

Du 12/12/2023 au 15/01/2024 • GRATUIT • #217

■ reportages ■ sorties ■ culture ■ déco ...

LORRAINE

MAGAZINE



Bol d'air

Parc de loisirs & Hébergements insolites

*L'évasion grandeur nature
au cœur du Massif des Vosges*

Clairière aux Cabanes • Fantasticable • Explor Games® • Bois des Lutins • Parc d'Aventure • Parapente...

LABRESSE
Hautes Vosges

bol-d-air.fr



Ma
MUTUELLE
ACORIS
ELLE EST
comme moi
ELLE PENSE
aux autres

 ACORISmutuelles

SOUTIENT

 **le rire
médecin**

Rire à l'hôpital, c'est vital !



SOMMAIRE



REPORTAGE À LA UNE

6 L'HIVER À BOL D'AIR



ART & CULTURE

12 Merveilleux Emaux de Longwy

14 Un Noël à Meisenthal

16 Vittel nous enchante !

18 Le Muséum-Aquarium décline l'extraordinaire

19 Saint-Dié-des-Vosges célèbre Alfred Manessier

20 Pleins feux sur le papier !

SORTIES

22 L'esprit de Noël est à Bar-le-Duc

25 Toul, étincelante

26 Faites le plein de cadeaux avec la Hotte des commerçants des Vitrites de Nancy !

28 Des idées de cadeaux uniques

30 ACORIS Mutuelles, fidèle au Rire médecin

GASTRONOMIE

33 Une Symphonie Culinaire pour émerveiller vos papilles

34 L'élégance du bon et du gourmand

36 Pour plus de saveur et de moelleux, on adopte la cuisson au sel

42 Des entrées simples et délicieuses



ET AUSSI...

44 Des livres dans la hotte du père Noël

46 Jeu

48 Horoscope 2024



facebook.com/LorraineMagazine

#217 Du 12/12/2023 au 15/01/2024 ■ Prochaine parution le 16 janvier /// Retrouvez tous nos anciens numéros sur lorrainemag.com

Lorraine Magazine est une publication de S CPP 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 • compo.graphisme@gmail.com • Journalistes Cécile Mouton cecile.mouton@yahoo.fr, Lauren Ricard • Crédits photos Couverture : Bol d'air / Intérieur : © DR • Distribution Distri-mag • 06 77 06 97 06 • Pour nous écrire Lorraine Magazine - S CPP 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.



de
CLIENT
à
SOCIÉTAIRE

BANQUE DÉTENUÈ À 100% PAR SES CLIENTS SOCIÉTAIRES

**BANQUE POPULAIRE
ALSACE LORRAINE CHAMPAGNE**



la réussite est en vous



PARTENAIRE PREMIUM

édITO

ENTRE COULEUR ET LUMIÈRE

La couleur est partout.

Elle est dans la programmation culturelle ambitieuse déployée par la ville de Vittel, et dans les toiles du peintre Alfred Manessier, dont l'œuvre fait l'objet d'une exposition dédiée à Saint-Dié. Elle est dans les émaux de Longwy dont la particularité – le saviez-vous ? – réside dans l'épaisseur de la couche d'émail, révélatrice d'un nuancier d'une profondeur à nulle autre pareille.

Haut en couleur, Bol d'air l'est aussi, incontestablement ! Habile mélange d'activités à sensations et d'hébergements insolites, le site bressaud aux 35 ans d'existence conjugue savoir-faire de vétéran et enthousiasme de jeune homme.

Fil rouge de cet édITO, la couleur vibrera tout au long de ce numéro, systématiquement accompagnée de son alter ego : la lumière.

La lumière présente, en transparence, dans les délicates productions verrières du CIAV de Meisenthal et dans les flamboyantes festivités déclinées par la ville de Toul. La lumière nichée dans les bulles enchantées qui féérisent la place de l'Hôtel de Ville de Bar-le-Duc. Au cœur de deux extraordinaires expositions savamment mises en scène par le Muséum Aquarium de Nancy, la lumière, encore.

Superstitieux, fermez l'œil ! Les autres, gardez-le ouvert. Car vient le moment de nos traditionnels vœux de nouvelle année (formulés, calendrier des publications oblige, avec un peu d'avance).

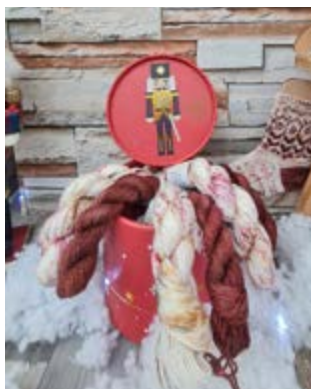
Bonne, heureuse, colorée et lumineuse année 2024 à vous toutes et tous !

Et qu'elle vous soit douce.

■ Cécile Mouton



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



NOUVEAUTÉS

*Laines Lang Yarns, Kremke et DMC,
Laines teinturiers • Fils DMC • Boutons • Rubans •
Tissus • Fermetures Eclair • Patrons : les BG,
Maison Fauve, Ikatee, Atelier Scammit*

23 rue Raugraff

NANCY • 03 83 29 70 14

mercierieraugraff@hotmail.fr



**Retrouvez Mercerie Raugraff
sur Facebook et Instagram**



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

L'HIVER à BOL D'air

Destination-phare conjuguant activités ludiques et hébergements insolites en pleine nature, Bol d'air nous offre les conditions d'un dépaysement hivernal bienvenu.





Situé à La Bresse, en plein cœur de la forêt vosgienne, Bol d'air met à la disposition d'un public éclectique une proposition qui ne l'est pas moins. Cabanes dans les arbres, d'exception et de prestige, appartements, studios, gîtes de groupe... Ses hébergements sont ouverts toute l'année, saison hivernale comprise. Alors, que vous soyez amateur d'expériences insolites ou adepte de formules plus classiques (et tout confort), dessinez-vous le séjour qui vous ressemble ! Entre deux nuitées bien loin de votre train-train quotidien, vous profiterez, à la demande, des activités immersives dont regorge le site.



ACTIVITÉS À SENSATIONS ET MOMENTS LUDIQUES

Au premier rang de ces activités d'un autre genre figure le Fantasticable. Accessible durant les vacances de Noël et celles de février (toutes zones), cette Tyrolienne d'une longueur de 1,35 km pour une traversée à 100 km/h en vitesse de pointe, a de quoi séduire les visiteurs plus téméraires ! Accessible à partir de 6 ans et 25kg, à tester seul ou en tandem, l'installation est ouverte tous les samedis et tous les jours durant les vacances scolaires.

Sous réserve de l'enneigement et de conditions météo favorables, le site est en mesure d'ouvrir d'autres attractions phares : Le Bois des Lutins et l'Explor Games® « A l'origine du futur ».

Prisé d'un public familial, Le Bois des Lutins rassemble trampolines, filets, toboggans, jeux, expériences et découvertes en pagaille... Accessibles du mardi au jeudi durant les vacances de Noël et du mardi au vendredi durant celles de février, les activités proposées sont sources de moments mémorables, à expérimenter parents-enfants !

«À l'origine du futur», Explor Games® made in Bol d'air, attire quant à lui les binômes et les groupes (jusqu'à 5 personnes) souhaitant se prêter au jeu d'une expérience immersive, immergés en pleine nature dans des décors de science-fiction. Au cours du parcours, les 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, ou encore à explorer une usine abandonnée... Bref, l'aventure inédite !

DES OUVERTURES EXCEPTIONNELLES « AFTER SKI »

Habitué à offrir à ses visiteurs des moments d'exception, Bol d'air organise des **nocturnes les vendredis des vacances de février** (toutes zones), avec, pour l'occasion, ouverture du Fantasticable et du Bois des Lutins de nuit (jusqu'à 18h minimum). Mercredi 14 février, les couples fêteront la **Saint-Valentin** en descendant le Fantasticable de nuit, en tandem... Tandis que les célibataires pourront effectuer la traversée en solo !

Ouvertures selon les conditions météo et d'enneigement.

FANTASTI'KID

Les enfants de 15 à 35kg peuvent eux aussi depuis cet été voler comme les grands lors d'un aller-retour sur un câble de 200m de long, sous le regard permanent des parents. Une activité unique qui viendra également s'ajouter aux ouvertures hivernales de Bol d'air si enneigement et météo le permettent.

INFORMATION IMPORTANTE !

Pour savoir si les installations sont accessibles, pensez à consulter le site web de Bol d'air avant votre venue ! Le site est actualisé chaque semaine, avec les ouvertures : bol-d-air.fr



TROIS NOUVELLES CABANES

**Pilier de l'offre d'hébergements proposés par Bol d'air,
La Clairière aux Cabanes n'en finit plus de faire rêver !**



Prébiscitée par tous ceux qui ont eu l'occasion d'y passer une ou plusieurs nuitées, la Clairière aux Cabanes séduit les amoureux de nature et d'expériences insolites. Déjà dotée de 13 hébergements, elle a récemment fait place à deux nouvelles cabanes, d'ores et déjà disponibles à la location ! Avec cette double arrivée et une troisième à venir, Bol d'air répond à l'envie manifeste de ses visiteurs de plus de confort, de dépaysement et de poésie.

Au sein d'une offre existante répartie en trois catégories, ces trois nouvelles cabanes, étiquetées « de prestige », brillent par leurs dimensions et leur niveau d'équipement. Et si chacune a son ambiance propre, toutes ont en commun des matériaux de qualité, des décors travaillés dans un nuancier harmonieux, toutes les commodités modernes... et un sauna privatif.

