lorraine Magazine
vous souhaite de joyeuses
fêtes de fin d'année !*

Rendez-vous le 17 janvier !



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 : Edanamé studio / contact@edaname.com



Nancy



organisé par





ça joue à nancy

UN SPECTACLE OFFERT AUX NANCÉIENS AU THÉÂTRE DE MON DÉSERT

Porté par la Ville de Nancy, le dispositif *Ça joue à Nancy* permet la diffusion des créations artistiques des professionnels du spectacle vivant présents dans le Grand Nancy et aux alentours. Tout au long de la saison, le public peut découvrir leur création au cœur de la Salle Poirel et au Théâtre de Mon Désert.



SHIITAKÉ DE LA COMPAGNIE BROUÑAK

Vendredi 17 décembre 22 à 20h30 - Théâtre de Mon Désert

A certaines dates du calendrier lunaire, deux représentants des champignons prennent forme humaine pour célébrer l'intra-terrestre. Ces deux spécimens viennent nous chanter à l'oreille une invitation curieuse à la découverte et à la fête. Ce concert mytho-mycologique est la rencontre entre le monde des champignons et celui, tout aussi incroyable, du carnaval. Deux mondes qui se croisent en transformant le mort en vivant, le laid en beau, le pourri en fertile, mais surtout deux mondes qui cherchent à relier ! Ce fabuleux terrain vague est composé d'un enchevêtrement de musiques à danser, de paysages sonores, de masques et de jeux collectifs. Il s'agit ici de perdre ses repères dans un rituel atemporel servi par deux musiciens facétieux, qui font éclore un imaginaire mycologique décalé, sur le fil entre la cérémonie et le divertissement. Vous êtes invités à cette fête interactive, ludique et familiale, histoire de s'émerveiller ensemble des univers inconnus qui nous entremêlent.

Nicolas Turon : regard dramaturgique • Servane Deschamps : direction d'acteurs • Stéphane Levigneront : ingénieur son • Fabian Foort : masques • Prune Larde : costumes... Et toute l'équipe bureautique et rhizomatique.

+ Durée : 1 heure • Pour tout public • Entrée gratuite • Pour vous assurer une place, réservation gratuite sur le site internet : poirel.nancy.fr

BON PLAN :

Ça répète à Nancy - Le théâtre de Mon Désert à Nancy accueille également des compagnies en résidence tout au long de l'année. Ces compagnies prévoient des temps d'échange avec les Nancéiens, très intimistes, pour leur faire découvrir les coulisses de la création d'un spectacle. C'est l'occasion pour chacun de leur poser toutes les questions que nous nous posons. Entrée libre et gratuite, dans la limite des places disponibles.

MEUBLES Maison Du Massif

Nombreuses ambiances et nouveautés à découvrir

OUVERT
pendant les
fêtes !



+ de 40 tables
exposées



Espace
déco



+ de 30 bahuts
exposés



Espace salon



Également relooking meuble et cuisine



AVANT



APRÈS



AVANT

APRÈS

Une façon de moderniser vos ambiances sans le coût d'un meuble neuf !



ATELIER 3.500 m²
& EXPOSITION

GPS 54210 VILLE EN VERMOIS
RUE DE ST NICOLAS DE PORT

03 83 46 55 66

maison-du-massif.fr

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



ce n'est pas g

INTER c.e.a., L'OFFRE CULTURELLE ET DE LOISIRS 100 % LORRAINE

Enregistrant près de 50 000 bénéficiaires, l'association Inter C.E.A. se pose en acteur incontournable de la culture et des loisirs en Lorraine.

Association à but non lucratif, Inter C.E.A. est née de l'ambition partagée d'une poignée de bénévoles de fédérer des Comités d'Entreprise et des amicales du personnel autour d'un projet commun : offrir à ses membres des tarifs préférentiels dans les domaines de la culture, des loisirs et de l'événementiel. Méthode choisie ? Mutualiser les moyens pour faire bénéficier à tous de prestations négociées.

Tirant le meilleur parti de son positionnement géographique sur le sillon lorrain, l'association agit, depuis près de trente ans, en proximité totale de ses adhérents, dont elle s'efforce de répondre au mieux aux sollicitations.

UNE OFFRE DIVERSIFIÉE, DE PROXIMITÉ

En pratique, Inter C.E.A. donne accès à ses membres à une offre de billetterie de loisirs constituée de plus de 500 billets vendus à prix d'achat, sans marge ni frais de gestion. Fidèle à son ambition de contribuer au dynamisme économique de son territoire, Inter C.E.A. privilégie une offre de loisirs locale (cette dernière représente plus de 50% de l'offre de billetterie), complétée de billet pour les principales enseignes nationales et frontalières.

En plus de cette offre axée loisirs/culture, Inter C.E.A. a, de par son ancrage local, négocié auprès de plus de 15 000 partenaires de proximité des avantages pouvant atteindre les 50 % de remise sur le prix public, offre qui ne cesse de s'étoffer. L'association travaille par ailleurs avec les principales enseignes de la grande distribution, garantissant à ses adhérents des remises directes sur leur caddie, pour leurs achats du quotidien.

Enrichissant sans cesse les privilèges accordés à ses membres, Inter C.E.A. multiplie par ailleurs les propositions en matière de voyages et de vacances, et organise régulièrement des commandes groupées de parfums, de chocolat, ou encore de fioul. Autre partenariat non négligeable, celui liant la structure associative à un ostréiculteur de Marennes Oléron, fournisseur officiel d'huîtres en cette fin d'année !

QUI PEUT BÉNÉFICIER DES SERVICES D'INTER C.E.A. ?

Tout le monde ou presque ! Il suffit pour cela de faire partie d'un groupe organisé. Si les structures membres historiques d'Inter C.E.A. sont essentiellement des CE ou des amicales des personnels, de plus en plus de PME/TPE ou associations adhèrent. Le coût par salarié/membre d'un groupe de la cotisation à l'année est de 9 euros... un investissement modique rentabilisé dès le 2^e billet acheté !

Vous faites partie d'une association ou êtes salarié d'une entreprise et souhaitez bénéficier d'offres avantageuses et locales ? Devenez prescripteur et faites connaître Inter C.E.A. ! Ses membres se déplaceront volontiers pour présenter leurs services.

que du cinéma !



INTER CEA EN CHIFFRES :

- ▶ 6 points de vente
- ▶ 10 salariés
- ▶ 30 ans d'existances
- ▶ 500 billets disponibles
- ▶ 800 structures adhérentes
- ▶ 15 000 partenaires
- ▶ 50 000 bénéficiaires de cartes



3 questions à SYLVIE LEVEQUE

Vice-présidente bénévole d'Inter C.E.A.



De quelle manière constituez-vous votre offre ?

Si la structure emploie une dizaine de salariés, nos projets sont portés par un Conseil d'Administration dont les membres bénévoles sont tous des adhérents. Dans les faits, l'association fonctionne POUR et PAR ses adhérents, lesquels sont les véritables décideurs de l'action menée.

Y a-t-il des tendances en matière d'offre ?

La prime au local est l'une de nos constantes. Si deux partenaires proposent une offre similaire, nous pencherons systématiquement pour l'acteur de proximité. Pour le reste, entre le Covid et l'inflation, nos membres sont de plus en plus demandeurs de cartes d'achat, au détriment d'offres de loisirs plus traditionnels. Nous leur permettons ainsi, dans un contexte économique difficile, de gagner en pouvoir d'achat.

Inter C.E.A. est également implantée dans le champ de l'économie sociale et solidaire...

Effectivement. Cet engagement fait même partie de notre ADN ! Nous consacrons ainsi une partie de nos recettes à venir en aide à des associations locales, tout particulièrement au moment de Noël.

■ Propos recueillis par Cécile Mouton



➕ Découvrez toutes les prestations sur www.intercea.fr •

Les 6 points de vente : - Inter C.E.A. Ludres : 260 rue Denis Papin ; Inter C.E.A. Saint Julien les Metz : 12 la Tannerie ; Permanence Lunéville : Cinéma Cinélun, 39 rue de la République ; Permanence Yutz : AFPA Yutz Route d'Ilange ; Permanence Epinal : CAPEB 88, 10 allée des Frênes • Pour tout renseignement, contactez contact@intercea.fr.

LES SYMPATHISANTS D'INTER C.E.A. : qui sommes-nous ?