ENTRE NATURE, CONTES ET ATELIER D'ARTISTE

Commençons les présentations avec « La Cabane du Jardinier ». Imaginez une charmante petite maison au sol, située au cœur de la forêt. À l'entrée, une petite véranda couverte crée les conditions idéales pour profiter de la vue sur forêt ou apprécier le chant des oiseaux, en toute quiétude. Environnée de nature et appelant au calme et à la détente, cette cabane est l'endroit idéal pour échapper, en famille ou entre amis (jusqu'à 6 personnes), au tumulte du quotidien.

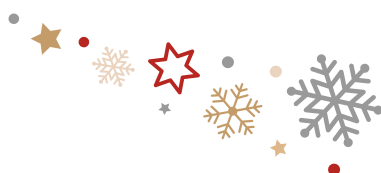
← Tribu perchée



▲ Cabane du Jardinier



▲ La Demeure Enchantée



Place, maintenant, à « La Demeure Enchantée » ! D'une capacité maximale de 8 personnes, cette cabane de plusieurs étages perchée sur pilotis sait éveiller l'imagination de ceux qui y séjournent. Lors de votre venue, ouvrez l'œil ! Les références aux contes de notre enfance sont partout où vous saurez les voir. Véritable sanctuaire, cette cabane saura garder les secrets qui lui seront confiés et pourrait, en échange, vous révéler quelques-uns des siens. Un conseil : ne repartez pas sans avoir visité l'Observatoire de la tour du Magicien, son point le plus haut !

À ces deux hébergements appelant à l'évasion s'ajoutera, début 2024, « L'Atelier des Artistes », troisième venue parmi ces nouvelles cabanes de prestige. Construite, comme la précédente, sur pilotis, elle offre une vue imprenable sur les bois environnants. En hommage aux artistes locaux Olivier Claudon et Francis Cuny, elle convoque, dans un même mouvement, l'art et la nature, les âmes créatives et les esprits contemplatifs. Les connaisseurs y retrouveront également une référence, volontairement discrète, au Festival de Sculpture Camille Claudel de La Bresse.

[+ Informations et réservations sur bol-d-air.fr](#)



▲ La Demeure Enchantée



▲ Fuste du Trappeur

UNE DIVERSITÉ DE LOGEMENTS

Appartements***, chalets, studios, hôtel***, gîtes, ferme... Le site compte au total, **19 HÉBERGEMENTS CLASSÉS INSOLITES**. D'une capacité-record de 42 personnes, « La Ferme de ma grand-mère » classée 4 épis Gîte de France, accueille volontiers séminaires et événements familiaux.



▲ Parapente



▲ Fantasticable

OFFREZ BOL D'air !

**Vous cherchez l'idée parfaite pour étonner vos proches ?
Pensez Bol d'air, et ses bons cadeaux servis sur un plateau !**

C'est décidé : cette année, vous dégouterez à votre cousin amateur de sensations fortes, à votre tata qui ne jure que par les séjours insolites, ou encore à votre neveu fan de nature et de grands espaces, le cadeau idéal. Une résolution tenable en seulement quelques clics grâce aux billets-cadeaux proposés par Bol d'air ! Une bonne nouvelle n'arrivant jamais seule : jusqu'au 24 décembre, le spécialiste du dépaysement familial multiplie les remises. Résultat : en achetant en ligne

vos billets cadeau, avant le 25 décembre, vous profiterez de 10 à 40% de réduction sur les hébergements insolites et certaines activités. Une fois votre achat effectué, vous recevrez par mail le billet-cadeau imprimable, associé, sur demande, à une enveloppe personnalisée (à imprimer également). Autre choix possible : sélectionner l'envoi, par courrier, de votre coffret cadeau Bol d'air Box.

Utilisables sans contraintes de dates dans les deux ans suivant l'achat, ces billets-cadeaux sont valables sur l'ensemble des activités proposées, Fantasticable compris. Ils concernent également les 16 hébergements proposés à la Clairière aux Cabanes. Le voilà, le cadeau idéal à glisser sous le sapin !

Et si vous ne savez vers quoi vous tourner, il vous reste la possibilité d'offrir un chèque cadeau d'un montant libre (minimum 10€) à valoir sur l'ensemble des activités et hébergements. L'assurance, pour celui ou celle à qui vous l'offrirez, de se programmer une escapade sur mesure !

GRAND JEU DE NOËL

3 SÉJOURS EN CABANE À GAGNER !

Hôte décidément généreux, Bol d'air, en plus de multiplier les remises en ligne, met en jeu trois séjours insolites d'une nuit pour deux personnes dans l'une de ses cabanes dans les arbres, petits-déjeuners et prestation hôtelière inclus.

**Pour participer, rien de plus simple !
Il suffit d'effectuer une commande sur le site.**

Un grand tirage au sort aura lieu parmi les transactions effectuées jusqu'au 24 décembre. Quel que soit le montant de votre commande, vous serez automatiquement en lice pour figurer parmi les personnes tirées au sort... Compterez-vous parmi les gagnants d'un séjour enchanté ? Une chose est sûre : nous vous le souhaitons !

**Voir conditions sur
bol-d-air.fr/boutique**

LE BON CADEAU, SIMPLE COMME BOL D'AIR, À OFFRIR TOUTE L'ANNÉE

1. Sur bol-d-air.fr/boutique/, choisissez le bon cadeau qui vous plaît
2. Imprimez votre bon cadeau OU faites-le expédier dans un coffret (très stylé) : La Bol d'air Box
3. Offrez-le, et devenez officiellement « celui ou celle qui fait les meilleurs cadeaux »



📄 www.bol-d-air.fr

BOL D'air, 35 ans d'histoire

EN 1986, RÉGIS LAURENT ARRÊTE SON MÉTIER DE PROF DE MATHS POUR DEVENIR MONITEUR DE PARAPENTE. IL RACHÈTE À SON ONCLE SON COMMERCE DE LOCATION DE SKI, QU'IL CONVERTIT, L'ÉTÉ, EN ÉCOLE DE PARAPENTE. BAPTISÉE « BOL D'AIR », L'AFFAIRE N'EN FINIRA PLUS DE SE DÉVELOPPER, JUSQU'À DEVENIR LE PARC DE LOISIRS QUE L'ON CONNAÎT.

Retour avec Laurent Mougel, chargé de communication du site, sur l'histoire de ce lieu emblématique de La Bresse.

Comment Bol d'air est-il passé d'une école de parapente doublée d'un commerce de location de ski à ce qu'il est aujourd'hui : un parc de loisirs incontournable ?

Depuis la création en 1986, il y a eu plusieurs grandes étapes parmi lesquelles, en 1996, la construction du « Chalet du rêve d'Icare », hébergement qui rassemble des chambres d'hôtel, des appartements, un gîte. En investissant ainsi dans la pierre, Régis Laurent consolidait l'affaire tout en proposant un logement à ceux qui venaient profiter des activités proposées. Depuis, pour chaque euro investi dans les activités, un euro est investi dans les hébergements.

Ensuite, en l'an 2000, le visionnage d'un reportage cathodique donne à Régis Laurent l'envie d'ouvrir un parc accrobranche, décision qui a pour effet d'élargir le public.

Un autre virage important s'opère en 2007, avec l'arrivée du Fantasticable.

En effet. Cette activité, accessible toute l'année et par tous les temps, nous fera connaître et reconnaître partout ! Pour la petite histoire, cette Tyrolienne était installée à Gérardmer. En 2007, il est décidé d'en arrêter le fonctionnement, et Bol d'air est choisi pour sa réinstallation. Son implantation nécessitait une infrastructure importante incluant notamment le déploiement du câble par un hélicoptère, l'enfouissement d'une ligne à haute tension et le montage d'une tour en bois de 25 mètres de haut... tour au sommet de laquelle nous proposons depuis du saut à l'élastique !

L'offre d'hébergements n'a, elle non plus, jamais cessé de se développer...

Absolument. En 2014, les 13 cabanes de la Clairière aux Cabanes sont sorties de terre. Parallèlement, nous avons installé de nouvelles activités, comme la Bol d'air Line ou le Bois des Lutins. Ce renouvellement constant est à l'image de notre état d'esprit : quelle que soit la situation du moment, nous positivons et conservons notre enthousiasme, notre envie d'avancer.



Bol d'air en 2023, c'est un site ouvert en toute saison, qui emploie une équipe de quinze permanents. Une belle réussite !

Sans compter les 80 saisonniers sur la période estivale, qui font de Bol d'air un employeur important du secteur de La Bresse ! C'est une responsabilité importante qui nous oblige à rester fidèles à certains principes : procurer du plaisir aux gens, leur proposer un accueil souriant et leur garantir une sécurité optimale. C'est pourquoi chaque équipement est vérifié plusieurs fois par jour par des équipes dûment formées. L'ONF vient également contrôler annuellement la bonne santé des arbres. Tout est donc mis en place pour pérenniser l'activité, et pour que nos clients continuent à revenir nombreux et à repartir contents.

■ Propos recueillis par Cécile Mouton



merveilleux émaux DE LONGWY

Maison à l'excellence
mondialement
reconnue, la
Manufacture des
Émaux de Longwy
décline, en cette fin
d'année, une collection
de Noël digne de son
grand savoir-faire.





LA MANUFACTURE DES EMAUX DE LONGWY A SON ACTIF UNE HISTOIRE BICENTENAIRE ET UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE.

DE 1798 À AUJOURD'HUI

Fondée en 1798 par la famille Boch dans un ancien couvent, La Faïencerie de Longwy a acquis sa renommée grâce à des commandes prestigieuses telles que celle de Napoléon 1er pour les Maisons Impériales de la Légion d'Honneur. Devenue propriétaire de la faïencerie, la famille d'Huart la fera ensuite prospérer au 19^e siècle. Vers 1870, confrontée à l'influence croissante des importations asiatiques, la manufacture accueille l'Italien Amédée de Carezza, qui introduit la technique des émaux métalliques chinois et japonais dont il imagine l'équivalent céramique : les premiers émaux de Longwy sont nés.

Pendant cette période, la faïencerie continue à produire des faïences « d'usage » aux motifs traditionnels de fleurs et d'oiseaux. Vers 1918, le mouvement Art déco marque une phase importante du développement de la maison, à travers la collaboration Printemps-Primavera et la participation à l'exposition des Arts Décoratifs de 1925. Après une période de sommeil, les vingt dernières années ont été consacrées à un renouveau artistique, mené grâce aux relations nouvelles nouées avec de nouveaux artistes et designers. En 2015, la reprise en main par le groupe Emblem a donné une nouvelle dynamique à la Maison, en mettant l'accent sur la préservation des savoir-faire, la créativité renouvelée et la reconquête des marchés internationaux.



UN PROCESSUS UNIQUE

Depuis plus d'un siècle, Longwy est parvenue à préserver l'exclusivité des émaux cloisonnés sur faïence, et chaque pièce produite est estampillée et certifiée. Le processus de création des pièces implique la conception par les stylistes, la réalisation d'un modèle en plâtre, puis la fabrication d'un moule creux pour couler la barbotine (mélange de kaolin, d'argile et d'eau). Après séchage, ébarbage et cuisson à 1050°C, la pièce devient un biscuit sur lequel est imprimé un trait d'encre noire délimitant le décor. Les alvéoles créées sont remplies à la main d'émail coloré, puis cuites à 750°C durant une nuit. Des retouches, l'application de l'or, une seconde puis une troisième cuisson et l'utilisation de terre de Siègne pour mettre en relief les craquelures de l'émail complètent le processus délicat et expert réalisé par les artisans.

Cette couche d'émail coloré épaisse offre une profondeur et un volume inégalables, caractéristiques de la faïence décorée de Longwy.

NOËL 2023 : UNE COLLECTION HISTORIQUE

Chaque année, la Manufacture des Emaux de Longwy 1798 habille nos sapins de ses merveilleux objets décoratifs. Chaque boule et sujet est réalisé dans la plus pure tradition de la manufacture, en céramique émaillée et peinte à la main, à l'or fin 21 carats ou platine 22,9 carats. Modèle du genre, la série de boules de Noël à suspendre 2023 puise son inspiration dans les décors et les collections historiques MaxiBlue et Blossom. Leur prix varie selon la taille. Il faut compter 160€ pour le petit format (6,7 cm de diamètre), et 280€ pour le grand (10 cm de diamètre).

+ Emauxdelongwy.fr



un Noël à meisenthal

Au sein du Centre International d'Art Verrier (CIAV) de Meisenthal, un Noël merveilleux et animé s'annonce !

Réputé pour son excellence dans le domaine du verre, le CIAV se distingue, en cette fin d'année, par sa programmation extraordinaire et tout public. Ce lieu emblématique, espace contemporain ancré dans des traditions ancestrales, revêt ses plus beaux atours et propose le programme « Un Noël à Meisenthal ». Offre faite aux visiteurs ? Conjuguer programmation culturelle plurielle, surprises artistiques et émotions verrières. En passant par le Jardin de la Liberté illuminé par les lanternes « Noëls de Moselle », vous accéderez à un dispositif particulièrement poétique : « Les Contes de Noël », expériences sonores immersives inspirées de contes vernaculaires.



© Site Verrier de Meisenthal



▲ Exposition Sortir du Moule © Site Verrier de Meisenthal



▲ Site Verrier Meisenthal © Gilles Coulon

LA BEAUTÉ EXPOSÉE

Direction, ensuite, le Musée du Verre, où vous savourerez ses séduisantes collections au sein de trois salles d'exposition permanente d'une beauté saisissante. En plus de ces pièces maîtresses et intemporelles, deux expositions temporaires sont à découvrir. La première, « Sortir du moule », présente des pièces imaginées depuis une quinzaine d'années dans les ateliers du CIAV. Toutes ont en commun d'être issues de designers ayant pris le parti de s'émanciper des procédures de production traditionnelles, aidés en cela du savoir-faire des verriers du CIAV. L'autre exposition, « Les boules de Noël de Meisenthal, une tradition contemporaine », expose les boules de Noël de Meisenthal éditées depuis 1999. La dernière-née et millésime 2023, STELLA, sera au centre de l'exposition « Entrez dans la danse » présentée au sein du Centre d'art verrier. Cette exposition revient sur les coulisses de sa création par le designer français Jean-Simon Roch.

En franchissant la porte de l'atelier, vous assisterez aux démonstrations quasi chorégraphiées des souffleurs de verre. Du haut de la mezzanine, vous serez les témoins privilégiés de la fabrication de STELLA. Avant de quitter le site, prenez le temps de visiter sa Boutique ! Là, vous aurez l'opportunité de conserver un souvenir tangible de votre visite, et d'acquérir le fruit de ce travail minutieux et unique alliant la créativité de designers contemporains et la maîtrise technique de verriers héritiers de savoir-faire séculaires.

➕ Boutique en accès libre (vente au détail) jusqu'au 30 décembre (sauf 24 et 25) du mardi au dimanche de 13h30 à 18h. •

Démonstrations de soufflage : démonstration commentée toutes les demi-heures de 14h15 à 17h45 • site-verrier-meisenthal.fr

DES ANIMATIONS LUDIQUES



« Un Noël à Meisenthal », c'est aussi un programme d'animations ludiques et interactives à destination de toute la famille telles que les **visites éclair**, qui vous invitent à percer les secrets du verre et à découvrir son histoire à l'occasion d'une visite guidée du site. Au terme du parcours d'une heure, les participants retrouveront les souffleurs de verre pour une démonstration commentée.

Mardi 19 et jeudi 21 décembre • À partir de 6 ans / Gratuit sur réservation et présentation du billet d'entrée (places limitées) • Départ devant le cabanon en face de l'entrée du musée à 14h.

Vous souhaitez allier l'intéressant au ludique ? Profitez des **visites en famille** pour (re)découvrir le Site Verrier de Meisenthal ! Guidés par un médiateur, vous enchaînez les jeux, quizz, enquêtes ou histoires contées, tout en admirant les objets en verre composant les collections. Ce moment hors du temps s'achèvera au côté des souffleurs de verre, le temps d'une traditionnelle démonstration commentée.

Mercredi 20 décembre • À partir de 6 ans / Gratuit sur réservation et présentation du billet d'entrée (places limitées) • Départ devant le cabanon en face de l'entrée du musée à 14h.



Enfin, à chaque mercredi de décembre, son **atelier** ! Venant clôturer une belle série de rendez-vous conviviaux, celui du 20 décembre s'annonce particulièrement gourmand. Proposition faite aux participants ? Expérimenter les techniques du moulage et de l'inclusion en vue de réaliser... une sucette !

Rendez-vous devant le cabanon à l'entrée du musée à 14h30 et 16h30.

DEMANDEZ VOTRE LIVRET !

Un livret-jeu conçu pour une découverte ludique du musée en famille est disponible gratuitement sur demande à l'entrée du musée.

✚ Le programme détaillé des animations et expositions est à retrouver sur www.site-verrier-meisenthal.fr

UN ÉVÉNEMENT
NOËLS
DE MOSELLE

UN NOËL À MEISENTHAL

JUSQU'AU 30 DÉCEMBRE SAUF 24 & 25

Du mardi au dimanche : 13h30 → 18h / Fermé le lundi

MUSÉE DU VERRE

- Expositions permanentes & temporaire
- Ateliers jeune public

CENTRE INTERNATIONAL D'ART VERRIER

- Démonstrations de soufflage
- Exposition

HALLE VERRIÈRE

- Concerts & spectacles
- Bar de Noël

Retrouvez les Boules de Noël de Meisenthal dans la Boutique du Site Verrier → accès libre
Dans la limite des stocks disponibles



ET SI VOUS PROFITIEZ D'UN SLOW BREAK À VITTEL ?

Parmi les nombreux atouts de la ville vosgienne : ses thermes, son cadre Verdoyant et ses bonnes adresses propices au repos et à la gourmandise... Laissez-vous tenter !

LES ACTIVITÉS PROPOSÉES PAR L'OFFICE DE TOURISME !

- + **Pratiquer** une activité physique en plein air, dans les allées du parc et plus loin, grâce au parcours de santé ou à l'aire de fitness, installée aux côtés des aires de jeux pour enfants à la forêt parc.
- + **Prendre le temps** de lire, se détendre, dans le parc au cœur de ville.
- + **Rencontrer** les animaux de la mini ferme proposée par Vit Tel Ta Nature.
- + **Randonner** ou enfourcher son vélo sur les multiples sentiers balisés.
- + **Profiter** d'une nuit insolite dans les arbres.
- + **Boire** l'eau à sa source dans les pavillons de la galerie.
- + **Profitez** du solarium et s'évader aux sauna, hammam, bain bouillonnant.
- + **Emprunter** les greens et fairways pour s'adonner aux plaisirs du golf.
- + **Chevaucher** un bel étalon au centre équestre.
- + **Chausser** ses baskets pour une partie de tennis.
- + **Explorez** le CPO et retrouvez les bassins, pataugeoire, jeux aquatiques.

+ Retrouvez d'autres activités sur

www.vittel-contrex.com

• Tél. 03 29 08 08 88

• reservation@vittel-contrex.com



VITTEL nous enchante !

Après un début de saison en fanfare, Vittel, ville de culture, nous livre une programmation 2024 à son image : joyeuse et surprenante.

CHRISTELLE CHOLLET

Le 9 février au Palais des Congrès, une **Christelle Chollet** « reconditionnée » se glissera tour à tour dans la peau de Nabilou l'influenceuse, de Ferdinand le taureau, d'une prédatrice sexuelle, d'une prof de musique ou encore d'une love coach. Accompagnée de ses fidèles musiciens, elle enchaînera les séquences désopilantes, avec toute la folie et le rock'n'roll qu'on lui connaît.