Notre association, créée en 2012, est en quelque sorte la petite soeur de « l'Association INTER C.E.A. »

Car si Inter C.E.A. s'adresse principalement aux ayants droit des CSE, Amicales et Associations en proposant des avantages tarifaires sur la billetterie dans le domaine du loisir et du culturel (*parcs d'attraction – parcs animaliers et zoologiques – cinémas – musées – châteaux - piscines - avantages tarifaires chez les partenaires*), du sport, des vacances, et d'autres

prestations comme une mutuelle santé de groupe « Les Sympathisants d'Inter C.E.A. » a été créée pour ouvrir le champ de ces bénéficiaires à d'autres catégories de personnes telles que les demandeurs d'emploi, les apprentis, les intérimaires sans CSE, les auto-entrepreneurs, les retraités, les personnes percevant des minima sociaux, les bénéficiaires de la MDPH, des fournisseurs n'ayant pas de CSE...

Pour 2023, la cotisation annuelle s'élève à **12 €**.

Les Sympathisants d'Inter C.E.A.

*Qui peut adhérer ?
Comment adhérer ?
Pourquoi adhérer ?*

VOS LOISIRS ET ACHATS DU QUOTIDIEN À PRIX C.E. VIA LA CARTE Inter C.E.A.

Etudiants ^(*)

Retraités ^(*)

Bénéficiaires RSA, ASS ou MDPH ^(*)

Foyer fiscal inférieur à 15000 euros ^(*)

Apprentis ^(*)

Demandeurs d'emploi ^(*)

Intérimaires ^(*)

(*) Sur justificatif

Renseignements et Inscription :
Les Sympathisants d'Inter C.E.A.
260 Rue Denis Papin
54710 LUDRES

TEL : 07 80 30 50 19

POUR TOUT RENSEIGNEMENT

Vous pouvez nous joindre au

07 80 30 50 19

ou dans l'une des agences d'Inter C.E.A. (à Ludres et à St-Julien-les-Metz)
ou par mail :

lessympathisants.intercea@gmail.com.

+ Toutes les informations sont disponibles sur le site internet d'Inter C.E.A. : www.intercea.fr

JEU DE PISTE NOCTURNE À L'ABBAYE DES PRÉMONTRÉS

afin de célébrer les fêtes de fin d'année, l'Abbaye des Prémontrés vous invite à participer à un grand jeu de piste à travers ce monument historique de plus de 300 ans et aux secrets bien gardés.

Le 18 Décembre - Partez à la recherche du trésor de Saint Norbert

Précieusement conservé depuis des siècles, le trésor du fondateur de l'ordre des Prémontrés, saint Norbert, a disparu. Face à cette catastrophe, nous avons besoin de vous pour mener l'enquête et débusquer le précieux trésor. Dans cette abbaye immense et mystérieuse, plongée dans l'obscurité, vos sens à la fois de l'orientation, de l'observation et de la déduction associés à une dose de bonne humeur vous seront indispensables pour réussir cette mission.

Au cours de cette aventure, vous gravirez les fameux escaliers de l'Abbaye et déambulerez dans les salles historiques et les



jardins illuminés à la recherche d'éléments vous permettant de résoudre nombre d'énigmes. Un livret d'enquêteur, dans lequel nous avons compilé quelques indices et informations, vous sera remis. Une seule chose à ne pas oublier pour élucider ce mystère : vous munir d'une lampe torche. Elle vous permettra de chercher les créatures fantastiques, les symboles sculptés et les détails insolites dans la pénombre de la nuit. Inédit et convivial, ce jeu grandeur nature, d'une durée d'environ 1 heure, s'adresse à tous. Les équipes (entre 2 et 5 personnes) démarreront l'aventure à 18h. À vos marques, prêt, partez !

- + Informations pratiques : le 18 décembre 2022, les participants devront se munir d'une lampe torche • À partir de 6 ans • Nombre de places limité • Uniquement sur réservation : en ligne ou par téléphone auprès de Natasha Miclot 03.83.81.10.32 • Renseignements : animations@abbayepremontres.com

GANDINI JUGGLING PRÉSENTE SON SPECTACLE SMASHED À LA HALLE VERRIÈRE



Jongleurs en délire, bougrement inventifs, ces pince-sans-rire so british portent haut et loin l'art du cirque et de la jonglerie pour nous offrir de manière singulière leurs humeurs et leurs points de vue sur le monde. Smashed, c'est une partition confectionnée sur mesure par des jongleurs qui dansent et des danseurs qui jonglent. Jamais à court d'idées, la compagnie cosmopolite rend hommage à Pina Bausch, grande chorégraphe, à travers une suite de tableaux vivants et virevoltants sur les amours impossibles et l'innocence perdue. Tableaux qui se finissent en une apothéose de pommes écrasées et de vaisselle brisée... Le tout empreint d'une esthétique des années 40, à la fois théâtrale et très précise.

- + Spectacle organisé par Cadhame - Halle Verrière de Meisenthal SAMEDI 17 DÉCEMBRE 2022, 20H30 • Tarif spécial Noël de Moselle • Billetterie Prévente : 13€/ Pass famille #3 (1 adulte + 2 moins de 18 ans) : 25€/ Pass famille #4 (2 adultes + 2 moins de 18 ans) : 38€/ Soir : 16€/ Tarifs réduits : 10€/ -18 ans : 5€ • Places assises et non numérotées • Réservations : halle-verriere.fr



ACORIS mutuelles

une MUTUELLE engagée

Solidaire et engagée, ACORIS Mutuelles a souhaité traduire ses valeurs premières en soutenant l'association « Le Rire Médecin ». Cette confiance renouvelée, d'année en année, permet de continuer à faire bénéficier aux enfants franc-comtois et nancéiens, ainsi qu'à leurs familles, des bienfaits de « l'effet clown ». Soutien financier, visibilité, interviews vidéo... Retour sur une dizaine d'années de partenariat.



© Geraldine Aresteanu

HISTOIRE DU PARTENARIAT

Débuté fin mars 2010, ACORIS Mutuelles a eu à cœur de sensibiliser ses adhérents à l'action du Rire Médecin et a contribué à faire connaître cette association.

Ce mercredi 30 novembre, ACORIS Mutuelles a eu le plaisir de recevoir Le Rire Médecin en son siège social à Nancy pour officialiser à nouveau leur partenariat via la remise d'un chèque de 10 000€. Cette somme récoltée permettra de renforcer et d'améliorer les interventions du Rire Médecin pour tous les enfants hospitalisés de la région.

Depuis plus de 14 ans, le CHRU de Nancy a ouvert ses portes au Rire Médecin à une partie du service pédiatrique. En 2022, l'association a eu le privilège de s'étendre à l'ensemble du service ; cela permettant ainsi à 9 voire 11 comédiens clowns d'intervenir 2 fois par semaine. Un engagement fidèle et concret car on soigne mieux un enfant heureux.

ENGAGEMENTS À 360°

► Soutien financier :

Grâce à la générosité d'ACORIS Mutuelles, **plus de 3 000 enfants** ont déjà bénéficié de la venue des clowns lors de leur hospitalisation.

► Visibilité :

ACORIS Mutuelles, très engagée sur les territoires lorrains et franc-comtois, tient à continuer de rendre visible Le Rire Médecin dans la presse locale, dans le magazine « Le Mutualiste » transmis à ses adhérents, ceci notamment au moyen d'interviews des clowns professionnels de l'association : témoignages également disponibles sur le site internet et les réseaux sociaux de la mutuelle.

Retrouvez les interviews d'Airbag, Anatole, Giselle, Rose Pinson et Topaze en suivant ACORIS Mutuelles sur ses réseaux sociaux

    et son site internet : acorismutuelles.fr.

AMBITIONS ET ENGAGEMENTS 2023

ACORIS Mutuelles et le Rire Médecin vont perpétuer l'union de leurs forces afin de porter plus loin leurs engagements et multiplier ensemble les sourires des enfants !

En plus, des actions menées tout au long de ses nombreuses années pour soutenir l'action du Rire Médecin (communication écrite, numérique et soutien financier), ACORIS Mutuelles a pour ambition de poursuivre la mise en valeur de cette belle association en 2023. Et plus particulièrement, les interventions de 8 comédiens clowns qui se sont étendues depuis septembre 2022 au CHU de Besançon.



UNE COLLECTE DE JOUETS POUR L'ASSOCIATION LE RIRE MÉDECIN



Du 1^{er} décembre 2022 au 31 janvier 2023, ACORIS Mutuelles se mobilise une nouvelle fois en organisant une collecte de jouets au profit des enfants hospitalisés accompagnés par Le Rire Médecin.

Pour participer, rien de plus simple !