ADRIEN WILD

Le 23 février à l'Espace Alhambra, **Adrien Wild** présentera, à l'occasion de ses vingt ans de magie, un spectacle autobiographique à la fois drôle et émouvant qui mêlera moments de vie, numéros d'illusion et revisites de numéros ancestraux. Une soirée à vivre en famille !



ARNAUD ASKOY

Le 2 mars à l'Espace Alhambra, **Arnaud Askoy** donnera à entendre (et à voir) l'immense Brel, auquel il dédie le spectacle « La Promesse Brel ». Si la ressemblance physique, vocale et gestuelle est saisissante, c'est bien le talent et la capacité à émouvoir d'Arnaud Askoy qui bouleversera intensément un public conquis.



JULIEN STRELZYK

Le 29 mars à l'Espace Alhambra, l'humoriste **Julien Strelzyk** abordera, avec autodérision, les problématiques auxquelles sont confrontés les jeunes parents : sommeil, alimentation, conseils de grands-mères, arbre généalogique, couple et sexualité. Un spectacle aussi drôle qu'instructif !



HOUCINE CHANTE DISNEY

Le 17 avril au Palais des Congrès, **Houcine chante Disney** invitera petits et grands spectateurs à réentendre les plus belles chansons de Disney en compagnie de ses personnages phares : Mickey, Minnie, Dingo, Aladdin et le génie de la lampe, La Belle et la Bête, ou encore le Roi Lion.

+ Réservations sur www.ville-vittel.fr/billetterie



2023
2024



UN DÎNER D'ADIEU

7 janvier 2024

ARTUS (complet)

18 janvier 2024

CHRISTELLE CHOLLET

9 février 2024

ADRIEN WILD

23 février 2024

LA PROMESSE BREL

2 mars 2024

JULIEN STRELZYK

29 mars 2024

CLAUDIO CAPÉO (complet)

13 avril 2024

HOUCINE CHANTE DISNEY

17 avril 2024

JEAN-BAPTISTE GUEGAN

24 mai 2024

60 JOURS DE PRISON

9 juin 2024

PROGRAMMATION COMPLÈTE ET BILLETTERIE SUR
WWW.VILLE-VITTEL.FR/BILLETTERIE

ou au Service Culturel - 385 rue de Verdun - 03 29 08 16 59

www.ville-vittel.fr - Ville de Vittel - Animation Vittel





Le muséum-aquarium DÉCLINE L'EXTRAORDINAIRE

Pour clore cette année et entamer la prochaine de la plus belle des manières, le Muséum-Aquarium organise deux expositions qui titillent notre curiosité.

Installée au Muséum-Aquarium jusqu'au 18 février, la nantaise Léa Le Faucon nous livre, avec « **La science du folklore** », un aperçu de son univers envoûtant. Qu'elle tatoue, intervienne en tant que directrice artistique, ou crée des illustrations, cette artiste multicasquette puise son inspiration dans la faune, la flore et le folklore. Matériaux de sa création ? Les contes et légendes, les superstitions, les cultures populaires, les récits mythologiques, bribes d'universel qu'elle manipule à l'envi. Ce qu'elle aime par-dessus tout ? Fouiller, investiguer et remonter le temps – en évitant l'uchronie – pour tenter de comprendre pourquoi un récit est devenu collectif, comment une croyance est née et ce qui explique qu'elle ait perduré. Certaines pratiques sont basées sur l'observation attentive de la nature, et sont pleines de bon sens. D'autres sont plus difficiles à expliquer, car convoquant le subjectif, le désir. Les deux séries d'illustrations présentées mêlent sciences et imagination, rationalité et créativité. Ce faisant, Léa Le Faucon nous démontre à quel point notre quête absolue d'émerveillement peut nous amener à explorer des terrains glissants, jusqu'à se perdre.

APPRENDRE À EXPOSER

Entre deux expositions temporaires, le Muséum-Aquarium ouvre chaque année ses espaces à un projet collaboratif : « Parenthèse ». Cette année, ce sont les élèves de CE1/CE2 de l'école Braconnot, accompagné-es par l'artiste Gaëlle Chauveaux et les équipes du musée, à qui revient le privilège d'investir l'espace muséal. Objet de cette co-construction ? « **Le Merveilleux** ».

Pour cette exposition, les élèves ont passé une semaine complète en résidence au sein du Muséum-Aquarium. Objectif ? Découvrir les différents métiers de l'établissement, mais surtout appréhender les étapes de la construction d'une exposition. De la création des œuvres à l'installation en passant par la scénographie, la communication et la médiation, les élèves se sont impliqués dans chaque étape du projet. Et l'engagement en valait la peine ! Au fur et à



▲ Mabon, La science du folklore



mesure de la découverte des créations des enfants, les visiteurs sont plongés dans un musée (du) Merveilleux relevant du joli conte initiatique.

Pour l'explorer, choisissez-vous de sortir des sentiers battus en empruntant le raccourci que constitue le tunnel du temps ? Ou vous sentirez-vous suffisamment téméraire pour affronter une à une les épreuves de la forêt ? Quelle que soit l'option choisie, et pour vous préparer au mieux à ce voyage semé d'embûches, n'hésitez pas

à puiser dans les potions (aux effets secondaires divers et variés) mises à votre disposition ! Elles vous apporteront la juste dose de courage avant votre traversée. Vous profiterez également d'une halte bienvenue dans une cabane rassurante, illuminée d'étoiles. En repartant, vous apercevrez, çà et là, des objets poétiques qui vous conduiront dans un monde extramerveilleux rempli de baguettes magiques aux multiples pouvoirs. Le monde de l'enfance !

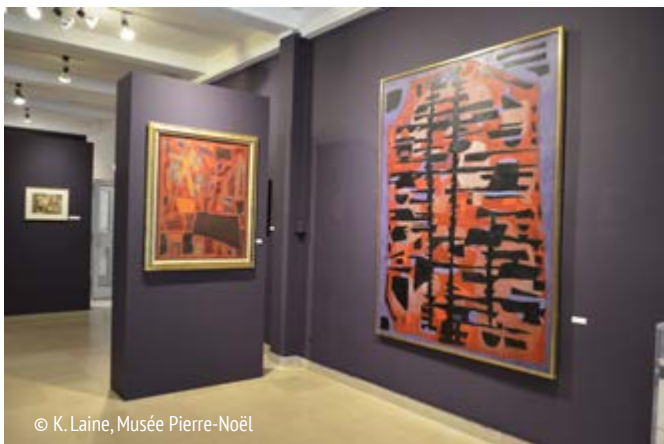
✚ **La science du folklore, Léa Le Faucon - Jusqu'au 18 février 2024 •**

Le Merveilleux - Du 15 décembre 2023 au 28 janvier 2024 •

Au Muséum-Aquarium, 34 rue Sainte-Catherine à Nancy • Tél. 03 83 32 99 97

Museumaquariumdenancy.eu

saint-dié-des-vosges CÉLÈBRE ALFRED Manessier

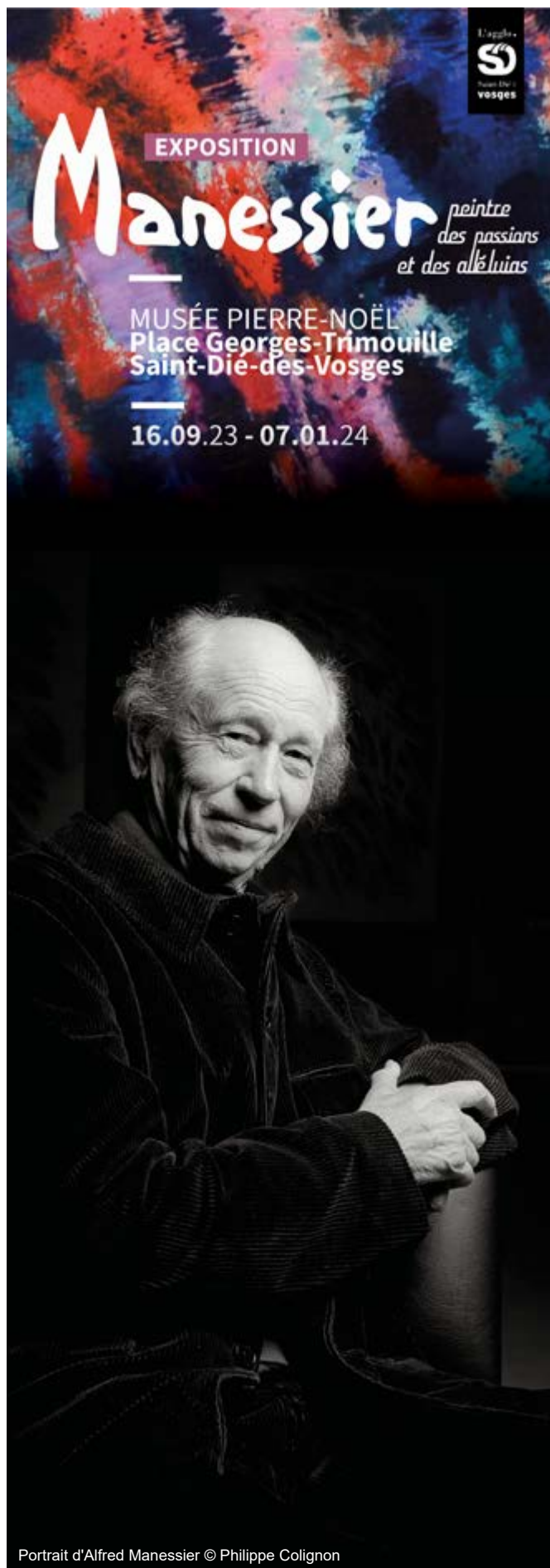


© K. Laine, Musée Pierre-Noël

né à Saint-Ouen en 1911, Alfred Manessier est considéré comme l'un des maîtres de la nouvelle École de Paris. Connu pour ses toiles inspirées de la Baie de Somme, dont les paysages et la lumière ont imprégné son enfance, et pour ses représentations du littoral picard et des ports du Nord, le peintre a également marqué de son empreinte Saint-Dié-des-Vosges. Il a en effet participé, aux côtés de neuf autres artistes, au chantier des vitraux de la cathédrale de Saint-Dié, qui a marqué l'achèvement de la reconstruction de l'édifice dynamité en novembre 1944 par l'armée allemande. Situé au niveau du transept nord du monument, le vitrail signé Manessier évoque la Passion du Christ, thème fil rouge de son œuvre, et que l'on retrouve dans les collections du musée Pierre-Noël voisin (à travers une huile sur toile datant de 1982).