Les jouets, jeux et livres collectés, en bon état ou neufs, sont à déposer dans l'ensemble des agences ACORIS Mutuelles. Les bénéfices des ventes de ces jouets financeront ainsi la venue des clowns à l'hôpital pour enfants.



Avec ma
**MUTUELLE
ACORIS**
offrez un
SOURIRE
aux enfants
HOSPITALISÉS



▶ N°Cristal 09 69 36 10 20
APPEL NON SURTAXÉ


ACORIS
mutuelles

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





RIRE À L'HÔPITAL C'EST VITAL ! ENSEMBLE, MOBILISONS-NOUS POUR LES ENFANTS HOSPITALISÉS !

EN CHIFFRES



31 ANS
d'existence

132 CLOWNS
professionnels

90 000 ENFANTS
visités / an

63 SERVICES
pédiatriques



Le Rire Médecin rêve d'un monde où, quelle que soit sa condition et la gravité de sa maladie, chaque enfant à l'hôpital trouvera toujours à ses côtés des alliés qui sauront restaurer chez lui l'insouciance de son âge pour l'aider à passer au mieux le cap de l'hospitalisation et trouver en lui les ressources pour vaincre la maladie.

Aux côtés de ses parrains et marraines historiques, Le Rire Médecin reçoit le soutien exceptionnel de quatre personnalités du divertissement et du sport de haut niveau. Nolwenn Leroy, Pauline Déroulède, Guy Forget et Luke Berry se mobilisent pour l'association qui depuis plus de 30 ans, permet aux enfants hospitalisés de bénéficier de duos de comédiens-clowns à leur chevet.

A l'occasion de la traditionnelle campagne d'appel à dons, Le Rire Médecin est fier de pouvoir à nouveau afficher le soutien de ses parrains et marraines historiques. Déclinés sur 5 visuels de campagne, les comédiens Anny Duperey, Gérard Jugnot, Sara Giraudeau, François-Xavier Demaison et Reda Kateb lancent l'appel à dons du Rire Médecin : « Je donne, tu donnes... Ils rient ! » L'action du Rire Médecin qui, depuis 1991, redonne le sourire aux enfants hospitalisés, a également touché au cœur de nombreuses personnalités. Ainsi, cette année, Le Rire Médecin est honoré de voir son appel à dons relayé par deux champions du tennis français : Pauline Déroulède, charismatique joueuse de tennis-fauteuil en préparation pour les JO 2024 et Guy Forget, multiple champion, ancien capitaine des équipes de France de Coupe Davis et de Fed Cup, et ex-directeur du tournoi de Roland-Garros. « Étant un papa particulièrement sensible à cette cause, l'association LRM me tient vraiment à cœur » Guy Forget.

“ QUAND ON A LA CHANCE D'AVOIR DES ENFANTS, QUI PLUS EST EN BONNE SANTÉ, ON NE PEUT QU'ÊTRE TOUCHÉ PAR CETTE CAUSE. LE RIRE D'UN ENFANT EST EXTRÊMEMENT ÉMOUVANT ET COMMUNICATIF ”

Depuis la Transat Jacques Vabre 2021, le skipper Luke Berry habille les voiles de ses bateaux aux couleurs du Rire Médecin. Cette année encore, il réitère son engagement auprès des clowns hospitaliers pour les enfants malades. « Quand on a la chance d'avoir des enfants, qui plus est en bonne santé, on ne peut qu'être touché par cette cause. Le rire d'un enfant est extrêmement émouvant et communicatif » Luke Berry.

Enfin, le nouveau coach de The Voice Kids saison 9, l'artiste Nolwenn Leroy affichera son soutien à l'association qui vient de fêter ses 30 ans d'existence. « RIRE, c'est faire tomber tous les obstacles physiques ou psychiques et pour tous ces enfants, c'est une porte qui s'ouvre vers l'extérieur, vers la guérison aussi. J'aime à me dire que le rire est le plus grand des magiciens ! » - Nolwenn Leroy.

Les quatre ambassadeurs exceptionnels lanceront un appel à dons pour Le Rire Médecin via un message vidéo relayé sur leurs réseaux sociaux dans le but de sensibiliser et mobiliser leur communauté.

LA MALADIE NE PREND PAS DE VACANCES, NOS CLOWNS NON PLUS !

Ensemble, mobilisons-nous pour offrir des éclats de rire aux enfants hospitalisés.

Faites un don sur :

<https://don.leriremedecin.org/jedonne-ilsrient-2022>

DÉDUCTION FISCALE : FAITES UN DON AVANT LE 31/12/2022

66 % de votre don sont déductibles de votre Impôt sur le Revenu, et ce, dans la limite de 20 % de votre revenu imposable.



JE DONNE TU DONNES, IL DONNE NOUS DONNONS, VOUS DONNEZ ...ILS RIENT

**POUR LES ENFANTS HOSPITALISÉS
CONJUGUONS NOS ACTIONS, SOUTENEZ LE RIRE MÉDECIN**



Gérard JUGNOT
Parrain du Rire Médecin
depuis 2016



**FAITES UN DON SUR
LERIREMEDECIN.ORG**



■ en Fête

GASTRONOMIE



L'HEURE DU PARTAGE

Les flocons de neige sont à peine arrivés, que les esprits se tournent déjà vers les fêtes de fin d'année !



Période de féerie et de partage par excellence, Noël et le jour de l'an sont l'occasion de se réjouir en famille et entre amis. Faire briller les yeux des enfants, illuminer le visage de vos proches, titiller vos papilles et profiter au maximum de ces réjouissances. L'esprit de Noël, c'est faire vivre cette ambiance un peu magique qui est composée d'une multitude de petites choses, de moments de joie. C'est un temps où les contrariétés se mettent en pause et où nos âmes d'enfants se réveillent.

Pour vous aider à préparer ces moments festifs, les artisans et commerçants redoublent d'inventivité pour vous faire frémir de plaisir. Pâtisseries, chocolatiers, épicerie fines, bouchers, charcutiers, primeurs, poissonniers et bien d'autres, vous invitent en cette période de fêtes et de gourmandises, à découvrir leurs créations et la qualité de leurs produits d'exception. Souvent préparés en habits de fêtes pour le plaisir des yeux, ces mets et entremets de premier choix peuvent aussi faire l'objet de cadeaux idéaux pour les gourmands. Attention, l'heure est aux commandes pour être à l'heure pour vos réveillons. Faites votre choix, régaliez-vous, les festivités sont lancées... Bonnes fêtes à tous !



© Nicolas Edwige

Le Petit Comptoir



Cuisine de terroir revisitée

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

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

LES EXPERTS PÂTISSIERS FÊTENT NOËL

Entretien avec Pascal Cunin, Président de la fédération des Experts Pâtissiers de Lorraine



Sa conviction est réelle. Elle fait notamment référence à la notion d'associer la qualité à la créativité. Président des Experts Pâtissiers de Lorraine, il nous partage la vision de son métier autour de deux axes stratégiques, tradition et innovation.

En quoi consiste la fédération des Experts Pâtissiers de Lorraine ?

Nous réunissons sur notre territoire une cinquantaine de pâtissiers. Nous oeuvrons toute l'année pour mettre en avant notre savoir-faire artisanal qui repose sur trois critères principaux : le choix des matières premières, le goût et la créativité. Le tout est d'offrir aux consommateurs un produit de qualité. Le respect des valeurs du métier est l'ADN de notre structure.

Comment reconnaît-on un Expert Pâtissier ?

Nos adhérents sont répartis sur les quatre départements. Pour reconnaître les Experts Pâtissiers de Lorraine, le carré orange de notre charte graphique est affiché sur les vitrines des commerçants. Un annuaire des Experts est mis en ligne sur notre site internet : expertspatissiers.fr. Chaque année a été rythmée par différents temps forts, comme le défilé de Saint-Nicolas à Nancy. Ce n'est pas le seul. Nous avons mis en place via les réseaux sociaux, Facebook et Instagram, des concours pour créer du lien avec les amateurs de bonnes et belles gourmandises. Nous avons, par exemple, organisé pour la deuxième année le concours du meilleur pâtissier. Six finalistes ont participé à la grande finale à Metz. Leur mission était de réaliser devant les

présidents des quatre départements. un dessert à base de citron, Ce fût un grand moment, à renouveler l'an prochain. Notre souhait est de faire connaître, de partager et pourquoi pas, de susciter de nouvelles passions.

Cette année, la bûche de Noël rime avec tradition, c'est bien cela ?