C'est ce thème et celui de l'Alléluia, tous deux fréquemment explorés par le peintre non figuratif, qui sont au centre de l'exposition présentée jusqu'au 7 janvier prochain à l'occasion des trente ans de la sa mort. Créée par la communauté d'agglomération de Saint-Dié-des-Vosges en collaboration avec Christine Manessier, fille d'Alfred, cette exposition met en évidence, via de nombreuses huiles sur toiles et estampes issues de collections publiques et privées, ce jeu entre ombre et lumière si caractéristique de l'artiste. Une section est par ailleurs dédiée aux études et maquettes de vitraux, en regard de ceux de la cathédrale déodatienne.

+ Exposition Manessier, peintre des passions et des alléluias • Jusqu'au 7 janvier au Musée Pierre-Noël, Place Georges Trimouille à Saint-Dié-des-Vosges • Accessible tous les jours sauf le mardi, les jours fériés et les 24 et 31 décembre • Tél. 03.29.51.60.35



Portrait d'Alfred Manessier © Philippe Colignon



PLEINS FEUX SUR LE PAPIER !

Au musée de l'Image d'Épinal, l'exposition « Plein la vue ! » offre une plongée captivante dans le monde des divertissements visuels en papier des XVIII^e et XIX^e siècles. À voir jusqu'au 7 janvier !



▲ **Vue d'un Temple Chinois** - Vue d'optique Basset le Jeune, Paris (éditeur) Entre 1720 et 1758 Taille-douce coloriée au pinceau Coll. musée de l'Image, Épinal © Musée de l'Image / H. Rouyer



▲ **Le rideau** - Série « Feux pyriques et diamanteaux » Dembour & Gangel, Metz (éditeurs) 1847 Lithographie coloriée au pochoir Coll. musée de l'Image, Épinal © Musée de l'Image / H. Rouyer

Dans un monde ultra-connecté, il fallait redonner au papier la visibilité qu'il mérite ! Pas moins de 240 œuvres et objets de visionnement composent le parcours interactif inédit proposé par le musée de l'Image d'Épinal jusqu'au 7 janvier prochain. Intitulée « Plein la vue ! », cette exposition-événement dévoile le rôle majeur des jeux et illusions d'optique produits par les imageries françaises du XVIII^e et XIX^e siècle dans la construction d'une culture commune. Elle permet d'appréhender la manière dont ces créations, initialement échappées aux scientifiques pour rejoindre les cabinets de curiosités dès la Renaissance, se sont rapidement répandues dans tous les milieux grâce aux avancées techniques et à l'évolution sociale.

La visite s'ouvre sur la vaste production de vues d'optique des imageries parisiennes de la rue Saint-Jacques au XVIII^e siècle, pièces qui donnent à voir le monde en perspective à travers des appareils à lentille et miroir. Elle explore ensuite les éditions des imageries de l'Est de la France, dominantes dans la seconde moitié du XIX^e siècle. Bon marché, celles-ci font entrer dans de nombreux foyers des divertissements sensationnels, parmi lesquels les planches à découper et à animer destinées (notamment) aux enfants. En plus d'amuser les familles, ces objets ludiques contribuent alors à diffuser les connaissances scientifiques à un large public.



▲ **Ombres chinoises** - Vagné, Jarville (éditeur) Après 1904 Lithographie coloriée au pochoir Coll. musée de l'Image, Épinal © Musée de l'Image / H. Rouyer



◀ **Procession nocturne à Yédo**
(Japon) - Abat-jour Série « Abat-jour avec reliefs et effets de lumières » Pellerin, Épinal (éditeur) 1876
Lithographie coloriée au pochoir
Coll. musée de l'Image, Épinal © Musée de l'Image / H. Rouyer



◀ **Lanterne magique « Carrée »** - Lapièrre, Paris (fabricant) Vers 1880 Métal et plaque de verre
Coll. particulière F. Hoch © F. Hoch



ENTRE RÉALITÉ ET ILLUSION

Le parcours de visite est divisé en quatre parties mettant en avant différents effets visuels : illusion de la profondeur et de la perspective, jeux d'ombres et de lumières, illusion du mouvement, et enfin ambiguïté et ambivalence. Au fil de leur avancée, les visiteurs s'attarderont sur des illusions optiques trompeuses ou déformantes, et se laisseront happer par des illusions d'optique qui, en jouant avec le système visuel, suscitent le doute chez celui qui le regarde.

Les visiteurs découvriront également des pièces uniques, telles que les vues d'optique parisiennes issues des collections du musée de l'Image, les étonnants « Feux pyriques et diamanteaux » de Metz, les disques d'« Ékonoscope » d'Épinal et les charmants « Dioramas » de Pont-à-Mousson, œuvres réunies et étudiées pour la première fois. Les prêts généreux de

collections privées et d'institutions enrichissent la matière mise à disposition du public.

Ouverte à la création contemporaine, l'exposition met également en lumière les travaux des étudiants de première année de l'École supérieure d'art de Lorraine, qui ont été invités par le musée à réfléchir sur cette thématique fascinante. L'ensemble offre ainsi une expérience immersive, en explorant l'évolution et l'impact des amusements optiques à travers les siècles.

✚ Exposition Plein la vue ! • Jusqu'au 7 janvier au musée de l'Image, 42 quai de Dogneville, 88000 Epinal • Tél. 03 29 81 48 30 • museedelimage.fr

Pour Noël

Nos idées cadeaux pour la maison !

Housse de couette
Perle de coton
100% satin de coton

Plaid Polaire
130 x 160 cm

Linge de toilette Boss
600gr/m² - 100% coton

Couvertures
Plaids - Edredons
Laine ou microfibre
Toutes dimensions

OFFREZ UTILE !

LINGE DE LIT | LINGE DE BAIN | CUISINE | DECO POUR LA MAISON

Lingorama
LINGE DE MAISON

LA PORTE VERTE
ESSEY-LÈS-NANCY

PARURES FLANELLE - COUETTES NATURELLES - PEIGNOIRS DE BAINS

319953303



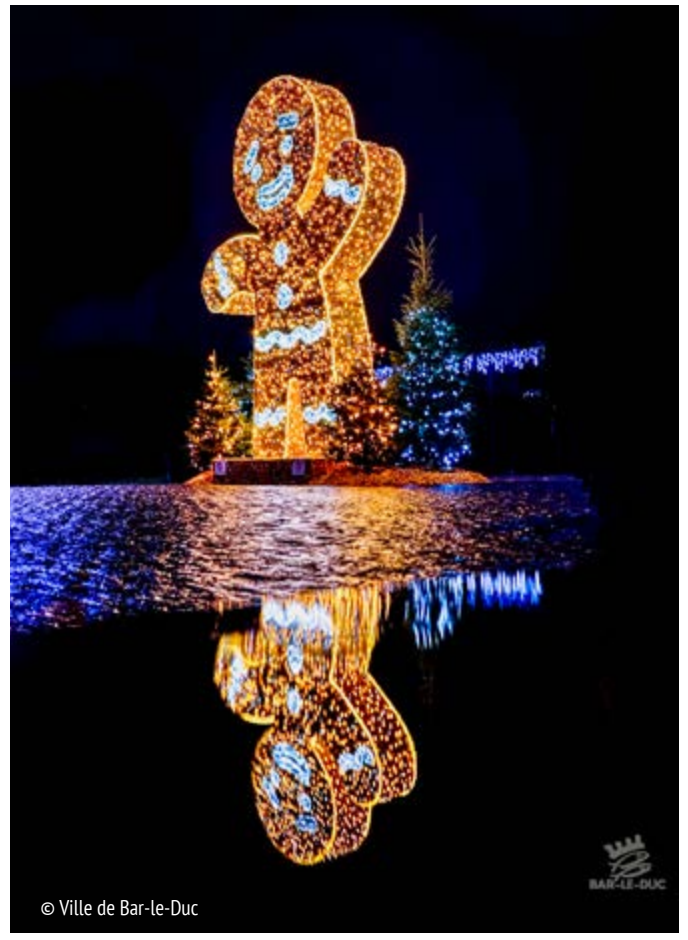
L'ESPRIT DE NOËL EST À BAR-LE-DUC

En cette fin d'année, Bar-le-Duc voit les choses en grand et propose un programme d'animations gratuites particulièrement réjouissant.





à Bar-le-Duc, il y aura un avant et un après 13 décembre, date officielle du début des festivités de fin d'année. Premier temps fort de cette période charnière courant jusqu'au 24 décembre : l'installation du traditionnel **marché de Noël**, dont la douzaine de chalets (et les nombreuses animations gratuites) permettront à chacun de s'imprégner de l'esprit de Noël. Ici, tout a été pensé pour amuser le jeune public, lequel profite, aux horaires d'ouverture du marché, d'un carrousel et d'un atelier de création de décorations de Noël animé par les centres socioculturels de la ville. Le programme du dimanche 17 décembre après-midi leur est franchement dédié, avec un show de magie, un spectacle accessible aux tout-petits, et de la sculpture sur ballons. Et que dire du samedi 23 décembre ? Dans la foulée du spectacle « La sorcière de Noël » (Art May), le père Noël fera une apparition remarquée en venant récompenser les gagnants du concours « Dessine-moi Noël » (ouvert du 13 au 20 décembre). Accessoirement, il prendra la pose pour les nombreux visiteurs présents.