L'édition 2023 de la bûche des Experts Pâtissiers de Lorraine rime avec douceur et volupté. Son côté crémeux invite à y plonger son doigt. La base en biscuit noisette donne l'assise à la bûche. Et sa masse arrondie vanille donne un côté singulier à l'ensemble. La douceur de l'ensemble garantit de séduire petits et grands autour d'un dessert simple en apparence, mais réunissant l'expertise d'un métier, d'une passion. Faire simple semble accessible à tous. Mais derrière la simplicité se cache l'harmonie des saveurs et un juste dosage. Nous espérons séduire le plus grand nombre.

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

Oui, tout à fait. Nous avons pour habitude d'éditer une série de fèves haut de gamme. Les plus anciennes font référence à de grandes marques, comme Baccarat ou Daum mettant elles aussi le savoir-faire local. Chaque année est un succès. Toujours dans cette démarche d'innovation, nous avons collaboré avec un artiste lorrain. Paul Flickinger, peintre et sculpteur de renommée internationale. C'est un artiste incontournable en Lorraine, est connu pour ses peintures et ses sculptures. Nous avons travaillé sur une série de douze fèves dont une faisant référence à notre métier d'Experts Pâtissiers. Depuis la démarrage de cette action, nous avons rassemblé une magnifique collection de fèves issues d'univers créatifs multiples. Notre souhait est de poursuivre en ce sens et de faire de ce rendez-vous un moment alliant art et gourmandise. ■

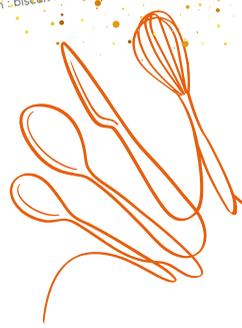


NOËL 2022



Création graphique et crédit photo : www.instagram.com/les_experts_patisseries - Pour votre santé, profitez-en tant qu'elle est disponible.

Composition : biscuit noisette, confit myrtille, crêmettes chocolat Jivaro, crèmeux myrtille, mûsse vanille, ganache moquée vanille



L'émotion gourmande

Les experts
pâtissiers de
Lorraine

www.expertspatisseries.fr @expertspatisseries



DES IDÉES POUR UN APÉRITIF RÉUSSI

Si l'apéritif allie convivialité et variétés de mets, il ne s'agit pas pour autant de rogner sur le goût. Oubliez donc les plateaux de petits fours tout prêts et piochez des idées parmi nos suggestions de recettes afin de concocter un assortiment sur mesure.



Superstars d'un apéritif dînatoire, les verrines ravissent aussi bien nos palais que notre regard. Un bon moyen de réaliser à coup sûr une présentation gracieuse et des recettes légères puisque ces formats se prêtent à des compositions essentiellement à base de légumes et de produits de la mer ou de foie gras.

Parmi les combinaisons qui fonctionnent bien, citons l'incontournable purée d'avocat agrémentée d'un peu de citron et associée à un tartare de saumon, de truite ou à des crevettes. Vous pouvez aussi y ajouter de la crème liquide ou un fromage frais pour pimper votre composition et assaisonner le tout avec de l'aneth ou de la coriandre. Pour des verrines végétariennes, pensez à une crème d'asperges, un gaspacho de concombre ou pourquoi pas de betteraves. Et pour varier les formes, misez aussi sur des brunoises de tomates, concombres, courgettes, oignons rouges, assaisonnées au gré de vos envies.

Notez que les cuillères apéritives, toutes aussi élégantes, permettent de réaliser les mêmes préparations mais dans des quantités plus réduites.

LA FOLIE DES TOASTS

Rapides à préparer, agréables à l'œil et déclinables à l'infini, les toasts sont évidemment de la partie ! Vous pouvez ici opter pour des blinis, du pain brioché ou tout autre pain original. Côté composition, pourquoi ne pas proposer un concassé de tomates cerises et de pesto recouvert d'une fine lanière de jambon cru ou bien du foie gras reposant sur un lit de compotée de mirabelles aux épices ?

Autre combinaison gagnante : un chèvre agrémenté de miel et d'un morceau de figue, le tout passé au four. Régal assuré ! Dans la

même idée, le miel se marie aussi très bien avec du roquefort et de la noix. Pour un design soigné, pensez encore à une mousse à base, par exemple, de tomate, d'échalote et de fromage blanc, sur laquelle vous déposerez une crevette rose à la verticale.

Vous pouvez encore découper des étoiles dans du pain d'épices ou de mie, avant d'y déposer du foie gras et des baies roses ou de la crème épaisse et des œufs de lump rehaussés d'une branche d'aneth.

DES FEUILLETÉS MAISON

Parfaits pour combler l'appétit de vos convives, les feuilletés maison peuvent être aisément réalisés à partir d'une pâte préparée par vos soins ou achetée dans le commerce. Mais n'oubliez pas de les dorer à l'aide d'un jaune d'œuf avant de les passer au four pour un aspect brillant du plus bel effet.

À l'honneur en cette période de fêtes, les canneberges peuvent ici être associées à du brie, des noix de pécan et du romarin. Pour des bouchées plus consistantes, faites revenir du poulet haché à la poêle, puis assaisonnez-le avec du poivre, du sel, du piment et de l'ail et ajoutez-y de la sauce soja et du miel avant de transférer le tout sur les morceaux de pâte. Champignons, parmesan, échalote et romarin s'associent également très bien sous forme de mini-tartelette, tout comme le chèvre frais et la noix ou le cheddar, des betteraves, des pommes et du thym. Misez encore sur des chaussons cheddar, épinards et oignons caramélisés ou sur des roulés ricotta épinards ou tomates séchées, olives et parmesan.



La BOUCHERIE LAURENT enchante vos RÉVEILLONS !

Portée par une équipe jeune et dynamique, La Boucherie Laurent, l'une des meilleures adresses bouchères de la vieille ville nancéienne, séduit une clientèle exigeante par sa proposition de qualité alliant viandes d'origine française, charcuteries savoureuses et plats traiteurs frais et gouteux. S'enrichissant, chaque fin d'année venue, de propositions d'exception, la carte de fêtes disposera prochainement sur vos tablées familiales une gamme traiteur complète et des viandes de choix. Parmi les mille et un délices susceptibles de ravir les papilles de vos convives, le saumon fumé sauvage, le paleron de veau confit, ainsi que la découpe de chapon aux morilles tiendront le haut du pavé.

Et parce qu'au sein de la Boucherie Laurent, qualité rime, cette année encore, avec variété, vous trouverez, sur place, de quoi régaler vos convives de l'apéritif à l'entrée, en passant par les plats préparés et les accompagnements. Tout est là, à portée de main ! Seule condition pour bénéficier de ces propositions de fête : penser à passer commande. En cas de doute ou d'hésitation, osez vous ouvrir à l'équipe ! Ses membres, tous aussi passionnés que chaleureux, sauront vous guider dans l'élaboration de votre menu en vous donnant quelques conseils, voire une recette... Et que les as de l'anticipation se rassurent : la boucherie sera ouverte, comme chaque année, ouverte les 24 et 31 décembre. Pour vous servir !

+ Boucherie Laurent, 2 place Saint Epvre à Nancy • Tél : 03 83 35 42 33 •
Horaires d'ouverture : du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h30. Samedi de 8h30 à 12h45 et de 15h à 19h30. Dimanche de 8h30 à 12h15 • Ouvertures spéciales les samedis 24 et 31 décembre de 8h30 à 18h sans interruption.

Boucherie

Maison
Laurent

Charcuterie

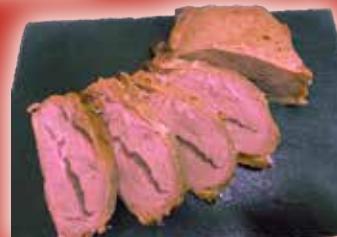


Spécial repas de Noël !



Bloc de
foie gras ★
Maison Rougié

★
Paleron de
veau confit,
cuit basse
température.



Côte de boeuf
Simenthal

Je craque !

2. place Saint-Epvre
en Ville Vieille à Nancy
03 83 35 42 33

DU BON, DU GOÛT ET DU TERROIR

C'est une histoire de famille dont les chapitres s'écrivent et s'enrichissent chaque jour, par deux passionnées du bon goût lorrain. Marie et Bénédicte de Metz Noblat ont réussi en douze ans à faire de l'épicerie un rendez-vous incontournable. Halte appréciée par les touristes, mais aussi par les Lorrains en quête de belles saveurs, le magasin est une adresse à découvrir et y revenir sans modération. Sa devanture en boiserie rouge attire les regards place Vaudémont, à deux pas de la place Stanislas. À l'intérieur, les 1500 références séduisent petits et grands. Impossible de passer devant, sans repartir avec une belle trouvaille pour faire rimer Noël avec plaisirs et gourmandises.