© Ville de Bar-le-Duc

SPECTACLES ET MAPPING

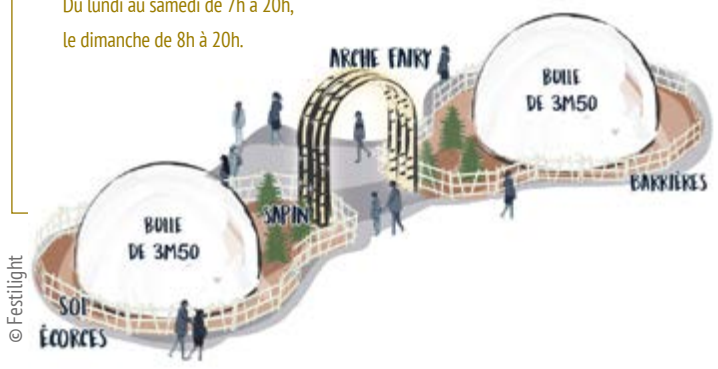
À côté, **différents spectacles** raviront les amateurs de prestations live. Premier du genre (vendredi 15 décembre), « Surprise-party chez les Capulets » (Cie Dumas) tient du « Roméo et Juliette » revisité, entre code vestimentaire des années 50-60, bananes capillaires, vestes en cuir, twist et hula hoop. Samedi 16 décembre à 15h30 et 16 h30, La Cie la Chose Publique interprétera « OGM » (pour Offre Généreuse de Mélodies), spectacle déambulatoire autant que jubilatoire. Samedi 16 et dimanche 17 décembre, place à l'enchantement ! La façade de la Préfecture deviendra la toile de fond d'un **mapping lumière** qui fera de la place Reggio le point de rendez-vous d'un « voyage merveilleux ».

Mercredi 20 décembre à 16h, 17h15 et 18h15, Les carillonneurs de Noël (Cie Gueule de Loup) trimpaleront leurs cloches et leur clocher en bois croisé du parc de l'Hôtel de Ville à la place Reggio, en passant par le boulevard de La Rochelle. Enfin, samedi 23 décembre à 15h et 18h, il reviendra aux Immaculés (Cie Batouka) et à leur magnifique mascotte (un oiseau blanc géant) d'emmener les spectateurs dans un monde musical féérique. Royal !

BULLES DE FÉRIÉ

Du vendredi 15 au dimanche 7 janvier, les visiteurs ne pourront que s'émerveiller en découvrant le parcours « Les bulles enchantées », installé au sein du parc de l'Hôtel de Ville. Conçue et mise en œuvre par la société Festilight, l'installation se compose notamment de deux bulles illuminées de 3,50m de diamètre abritant, en leur cœur, des automates et décorations de Noël. Déambulez et laissez la magie opérer !

Du lundi au samedi de 7h à 20h,
le dimanche de 8h à 20h.



© Festilight

+ Toutes les infos sur Barleduc.fr • [f Ville de Bar le Duc](https://www.facebook.com/Ville.de.Bar-le-Duc)



PHOTOS ©VILLE DE BAR-LE-DUC, FESTILIGHT,DR

Marché de Noël des artisans d'art

GARE à L'ART

15 Dec.
16
17 2023

Grands Salons
Hôtel de ville
de Nancy

40 créateurs

vendredi
14-21h

samedi
10-19h

dimanche
10-18h

Conception graphique: Edouard Métralo

La Région
Grand Est

Nancy,



Organisé par

MAM



TOUL, étincelante

Pour les fêtes de fin d'année, la ville s'illumine aux couleurs de Noël.

LES TOULOIS DE TOUJOURS OU D'UN JOUR ONT, EN CE MOIS DE DÉCEMBRE, PLUS D'UNE RAISON DE SE RÉJOUIR ! LA VILLE LEUR A CONCOCTÉ UN PROGRAMME ANIMÉ ET CHALEUREUX.



Se joignant à la fête, l'association des commerçants « **Les Vitrines Tuloises** » vous invite pour des tours en calèche, des tombolas (les 17 et 30 décembre à 17h), un rallye des énigmes au départ du cloître, et l'accrochage d'une boule de Noël, sur le sapin installé dans le cloître. Jusqu'à fin décembre, « le cloître enchanté » de la **Collégiale Saint-Gengoult** vous accueille dans un monde féérique propice au rêve et à l'émerveillement. Par ailleurs, il accueillera un marché de producteurs et d'artisans locaux, dimanche 17 décembre de 10h à 19h.

Jusqu'au 23 décembre, le traditionnel **marché de Noël** et ses nombreux chalets investissent la place Couarail, le parvis Saint-Gengoult et la place Schmidt. Vous êtes en quête de cadeaux ou de douceurs gourmandes à déguster ou d'objets artisanaux et originaux ? Ce marché aux mille couleurs est le lieu idéal pour dénicher, bijoux, accessoires et décorations en verre issus d'une sélection labellisée Métiers d'art. Coté gastronomie, les artisans locaux proposent biscuits de Noël, miels, bières limonade bio .

Dans le même temps et jusqu'au 7 janvier, la place Pierre Schmidt accueille un **village de Noël** rassemblant un chalet du père Noël (l'homme en rouge y fera une apparition remarquée dimanches 16 et 24 décembre !), des spectacles sous chapiteau, un carrousel d'exception, un manège des lutins, une tombola de Noël et de nombreux chalets gourmands.

Grande nouveauté cette année, un chalet finlandais transformé en restaurant ! L'endroit idéal pour partager, aux heures de service, une fondue ou une raclette... et se régaler, le reste du temps, d'une petite restauration sucrée accompagnée d'un vin chaud. Un conseil : pensez à réserver !

N'oubliant rien de ses fondamentaux, la Ville brille par la qualité de sa **programmation musicale et artistique** : Samedi 16 décembre, tandis que Candy Swing chantera Noël, Sébastien Millot s'adonnera à la sculpture sur glace. Successivement, les Chanteurs Toul et le trio Jean Lo se produiront à la collégiale Gengoult dimanche 17 décembre et mercredi 20 décembre... date à laquelle Freestyle Gospel animera le marché de Noël.

Samedi 23 décembre, le trio Ca Gaze conclura, de la plus jolie des manières, ce défilé de prestations live.



+ Programmation et horaires détaillés sur www.toul.fr

08 > 30 DÉC.
LE CLOÎTRE ENCHANTÉ
Parcours féérique
Collégiale
Saint-Gengoult
Entrée libre

08 > 23 DÉC.
MARCHÉ DE NOËL & MANÈGES POUR ENFANTS
Place du Couarail,
Parvis Saint-Gengoult
et Place Schmidt

TOUTES LES ANIMATIONS SUR WWW.TOUL.FR



FAITES LE PLEIN DE CADEAUX AVEC LA HOTTE DES COMMERÇANTS DES VITRINES DE NANCY

Les commerçants des Vitrites de Nancy profitent des fêtes de fin d'année pour gâter leurs clients en leur offrant la possibilité de remporter de nombreux lots et 2500€ de Chèques Cadeaux.



C'est en plein cœur de leur Grand Village de Saint-Nicolas, Place Charles III, qu'ils ont décidé de mettre en avant le jeu de « la Hotte des Commerçants » qui sera accessible jusqu'au lundi 25 décembre. Cette hotte prend la forme d'une vitrine de Noël, au sein d'un des chalets présents sur site, et est garnie de lots offerts par les partenaires adhérents de l'association et exposants du Grand Village.

Le principe de ce jeu est simple et connu grâce à la célèbre émission du même nom : il faudra trouver le « juste prix » de cette fabuleuse hotte. Le participant devra se rendre au Chalet n°99 situé à proche distance du grand chalet rouge « Maison de Saint Nicolas », dans l'allée Boulevard Saint-Nicolas (côté marché couvert) pour observer la Vitrine et estimer son montant global.

COMMENT PARTICIPER

POUR TENTER VOTRE CHANCE,
DEUX CHOIX S'OFFRENT À VOUS :

Remplissez le bulletin de jeu disponible soit auprès du Saint-Nicolas / Père-Noël régulièrement présent dans les rues de son Village, soit auprès de la Maison de Saint-Nicolas, puis glissez le dans la boîte aux lettres installée sur le côté de cette vitrine de Noël...

Ou remplissez le formulaire en ligne disponible sur le site des vitrines de Nancy : www.boutic-nancy.fr



PHOTOS © VITRINES DE NANCY/DR

Chaque jour, la page Facebook [@GrandVillagedeSaintNicolasdeNancy](https://www.facebook.com/GrandVillagedeSaintNicolasdeNancy) des Vitrites de Nancy sera alimentée par des informations concernant la hotte et ses partenaires. Les participants ont donc tout intérêt à rester connectés.

Le grand gagnant sera contacté par téléphone le jour de Noël et remportera l'intégralité de la Vitrine. Les 29 autres joueurs les plus proches du montant global de cette hotte, remporteront des Chèques Cadeaux Vitrites de Nancy.

Les Vitrites de Nancy remercient chaleureusement ses adhérents qui se sont affiliés à ce jeu de fin d'année pour notre plus grand plaisir.



Retrouvez le règlement du jeu concours sur boutic-nancy.fr ou flashez ce QRcode !



MEUBLES MDM

ATELIER & EXPOSITION

Un des plus grand choix
de meubles massif en Lorraine !