À la question, « *qu'est-ce qui vous passionne le plus dans votre métier ?* », Marie et Bénédicte de Metz Noblat répondent en chœur : « *Le plus important pour nous est de partager, échanger, faire ressentir, démultiplier et transmettre. L'épicerie du goût n'est pas une "boutique à touristes" mais un lieu dont vous ressortez enrichis en information sur les agriculteurs et artisans qui fabriquent, leurs parcours, leurs ateliers...* ». Au fil des

années, cette épicerie fine de terroir s'est spécialisée dans les produits lorrains. Les deux associées, véritables "têtes chercheuses des bons produits lorrains" ont sélectionné avec passion plus de 1 500 produits, à 80 % lorrains... « *Mais pas que, parce que les Lorrains ne sont pas chauvins et aiment également déguster ou offrir des produits d'autres régions* ».

En échangeant avec Marie, on découvre très rapidement en l'écoutant qu'elle possède de nombreuses cordes à son arc, dont le talent d'intéresser les stagiaires des filières fromagères et viticoles qu'elle forme par ailleurs avec passion au travers de FROMAGIUM. Marie est une des spécialistes en France des accords fromages & breuvages. Quant à Bénédicte, c'est le pilier de la boutique. Présente tous les jours, elle est aux commandes

de cette belle enseigne, tel un commandant de bord dont le seul objectif est d'emmener les clients au cœur d'un voyage gourmand. Détentrice du Label Accueil Qualité Commerce depuis 2014, et du label Qualité Tourisme depuis 2019, l'épicerie du goût est également membre depuis son ouverture de l'Association "La Lorraine Notre Signature".



Égayez vos tables pour les fêtes de produits lorrains, 100% gourmands.

DES COLIS POUR LES FÊTES

Plus d'une centaine de bières artisanales lorraines, une belle collection d'eaux-de-vie lorraines... Et tout particulièrement de l'eau-de-vie de mirabelle, une bonne douzaine de domaines viticoles lorrains : le problème sera donc pour vous de choisir ! Laissez-vous guider par l'équipe qui est là pour partager sa passion, et comme le dit souvent Marie : de toutes les façons, vous pourrez choisir en toute tranquillité et toute transparence – tout est passé en dégustation avant la mise en rayon (ou presque).

Pour compléter votre colis adapté à vos goûts et à votre budget, vous pourrez y glisser des objets mettant en avant notre belle

Lorraine. Un mug, une polaire, un torchon, une serviette, ... Tous ces objets sauront embellir l'intérieur de vos amis ou convives. Sans oublier le traditionnel fuseau lorrain ou Barisien à la truffe qui sauront égayer les papilles de vos invités pour les fêtes. De toute évidence, il vous sera difficile une fois sur place de ne pas vous laisser séduire. Il y a en pour les goûts et pour tous les budgets. Le seul conseil est de vous laisser guider par les conseils avisés de cette belle équipe. Venez sans a priori, juste pour le plaisir de profiter et de découvrir des produits singuliers. Et si vous prêtez l'oreille, vous entendrez certainement Marie chantonner la chanson du moment :

« Ô Grand St Nicolas, patron des Épiciers

Apporte moi du beurre dans mon petit panier

Je promets d'être sage comme un goûteux fromage

J'alignerai mes flacons pour avoir des bonbons »

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 31 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

IL EST L'HEURE DE TITILLER LES PAPILLES !

Pour commencer votre repas de fête en beauté, découvrez 3 entrées faciles à réaliser.

FONDS D'ARTICHAUTS ET SAUMON



© Atelier Sylvain Madelon

 **POUR 4 PERSONNES**
 **PRÉPARATION : 30 MIN**
 **CUISSON : 10 MIN**

INGRÉDIENTS

- 4 fonds d'artichauts,
- 4 tranches de saumon fumé,
- 40 cl de crème fraîche,
- 80 g de beaufort,
- sel, poivre.

PRÉPARATION

Préparation de la mousse de beaufort : coupez le beaufort en morceaux pour mieux le râper. Dans une casserole, versez la crème. Ajoutez le beaufort râpé et mélangez. Faites fondre le fromage à feu doux en remuant sans cesse. Coupez le feu, mélangez énergiquement avant de verser la préparation dans un bol. Laissez la préparation refroidir au frigo pendant au moins 1 h. Sortez le bol du réfrigérateur et fouettez la préparation avec un batteur électrique. Goûtez, poivrez (il n'est pas nécessaire de saler la mousse). Redonnez un ou deux tours de batteur. Ensuite, égouttez les fonds d'artichauts, rincez-les et mettez-les dans une casserole d'eau bouillante avec un filet de citron. Laissez-les quelques minutes pour les attendrir. Enfin, remplissez les fonds d'artichauts de la mousse de beaufort et finissez le montage avec une tranche de saumon fumé. Servez frais avec une salade verte aromatisée à l'huile de noix. 🍴

LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD POCHÉ AU CASSIS ET SA FINE GELÉE



© DR

 **POUR 6 PERSONNES**
 **PRÉPARATION : 30 MIN**
 **CUISSON : 12 MIN**

INGRÉDIENTS

500 g de foie gras, 1/2 litre de vin de Bourgogne rouge, 1/2 litre de Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron, 8 feuilles de gélatine, thym, laurier, gros sel, poivre de Cayenne.

PRÉPARATION

Choisissez un foie gras que vous dénerverez. Portez à ébullition le vin rouge et la Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron additionnés de thym, de laurier, de poivre de Cayenne concassé et de gros sel. Laissez descendre à 60 °C. Pochez ensuite le foie gras jusqu'à atteindre 38 °C à cœur, sortez-le et laissez-le refroidir une nuit. Avec la marinade, confectionnez une gelée de cassis en incorporant 8 feuilles de gélatine pour 100 cl de marinade. Servez très frais en escalopes de 2 à 3 mm accompagnées de la fine gelée de cassis, sur un mesclun de salade au vinaigre de cassis, et de petites tranches de pain de campagne grillées. 🍴

TIAN DE SAINT-JACQUES À LA VERVEINE



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

INGRÉDIENTS

12 noix de Saint-Jacques, le jus de 2 citrons verts, quelques grains de coriandre, 5 ou 6 feuilles de verveine, 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique, sel, poivre du moulin.

PRÉPARATION

Rincez et égouttez les noix de Saint-Jacques. Tranchez-les en trois dans le sens de l'épaisseur et posez-les sur un plat. Dans un petit récipient, mélangez le jus de citron vert, les grains de coriandre concassés, les feuilles de verveine ciselées. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Arrosez les noix de Saint-Jacques de ce jus. Couvrez avec un film alimentaire et réservez pendant 30 min au réfrigérateur. Sur des assiettes, disposez les noix de Saint-Jacques en rosace. Arrosez l'ensemble avec la marinade des Saint-Jacques. Décorez avec les feuilles de verveine fraîches et servez. 🍴

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



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

un Noël made in TERROIR au MARCHÉ CENTRAL DE NANCY

Endroit incontournable, le marché de Nancy, situé en plein centre-ville propose dans sa grande halle, une multitude de produits sur ces étals de fêtes.

Lieu de vie animé, ce marché est l'endroit où l'on partage un moment convivial tout en faisant ses emplettes.

Cette véritable caverne d'Ali Baba, temple de tant de saveurs gustatives, est prête pour que chaque client puisse garnir sa hôte de délicieux – et parfois rares – produits du terroir.

Qualité, saveurs et originalité sont au rendez-vous, avec, en prime, quelques conseils de ces artisans pour épater vos convives.

Le marché central est une institution à Nancy, les Nancéiens y sont très attachés.

Quelle meilleure période que les fêtes de fin d'année pour se faire plaisir ? Entre le chocolat, le champagne, le foie gras, les confiseries et les mets du terroir, difficile de résister à la tentation !

L'heure est aux commandes, faites votre choix et pour mettre vos papilles et celles de vos invités en ébullition, plongez dans nos idées recettes... Bon appétit !



CHEZ TONY, UN NOËL À L'ITALIENNE

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

**Saveurs et Parfums
d'Italie**

**Chez
TONY**

**Restaurant
Chez TONY**

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

MARCHÉ COUVERT - NANCY - 03 83 32 65 47

Crèmerie Navet

Père & Fils



Spécialités de fêtes

- Saint Nectaire fermier A.O.P.
- Brie de Meaux artisanal A.O.P.
- Munster fermier A.O.P.
- Roquefort artisanal A.O.P.
- Beaufort d'alpages A.O.P.
- Comté A.O.P. de 12 à 30 mois
- Chèvres fermiers



Marché couvert, Nancy - 03 83 35 45 75

CRÈMERIE NAVET

Cela fera 50 ans le 1^{er} janvier que la fromagerie Navet nous régale de ses fromages 100 % Français. André a cédé la place à son fils Laurent depuis 20 ans, afin de continuer à nous proposer les meilleurs productions franc-comtoises avec un comté à 36 mois d'affinage de chez Napiot près de Pontarlier, mais aussi un Val Nap crémeux saveur noix exceptionnel, sans oublier le munster fermier de la ferme Houtrou à Rupt sur Moselle ou encore un excellent brie de Meaux fourré maison à 5% de truffes des Vosges. Pour être complet et émoustiller les papilles, vous pourrez ajouter sous la cloche un bon roquefort artisanal, l'incontournable crottin de chèvre de la ferme Georgelet des Deux Sèvres, une belle tomme fermière du Thillot et enfin un fromage pasteurisé de brebis du Pays Basque.

L'échoppe renferme des trésors gustatifs qui flatteront les papilles des amateurs. Pour composer votre plateau de fromages, il faut varier les pâtes : une pressée cuite, type Comté ou Beaufort, une non-cuite type Morbier ou Saint Nectaire et une fleurie comme le Brie.

Un régal assuré !

PAVLOVA CALISSON PASSION

Envie de surprendre à Noël ? Fraîche et fruitée, la Pavlova un dessert idéal pour remplacer la traditionnelle bûche de Noël

 **POUR 6 PERSONNES**

 **PRÉPARATION : 30 MIN**

 **CUISSON : 1H - 1H30**

INGRÉDIENTS

Pour la meringue : 4 blancs d'œuf, 220 g sucre, 100 g fécule de maïs, 3 g zeste de citron vert, noix de coco râpée.

Pour la chantilly : 3 cuillères à soupe crème de calisson Maison Brémond 1830.

Les autres ingrédients : 150 g crème entière liquide, 150 g mascarpone.

Pour la garniture aux fruits : 3 fruits de la passion (pour leur pulpe), 1 mangue découpée en dés et tranches.

PRÉPARATION

RÉALISER LA MERINGUE :

1-Préchauffer le four à 170°C.

2- Fouetter les blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont fermes, ajouter les 2/3 de sucre en pluie et le zeste de citron, tout en continuant à fouetter.

3-Dans un bol, mélanger la fécule de maïs et le sucre restant. L'ajouter aux blancs en continuant à fouetter.

4-La meringue est prête lorsqu'en enlevant le fouet, elle forme un bec d'oiseau.

5-Mettre la meringue dans une poche à douille lisse.

6- Dresser d'abord un disque de meringue sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Puis dresser des parois pour que la meringue ressemble à une corbeille. Saupoudrer d'un peu de noix de coco râpée.

7-Baisser la température du four à 120°C et enfourner 1h à 1h30. La cuisson est importante. Il faut que la meringue soit cuite.

8- Laisser refroidir la meringue. Ne pas la manipuler tant qu'elle n'est pas à température ambiante.

RÉALISER LA CHANTILLY

1-Après avoir placé la crème entière liquide et les fouets au congélateur quelques minutes, battre la crème liquide en chantilly avec le mascarpone. Quand cette dernière se tient, ajouter délicatement la crème de calisson. Réserver au frais jusqu'au montage.

RÉALISER LE MONTAGE

1-Placer la meringue dans un plat de service. Garnir cette dernière de crème chantilly au calisson en pratiquant quelques irrégularités sur le dessus.

2-Couper la mangue en dés réguliers ainsi que quelques tranches pour décorer, la mélanger avec un trait de jus de citron vert et une cuillère à soupe de sucre.

3-Déposer les dés et les tranches de mangue sur la chantilly puis « arroser » du jus et de la pulpe des fruits de la passion.

 **Recette proposée par Maison Brémond 1830.**



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.

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 Coffe".

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

silence on Bouquine... sous Le sapin !



UN CHANT DE NOËL - UNE HISTOIRE DE FANTÔMES

Londres, 1843. Tous les habitants, les mieux lotis comme les plus démunis, s'apprêtent à fêter Noël. Tous, à l'exception de Scrooge. Aux yeux de cette riche commerçante, insensible au malheur des autres comme à l'atmosphère de liesse qui baigne la cité, seuls le travail et l'argent ont de l'importance. On la dit radine, égoïste et mesquine. Elle préfère considérer qu'elle a l'esprit pratique. Et tandis que les festivités illuminent la ville et le cœur de ses habitants, Scrooge rumine sa misanthropie... Une nuit, des esprits viennent lui rendre visite. Ils l'emmènent avec eux, à la rencontre de la jeune fille qu'elle était, quelques années plus tôt, lorsque la cupidité n'avait pas encore rongé son cœur. Mais aussi à la découverte de celle qu'elle aurait pu devenir si elle avait choisi la voie de la bonté... Après le *Bartleby* d'Herman Melville, José Luis Munuera adapte librement un autre classique de la littérature anglo-saxonne : *Un chant de Noël*, de Charles Dickens. Munuera s'empare ainsi d'un des chefs-d'œuvre de l'écrivain anglais, paru en 1843, et féminise le personnage de Scrooge. Une relecture délicieuse, à savourer pour les fêtes !

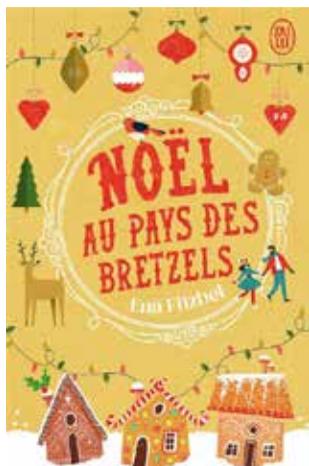
✚ José Luis Munuera (Illustration) José Luis Munuera (Auteur) - Bande dessinée - 17 € - Fnac.com

JE TE FERAI AIMER NOËL !

La comédie romantique irrésistible de l'hiver pour un Noël à Londres !

Ma mission : vous réconcilier avec les sapins verts et les bonnets de Père Noël. Noël. Pour certains, c'est l'enfer des dîners de famille, pour d'autres le casse-tête des idées de cadeaux... mais, pour moi, c'est tout simplement la meilleure période de l'année et ma fête préférée. Et, quand le patriarche de la famille Sullivan a proposé de m'embaucher pour recréer l'esprit de Noël dans son foyer et l'initier à toutes les traditions incontournables, je n'ai pas hésité une seconde. Sauf qu'il n'a pas précisé que Josh, son fils trentenaire et râleur hors pair, faisait une crise d'urticaire à la vue de la moindre guirlande et qu'il n'était en aucun cas disposé à me faciliter la tâche. La mission s'annonce donc un peu plus compliquée que prévu. Mais à Noël tous les miracles sont possibles, non ?

✚ Caro M. Leene (Auteur) - Paru le 4 novembre 2020 - 6,90 € - Fnac.com

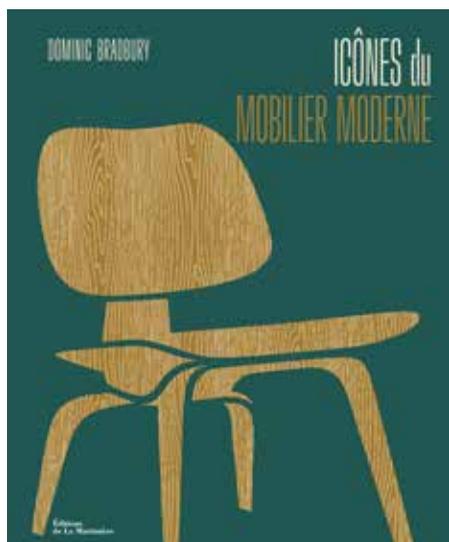


NOËL AU PAYS DES BRETZELS

Comme chaque année, Daphné, médecin généraliste, choisit la Martinique pour remplacer un confrère. Ainsi, tous les hivers, elle échappe au froid de la métropole, auquel elle préfère la douceur et l'exotisme des îles. Mais en ce jour de novembre, tandis qu'elle choisit de nouveaux maillots de bain sur Internet en prévision de son départ au soleil, Daphné reçoit un e-mail qui fait voler en éclats son projet : son déplacement est annulé ! Après moult recherches, il ne reste plus qu'un poste disponible en Alsace, dans un village complètement paumé et enneigé... Cerise sur le gâteau, si Daphné accepte l'offre, elle sera hébergée par Matthieu, père célibataire, et devra cohabiter avec le chien de la maison, un énorme berger suisse ! Mais a-t-elle vraiment le choix, de toute façon ?