OUVERT
pendant les
fêtes !



Fabrication Sur-Mesure



Contemporain



Industriel



Espace Salon et Déco



Moderne



Campagne Chic

3500 m²

Également relooking meuble et cuisine



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

■ **POSSIBILITÉ** de modifier vos meubles en atelier (changement de pieds, incrustation de verre laqué, changement de ferrures,...)

■ **PONÇAGE** complet pour revenir au bois brut sans utiliser de produit type décapant

■ **FINITIONS** par nos ébénistes avec nombreuses teintes au choix laissant apparaître la veine du bois, y compris à l'intérieur des meubles

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

MAISON DU MASSIF

1 RUE DU PAQUIS HALLOY
54210 VILLE EN VERMOIS

03 83 46 55 66

www.meubles-mdm54.com

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

DES IDÉES DE CADEAUX UNIQUES

Pour les fêtes de fin d'année, surprenez vos proches en offrant des expériences à vivre en famille ou entre amis. Souvenirs garantis !



OFFREZ À VOTRE ENFANT UNE AVENTURE PHOTOGRAPHIQUE EXCEPTIONNELLE

Aux étangs de Lachaussée, une aventure exceptionnelle vous attend ! Vous découvrirez un monde fascinant et ses curieux habitants. Accompagné de Fabrice, votre guide nature, vous tenterez de résoudre un mystère... tout en apprenant les fondements de la photographie. L'espace aquatique du grand étang regorge d'une grande variété de libellules et de papillons, encore faut-il être assez vif et attentif pour les observer. Se laisseront-ils photographier ? Votre accompagnateur vous livrera tous ses secrets pour réaliser les clichés parfaits. Si votre enfant a entre 12 et 18 ans, cette activité ludique est faite pour lui ! Durée d'une moyenne de 2h, ouverte à tous, cette activité se pratique de mars à décembre.

+ Réservation : Fabrice guide nature art photographie • <https://g.page/fabriceguide> •
Tél : 06 28 60 50 86 • 2 Rue de l'Étang, 55210 Lachaussée

OFFREZ UN PASS POUR LE FAR OUEST VOSGIEN

Élu lors de la cérémonie des Parcs Fans Awards, deuxième meilleur parc français dans la catégorie à -1M de visiteurs, et aussi deuxième meilleure nouvelle attraction de France avec El Molcajete, dans la catégorie budget de -3M€, le parc Fraispertuis City est l'une des destinations incontournables à glisser sous le sapin. Il est encore temps d'ajouter des billets d'entrée ou un Fraisp'Pass 2024 à votre liste au père Noël.

+ Découvrez la billetterie des fêtes directement sur le site du parc : www.fraispertuis-city.fr



AMATEURS DE FESTIVALS, OFFREZ LE JARDIN DU MICHEL

GRAND CORPS MALADE TÊTE D'AFFICHE DU FESTIVAL 2024 !

Avec sa programmation éclectique et son public intergénérationnel, le JDM est devenu LE FESTIVAL incontournable en Lorraine ! Le Michel revient cet été à Toul et Dommartin les Toul, les 31 mai, 1er & 2 juin 2024 avec Grand Corps Malade en tête d'affiche !

Après avoir dévoilé ses premiers noms il y a quelques semaines, on retrouvera au programme le vendredi 31 mai l'artiste reggae Tiken Jah Fakoly et le rappeur 2TH. Le lendemain place au groupe de rock suédois Royal Republic au dj français Feder et à l'artiste trap Bianca Costa. Et pour les aficionados, c'est Noël avant

l'heure avec la venue de Grand Corps Malade, qui sera sur scène le dimanche 2 juin, tout comme Tagada Jones.

Deux autres artistes ont été annoncés le 6 décembre dernier, il s'agit de Georgio et sa 'sauvagerie à fleur de peau', et Fefe, figure de proue du Saïan Supa Crew, connu pour ses prestations scéniques mémorables : 2 salles, 2 ambiances et toujours la même envie de faire la fiesta en musique chez le Michel. Alors vous avez réservés vos billets ?

+ Rendez-vous sur la billetterie www.jardin-du-michel.fr





© Emilie Scherrer

DÉCOUVREZ SAINTE-CROIX EN HIVER

PRENEZ VOS BILLETS ET EMBARQUEZ POUR 1H15 D'ESCAPADE EN SAFARI-TRAIN.

Du 26 décembre au 07 janvier, rendez-vous au parc animalier pour une ouverture exceptionnelle ! Plongez dans la magie de l'hiver et découvrez les animaux en cette belle saison : les renards polaires arborent leur magnifique fourrure immaculée, les lynx ont un pelage très dense et touffu tout comme les loups ou les rennes. Lors de cette « Expédition de Noël », vous profiterez également d'1h15 en safari-train pour vous laisser captiver par le récit passionnant de l'adaptation des animaux à l'hiver, et vous laisser bercer par des contes de Noël animaliers ! Retrouvez d'autres idées cadeaux sur le site internet du parc !

+ Réservation sur parcsaintcroix.com.



DESTINATION LE ZOO DE AMNÉVILLE

Vivez une expérience unique et découvrez les facettes du métier de soigneur animalier, à travers une demi-journée au zoo avec les soigneurs : préparation des rations, nettoyage des enclos, nourrissages...

Cette activité est proposée aux enfants, adolescents et adultes, une occasion unique de passer un moment exceptionnel seul ou en famille !

+ Réservation obligatoire par mail sur : pedagogie@zoo-amneville.com
Retrouvez d'autres idées cadeaux sur : zoo-amneville.com

BALADE EN TROTTINETTE ÉLECTRIQUE DE MONTAGNE

DÉCOUVREZ LES MERVEILLES DE LA BRESSE EN TROTTINETTE ÉLECTRIQUE TOUT-TERRAIN !

En autonomie muni d'un GPS ou guidé par un accompagnateur, vous suivrez des sentiers fascinants vers le sommet du Hohneck, explorerez les lacs et contemplez des panoramas à couper le souffle. C'est une expérience authentique et vivifiante à vivre, entre nature préservée et mobilité douce ! La balade dure généralement 2h et il vous est tout à fait possible d'apporter votre propre casque de vélo.

+ Réservations & Infos : www.greenmojo.fr • Green Mojo, 5 D
Ancienne Route de la Vologne, 88250 La Bresse



© Green Mojo



ACORIS mutuelles

FIDÈLE AU RIRE MÉDECIN

ACORIS Mutuelles s'engage auprès du Rire Médecin pour redonner le sourire aux enfants malades.

Le 22 novembre dernier, à Nancy, dans le cadre de ses initiatives solidaires et de sa mission pour agir pour le bien et la santé de tous, ACORIS MUTUELLES a annoncé avec une grande fierté, le renouvellement de son partenariat avec le Rire Médecin pour la 13^{ème} année consécutive !

Fondée en 1991, le Rire Médecin a pour objectif de refaire découvrir aux jeunes patients le rêve, l'humour et la fantaisie. En intervenant dans les services pédiatriques, ces clowns professionnels apportent un moment de légèreté et de liberté aux enfants hospitalisés et à leur famille, permettant d'alléger les moments difficiles de la maladie.

En plus de leur intervention à l'hôpital de Brabois, les comédiens clowns du Rire Médecin spécialement formés pour intervenir en milieu hospitalier, répandent la joie et la magie depuis l'année dernière au CHU de Besançon.

Depuis l'existence du partenariat entre la mutuelle interprofessionnelle indépendante et Le Rire Médecin, tous les ans, plus de 3 000 enfants ont déjà bénéficié des clowns lors de leur hospitalisation.

Ce mercredi 22 novembre, ACORIS Mutuelles a eu le plaisir de recevoir Le Rire Médecin en compagnie de « Pop et Topaze », comédiens clowns pour honorer son partenariat par la remise d'un chèque de 10 000 euros par le Président de la mutuelle, Monsieur Pascal MATTEUDI.



Le soutien obtenu pour l'association va lui permettre de continuer et de renforcer ses actions salvatrices dans les différents services hospitaliers. « Grâce à ce don et à ce partenariat qui nous tient tant à cœur, nous espérons humblement manifester notre soutien aux enfants hospitalisés et à leur famille. Les valeurs de solidarité et d'entraide portées par notre Mutuelle, ne peuvent trouver meilleurs ambassadeurs que les clowns du Rire Médecin ! » déclare Alexandra COLIN, Directrice Générale d'ACORIS Mutuelles.

ACORIS Mutuelles et le Rire Médecin vont continuer à unir leurs forces afin de porter plus loin leurs engagements et multiplier ensemble les sourires d'enfants !

ACORIS Mutuelles invite tous ses partenaires, adhérents et collaborateurs à soutenir cette belle initiative et redonner à leur manière le sourire à ces enfants. En ce moment, **une collecte de jouets est organisée pour financer la venue des clowns professionnels auprès des enfants malades.** Alors, n'hésitez pas à déposer vos dons dans l'une de nos agences ACORIS Mutuelles.

À PROPOS D'ACORIS MUTUELLES

Née de l'alliance de 3 mutuelles régionales historiques, ACORIS Mutuelles se distingue comme la 1^{ère} mutuelle régionale indépendante de France. Elle symbolise un engagement sans faille envers ses adhérents incarnant les principes de proximité, d'expérience et d'humanisme.



+ N'hésitez plus à contacter  ACORIS mutuelles



sur contact@acorismutuelles.fr • au 09 69 36 10 20 (appel non surtaxé) • liste des 21 agences sur acorismutuelles.fr • application mobile, accessible 24h/24 et 7j/7, téléchargeable sur Google Play et App Store.