✚ Ena Fitzbel (Auteur) - Paru le 5 octobre 2022 - Roman - 7,90 € - Fnac.com





Coup de  de la rédaction

DOMINIC BRADBURY ICÔNES DU MOBILIER MODERNE

L'époque du milieu des années 1940 au début des années 1970 est pour le mobilier et la décoration intérieure l'une des plus prolifiques, novatrices et passionnantes.

Optimisme de l'après-guerre, formes nouvelles de logement, innovations dans les méthodes de fabrication et l'emploi des matériaux : tout concourt au dynamisme de la création pour la maison. Du fauteuil à la chaise longue, en passant par le meuble de rangement et la table de chevet, cet ouvrage complet et richement illustré offre un vaste panorama du mobilier moderne de cette période, réunissant des centaines de meubles réalisés par des créateurs et des créatrices du monde entier, célèbres ou méconnus. Tous les collectionneurs et amateurs de ce design intemporel trouveront en *icônes du mobilier moderne* un ouvrage de référence.

Dominic Bradbury, *icônes du mobilier moderne* • Éditions de La Martinière • 49,90 € • 408 pages • Format : 23 x 28 cm.

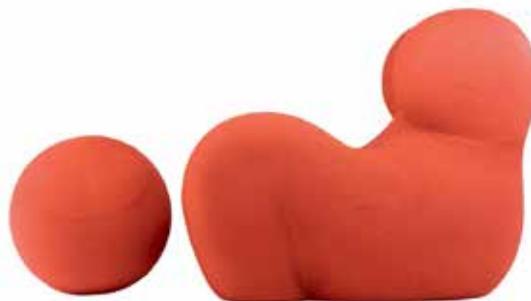
L'auteur

DOMINIC BRADBURY

Auteur, journaliste, conférencier et consultant, Dominic Bradbury est spécialisé en architecture et design. Il écrit dans de nombreux magazines et quotidiens britanniques et internationaux, tels que *Architectural Digest* et *House and Garden*. Il a également signé *Maisons en liberté* publié en 2019 aux Éditions de La Martinière.



p. 345-6 Maison Farnsworth, Plano, Illinois, États-Unis, par Ludwig Mies van der Rohe, 1951 © Richard Powers.jpg



p. 84 Fauteuil Up5 et pouf, Gaetano Pesce, 1969 C&B Italia/B&B Italia © Wright20

HOROSCOPE 2023



Bélier

Du 21 mars au 20 avril

Amour : Votre ciel affectif se teinte de passion et de réflexion. Célibataire, vous pourrez profiter, sans arrière-pensée, de votre liberté. 2023 vous entraîne vers des satisfactions très positives à long terme.

Vie active : Les initiatives audacieuses trouveront un écho favorable dans le cadre de votre carrière : pas question de baisser les bras ! Côté budget, vous gagnerez en efficacité et vous serez même en mesure de réaliser quelques économies.

Forme : Malgré quelques baisses de forme passagères, vous maintiendrez un bon niveau énergétique tout au long de l'année.



Taureau

du 21 avril au 20 mai

Amour : Votre ciel affectif s'éclaircit nettement cette année ! Vous vous donnerez les moyens d'opérer les transformations nécessaires pour retrouver les faveurs de votre partenaire, ou vous rapprocher des personnes qui vous correspondent vraiment.

Vie active : Vous explorerez de nouvelles pistes pour sortir d'une routine qui vous ennue. Vous parviendrez à établir des bases solides. Des changements s'imposent à vous.

Forme : Vous bénéficierez d'une excellente résistance physique, et vos défenses naturelles fonctionneront bien.



Gémeaux

du 21 mai au 21 juin

Amour : Votre équilibre sentimental et familial sera le secteur clef de cette année. Cette année, les esseulés auront de bonnes chances de faire la rencontre de leur vie !

Vie active : Vous poursuivez les efforts de l'an dernier pour gagner en maîtrise sur l'équilibre de votre budget. Vous pourriez avoir des contacts avec l'étranger, sachez saisir les opportunités.

Forme : Vous aurez du mal à trouver le temps nécessaire pour vous reposer. Heureusement, vos défenses naturelles seront efficaces et vous pourrez repousser les agressions microbiennes ou virales.



Lion

du 24 juillet au 23 août

Amour : Célibataire, vos succès dans d'autres secteurs feront passer vos affaires de cœur au second plan jusqu'en avril. En couple, ces mêmes succès agiront comme facteur de rapprochement et vos relations deviendront plus étroites.

Vie active : Vous ressentirez le besoin de vous dépasser. Vous pourrez mettre toutes les chances de votre côté à partir d'avril. Vos finances seront stables et vous aurez la chance de votre côté.

Forme : Vous déborderez de vitalité jusqu'en avril. Vous ne manquerez pas de tonus, mais plutôt de freins ! Vous aurez du mal à doser vos efforts.



Cancer

du 22 juin au 23 juillet

Amour : C'est une année idéale pour construire une relation ou consolider des liens déjà existants. Il y a peut-être des réajustements à opérer et vous choisirez de vous y attaquer dès le début de l'année.

Vie active : Votre stabilité matérielle passera par votre capacité à collaborer avec les autres. N'hésitez plus à revendiquer certains avantages ou à exposer vos idées en matière d'organisation en particulier.

Forme : Janvier s'annonce éprouvant, mais vous reprendrez le dessus et serez au sommet de votre forme avant l'été. Votre système digestif réclamera quelques ménagements.



Vierge

du 24 août au 23 septembre

Amour : Laissez de côté vos craintes et profitez des bons moments que les astres vous promettent. Si vous savez faire preuve d'un peu de fantaisie votre relation progressera !

Vie active : Vous allez envisager l'évolution de votre situation professionnelle en fonction des résultats obtenus ces derniers mois. Côté finances, votre marge de manœuvre restera assez réduite.

Forme : Vous recherchez enfin l'harmonie entre le corps et l'esprit et ferez un effort pour prendre soin de vous. Les émotions fortes auront tendance à vous fatiguer et vous puiserez dans vos réserves.

Pompes Funèbres - Marbrerie



ROC • ECLERC

« C'est clair, c'est Roc Eclerc »

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

24h /24 - Tél : 03 83 55 55 55



Balance

du 24 septembre au 23 octobre

Amour : Vous chercherez un nouvel équilibre dans votre vie intime ou familiale, tentant de rendre votre existence quotidienne plus conforme à vos désirs. Célibataire, vous allez faire une rencontre importante.

Vie active : Dans un premier temps, vous devrez faire preuve d'audace et d'initiative, les aides et les soutiens viendront ensuite. La chance viendra à point nommé vous faciliter la vie sur de menus détails.

Forme : Vous débuterez 2023 en pleine forme. Le bien-être sera au rendez-vous. En effet, vous serez bien moins angoissé et pressé de profiter de la vie.



Capricorne

du 22 décembre au 20 janvier

Amour : Vous chercherez une meilleure qualité de vie. Vous ferez le tri dans vos relations ou, plus simplement, vous éloignerez les personnes envahissantes. L'amitié sera une valeur sûre.

Vie active : Vous devriez vous sentir plus en sécurité, votre avenir professionnel, votre carrière ne seront plus une source d'angoisse. Vous devrez faire preuve de lucidité dans la gestion de votre budget.

Forme : Vous aurez du mal à trouver le rythme qui vous convient. Vous en ferez trop ou pas assez. Il faudra prendre le temps de travailler votre endurance.



Scorpion

du 24 octobre au 22 novembre

Amour : Vous aurez envie de mordre la vie à pleines dents et il ne faudra pas vous demander de vous montrer raisonnable. Célibataire, il y aura de grandes chances pour que vos désirs de vie à deux soient exaucés.

Vie active : Les initiatives professionnelles musclées seront favorisées, vous ne vous endormirez pas sur vos lauriers. Côté finances, vous aurez à cœur de consolider votre position.

Forme : Votre vitalité sera excellente dans l'ensemble, mais vous devrez régulièrement vous poser et recharger vos batteries.



Verseau

du 21 janvier au 19 février

Amour : Vous allez devoir donner le meilleur de vous-même dans votre vie sentimentale. Plus vous donnerez et plus vous recevrez !

Vie active : Cette nouvelle année est parfaite pour mettre en route vos projets personnels et professionnels. Vous verrez clairement le chemin à suivre. Vous pourrez compter sur la chance dans le domaine matériel.

Forme : Vous ne manquerez ni d'allant, ni d'énergie, et vos défenses naturelles seront efficaces mais la tension nerveuse sera très présente. 2023 sera une année décisive pour tout ce qui touche à votre hygiène de vie.



Sagittaire

du 23 novembre au 21 décembre

Amour : Jusqu'en juin, c'est une période intense qui vous est réservée avec un grand besoin de tendresse et d'harmonie. Vous irez au-delà des apparences et attirerez à vous les êtres qui vous correspondent.

Vie active : Vous saurez faire passer vos idées avec douceur mais fermeté. Vous aurez la possibilité de poursuivre sur une belle lancée et de marquer des points. Il faudra garder la tête sur les épaules.

Forme : Votre forme sera plus que jamais soumise à vos états d'âme. Vous devrez trouver votre équilibre jour après jour. Il faudra surveiller vos reins et veiller à bien éliminer les toxines.



Poissons

du 20 février au 20 mars

Amour : Cette année va éclaircir votre ciel sentimental. Vous serez plus conciliant et plus disponible pour les autres, ce qui va vous ouvrir de nouvelles perspectives et créer des liens plus profonds.

Vie active : En 2023, le travail d'équipe sera primordial. Il vous faudra donc sortir de votre réserve naturelle. En ce qui concerne vos finances, la vigilance sera de rigueur jusqu'en juillet.

Forme : Vous ne serez pas à court d'énergie cette année, la question principale sera plutôt de parvenir à la gérer efficacement. Évitez les sports violents.

HELLO SENIOR :

UN NOUVEAU SERVICE POUR PRENDRE SOIN DE NOS AÎNÉS

Si vieillir à domicile est le souhait de beaucoup, appréhender les nombreux services et aides financières existants en la matière nécessite d'être bien accompagné.

Si vieillir à domicile est le souhait de beaucoup, appréhender les nombreux services et aides financières existants en la matière nécessite d'être bien accompagné. Après 25 années professionnelles passées dans le soin et l'accompagnement des personnes âgées, Delphine Courtier a lancé Hello Senior, bannière sous laquelle elle intervient au côté des personnes âgées et de leur famille pour mettre en place un accompagnement sur-mesure à travers un catalogue de solutions adaptées.

Infirmière de formation, Delphine Courtier commence par rendre visite à la personne âgée, ce qui lui permet d'évaluer ses possibilités d'action au regard de son environnement.

« **Une fois appréciés, lors d'un bilan initial à domicile, les fragilités, envies et besoins particuliers de la personne, j'établis un plan personnalisé d'accompagnement à domicile, auquel j'associe des recommandations sur la manière d'anticiper l'avenir en toute quiétude** ». En tant que coordinatrice autonomie, Delphine Courtier effectuera dès lors des visites régulières au domicile de la personne, et concourra ainsi à son sentiment de sécurité et de sérénité. Interlocutrice unique de cette dernière et de sa famille, elle les accompagnera en confiance, que ce soit dans les actes du quotidien (aide aux démarches administratives, conciergerie, petsitter...) ou à chaque grande étape du parcours de vie du senior (adaptation du logement, suivi des rendez-vous médicaux, recherche d'un hébergement adapté...), le tout en assumant ses deux priorités : « *la proximité et l'humain* ».



+ Hello Senior • Devis gratuit - Service éligible au crédit d'impôt de 50% • Intervention sur les territoires de Meurthe-et-Moselle et Meuse (secteurs Toul-Colombey, Nancy, Saint-Mihiel, Void, Commercy...) • Tél. 06 73 77 60 50 • HelloSenior.service@gmail.com



Hello Senior

Sérénité - Sécurité - Compétence

COORDINATEUR AUTONOMIE

Vivre et vieillir en sécurité

Un interlocuteur unique sur Nancy, le Tulois, Colombey & la Meuse

Service de proximité & soutien aux aidants
Suivi des RDV médicaux & paramédicaux
Aide à la personne - Activités sociales
Adaptation de votre logement - Portage de repas
Démarches administratives
Service de conciergerie

Renseignements : helloSenior.service@gmail.com
Delphine Courtier - 06 73 77 60 50



© Guy Rebmeister, ciav

VENEZ SOUFFLER VOTRE BOULE DE NOËL !

Au Cerfav de Vannes le Chatel, jusqu'à fin décembre

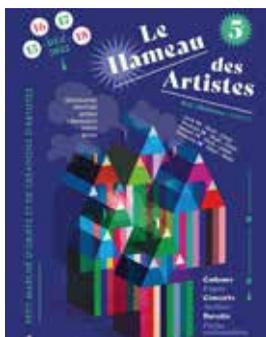
► **Infos et réservations** 03 83 50 18 43 - www.tourisme-vanneslechatel.fr

Et si vous veniez souffler votre propre boule de Noël ? Jusqu'à fin décembre, l'Atelier du Cerfav à Vannes-le-Châtel vous accueille pour une séance d'apprentissage passionnante. Réservez votre place dès maintenant, et découvrez les techniques de la création verrière. À vos marques, prêts, soufflez ! Vous pourrez assister aussi à des démonstrations de soufflage les week-ends et vacances scolaires de 14h à 18h. Galerie|Atelier & boutique toute l'année, du mardi au dimanche de 14h à 18h.

HAMEAU DES ARTISTES #5

à la MJC Lillebonne, Nancy , du 15 au 18 décembre

► **Infos** www.mjclillebonne.fr



Un Hameau des Artistes concentré sur 4 jours à la MJC Lillebonne avec son marché de Noël d'objets et de créations d'artistes, ses concerts, ses ateliers participatifs et son ambiance chaleureuse et festive ! Une occasion rare avant les fêtes de fin d'année de consommer différemment. Du 15 au 18 décembre - Jeudi et vendredi 18h30-22h - samedi 10h-22h et dimanche 10h-18h. Entrée gratuite.

SENTIER DES BOULES GÉANTES DE NOËL

Place du marché à Sarrebourg, jusqu'au 23 décembre

► **Infos** www.tourisme-sarrebourg.fr

Voyagez au cœur du sentier magique des Boules Géantes de Noël ! En ce mois de décembre, la brise, tout droit venue du Pôle Nord a déposé une surprise sur la Place du Marché de Sarrebourg.. Une fine et douce odeur de gourmandise et une musique féerique vous invitent dans un univers magique, où les personnages de Noël prennent vie à la tombée de la nuit. Entrée gratuite. Le sentier est ouvert de 17h à 21h jusqu'au 23 décembre.



RETROUVEZ L'INTIMITÉ DE NOËL À PLOMBIÈRES-LES-BAINS

Ville de Plombières-les-bains, du 11 au 18 décembre

► **Infos** www.marchedenoel-plombieres.com

Le marché de Noël de Plombières-les-Bains est devenu une manifestation incontournable dans le Grand-Est. Au cœur de la saison hivernale, Plombières-les-Bains se pare de mille lumières. Traditions et coutumes se mêlent dans un décor qui évoque les soirées de Noël d'autrefois. De nombreuses animations sont au programme de ce bel événement. Petits et grands y trouveront leur bonheur.



LUNÉVILLE FÊTE NOËL

Ville de Lunéville, du 3 au 31 décembre

► **Programme des animations** sur www.luneville.fr

Des animations sont proposées jusqu'à la tenue du Marché de Noël, à partir du 14 décembre, et des associations et commerçants tiendront des chalets (bijoux, décorations de Noël, confiseries, churros, gaufres, vin chaud...). Un manège et une pêche aux canards accueilleront les enfants. Du 3 au 31 décembre (sauf les lundis), patinoire sur le Parvis de la gare - Location des patins : 3 € Animations régulières (fanfares, chorales, spectacles...)



**NOUVEAU
CENTRE AUDITIF**
proche de
chez vous

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

centre auditif Orellys

Orellys

1-3, allée de la Cascade

54520 Laxou

Facilité d'accès:



Prenez rendez-vous au :

09.80.92.10.69

ou écrivez-nous sur : contact@orellys.fr
Du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-18h

Orellys
La liberté d'entendre



Muriel Cognot,
audioprothésiste D.E.

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

Muriel Cognot, audioprothésiste D.E.,
vous invite dans son nouveau centre
d'audition au coeur du centre
commercial « La Cascade »
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.



Ma
MUTUELLE
santé
ELLE EST
comme moi
ELLE PENSE
aux autres

 le rire
médecin
Rire à l'hôpital, c'est vital !