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



► N°Cristal 09 69 36 10 20
APPEL NON SURTAXE


ACORIS
mutuelles

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



■ en Fête

gastronomie



une SYMPHONIE CULINAIRE POUR ÉMERVEILLER VOS PAPILLES



au cœur d'une forêt sucrée, une fée pâtissière et un lutin malicieux vous préparent une recette magique. Suivez les traces épicées de ce conte festif, où les ingrédients se transforment en étoiles scintillantes dans le ciel étoilé de l'esprit de Noël.

Le repas commence par une ouverture grandiose avec une entrée digne des grandes étoiles de la gastronomie. Un velouté de potiron aux notes de châtaigne, rehaussé d'une touche subtile de truffe, éveille les papilles. À côté, des huîtres fraîches, délicatement nappées d'une mousse de champagne, apportent une fraîcheur marine qui annonce la richesse du festin à venir.

Au cœur de la fête, le plat principal se présente comme le sommet de l'élégance culinaire. Un chapon rôti, sa peau croustillante et sa chair juteuse, se dresse au centre de la table, entouré de légumes de saison rôtis. Les pommes de terre fondantes, accompagnées de tranches de panais caramélisés, offrent une symphonie de saveurs terreuses et sucrées, tandis que la sauce aux morilles parachève cette création gastronomique.

Avant d'entamer la dernière partie de cette symphonie culinaire, un intermède rafraîchissant vient éveiller les sens. Un granité de cidre, agrémenté d'éclats de menthe fraîche, nettoie le palais tout en apportant une note piquante et vivifiante, préparant ainsi les convives à la douce finale de ce repas de fête.

Le point d'orgue de ce festin féerique s'exprime à travers un dessert qui émerveille les convives. Une bûche de Noël revisité, aux saveurs innovantes de marron et de poire, surprend par sa légèreté et son esthétisme. La décoration délicate, inspirée des flocons de neige, rappelle la magie de l'hiver et clôture le repas sur une note sucrée mémorable.

Pour conclure cette symphonie gustative, une sélection de mignardises défile sur la table. Des truffes au chocolat noir intense, des macarons aux saveurs variées, et des fruits confits offrent une dernière explosion de saveurs, prolongeant ainsi la féerie culinaire de ce repas de réveillon de Noël.

À la lueur des bougies scintillantes et dans une ambiance empreinte de convivialité, chaque bouchée devient un instant de bonheur partagé.

Joyeuses fêtes à tous !

L'ÉLÉGANCE DU BON ET DU GOURMAND

Chaque année, la nouvelle édition de la bûche des Experts Pâtissiers est le rendez-vous des gourmands. Dans quelques semaines, petits et grands pourront clôturer le repas de Noël avec une buche alliant harmonie et gourmandise. À découvrir chez les Experts Pâtissiers de Lorraine.



PASSAGE DE RELAIS

Après douze années d'engagement et conviction, Pascal Cunin a passé la main à Aline Musquar. « J'ai eu à cœur de faire gagner en visibilité l'ensemble des professionnels de notre profession. Je reste convaincu que fédérer les pâtissiers autour de valeurs communes est une force », a partagé Pascal Cunin lors de la présentation de la bûche « Excellence » présentée au grand public en novembre, au Conseil Départemental. Aline Musquar a félicité le travail

accompli par l'ancien président : « Mon souhait est de poursuivre dans la continuité, tout en se questionnant sans cesse pour toujours aller de l'avant ».

Vous connaissez l'expression "blanc comme neige" ? Cette expression colle parfaitement à la bûche de Noël éditée par les Experts Pâtissiers de Lorraine. Sa coque blanche ondulée est une invitation à la douceur. Derrière cette onctuosité apparente se cache un savoureux mélange mariant caramel mangue, crémeux et croustillant Dulcey, biscuit sablée, bavaroise vanille. Réalisée par Quentin Touly de l'amandine à Custines, cette édition place une fois de plus le savoir-faire artisanal des experts pâtissiers lorrains sous les projecteurs.



« Le choix des matières premières, le goût et la créativité sont trois fondamentaux portés par l'ensemble des experts. À ceci, s'ajoute la passion d'un métier, un engagement sans faille pour offrir le meilleur. Comme chaque année, la fin d'année est un moment intense. C'est l'occasion pour le grand public d'apprécier le bon et le gourmand. Saint Nicolas, la bûche de Noël, la galette des rois sont trois bonnes raisons pour pousser la porte de nos boutiques » détaille Aline Musquar, nouvelle présidente de l'association.

sculpteur lorrain qui voyage avec ses mains, saisit le monde à bras-le-corps et donne vie à des structures qui dégagent toujours force et élégance. Nous sommes fiers de pouvoir collaborer avec de grands noms. Entre culture et pâtisserie, le point commun est tout trouvé : nos deux domaines d'expertise marient tradition et innovation. Nous sommes en quête constante de nous réinventer pour séduire, convaincre et susciter des émotions », complète Aline Musquar. ■

JEAN NO ET SES ŒUVRES

Si décembre rime avec Noël, janvier est un mois tout aussi chargé, avec la traditionnelle galette des rois. Depuis plusieurs années, chaque galette cache un vrai trésor marqué par de grands noms : céramique de Lunéville, émaux de Longwy, imagerie d'Épinal, Daum, Emile Gallé, céramiques de Lorraine,... Le tout complété d'artistes lorrains tout aussi prestigieux. Après Gé Pellini et Paul Flickinger, cette année est l'occasion de mettre Jean No à l'honneur. « Jean No un



Les experts
pâtisseries de
Lorraine

L'excellence

édition 2023



Photo: tiquit.com.fr

Où l'acheter ?

www.expertspatisseries.fr



@expertspatisseries

POUR PLUS DE SAVEUR ET DE MOELLEUX, ON ADOPTE LA CUISSON AU SEL

Simple et savoureuse, la cuisson au sel est un incontournable de l'art culinaire à la portée de tous. Avec l'avantage d'être à la fois diététique et riche en goût, elle nécessite de maîtriser quelques techniques de base pour réussir ses plats à la perfection.



© iStock

Vous cherchez un moyen de donner du moelleux à vos viandes et poissons, sans ajouter de matières grasses ni rogner sur la gourmandise ? Il est temps de redécouvrir la cuisson en croûte de sel. Accessible à tous, elle consiste tout simplement à recouvrir les aliments sous une épaisse couche de sel. Même les cuisiniers débutants peuvent réussir des mets dignes des grands chefs. Côté nutrition, cette méthode de cuisson à l'étouffée a aussi tout bon puisqu'elle absorbe les matières grasses et préserve les vitamines et oligo-éléments.

Découvrez deux recettes faciles qui feront frémir vos papilles.

RÔTI DE BŒUF EN SAUMURE DE SEL

Cette recette toute simple, qui se déguste aussi bien en entrée qu'en plat principal, fera le bonheur des amateurs de viande. Choisissez chez votre boucher un beau rôti de bœuf d'environ 500 g. Enduisez-le généreusement d'huile d'olive extra-vierge, avant de le rouler dans un mélange d'herbes de Provence. Formez un lit de gros sel dans un saladier et déposez-y le rôti avant de le recouvrir entièrement de sel. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 24 heures, puis essuyez la viande afin de retirer les grains de sel. Découpez en tranches fines avant de servir nature ou accompagné d'une mayonnaise maison.

PAVÉ DE CABILLAUD EN CROÛTE DE SEL ET AGRUMES

Délicieusement parfumé aux agrumes, ce plat de poisson raffiné et plein de fraîcheur ravira les palais délicats.

Pour le préparer, vous aurez besoin de six pavés de cabillaud, d'un citron vert, d'une orange, d'une dizaine de kumquats, de quatre fenouils, de 500 g de gros sel et, pour l'assaisonnement, de deux anis étoilés, 10 g de baies roses, 10 g de poivre noir, deux blancs d'œuf et une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Commencez par prélever le zeste des agrumes, puis mélangez-les dans un petit saladier avec le sel, les blancs d'œuf, l'anis étoilé, les baies et le poivre.

Sur une plaque de four, déposez un lit de ce mélange à base de gros sel, puis posez les pavés de poisson recouverts de papier cuisson dessus.

Recouvrez-les ensuite d'une couche de sel et enfournez immédiatement, en faisant cuire pendant 12 minutes à 230 °C. À la sortie du four, laissez refroidir pendant cinq à dix minutes puis sortez les poissons de leur croûte pour éviter qu'ils ne soient trop salés.

Lavez les fenouils, hachez-les finement et mettez-les à cuire dans une poêle avec l'huile d'olive, le jus de l'orange pressée et les kumquats coupés. Laissez mijoter à feu doux pendant vingt minutes.

Enfin, disposez les fenouils dorés dans les assiettes avec les pavés de cabillaud et servez bien chaud. 🍴 **Lauren Ricard**



© iStock

PHOTOS © iSTOCK, DR



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



© A.Roussel

-  **POUR 8 PERSONNES**
-  **PRÉPARATION : 10 MIN**
-  **CUISSON : 20 MIN**
-  **REPOS : 2H**

INGRÉDIENTS

15 cl de boisson soja petit épeautre et noisettes, 250 g de farine, 150 g de pâte à tartiner au chocolat, 60 g de sucre complet, 50 g de margarine végétale, 8 g de levure fraîche de boulanger, ½ c. à c. de sel.

BRIOCHE « FLOCON DE NEIGE »

PRÉPARATION

Tiédifier la boisson au petit épeautre.

Dans un saladier, délayer la farine, le sucre, le sel et la levure avec la boisson tiédie. Mélanger à l'aide d'un batteur électrique à crochet en ajoutant la margarine en morceaux, pendant 5 min.

Pétrir pendant 10 min. Quand la pâte est lisse et homogène, la couvrir d'un torchon propre et la laisser lever 1 h 30, à l'abri des courants d'air.

Dégazer la pâte (en l'étirant puis aplatissant), puis la couper en 4 portions identiques. Sur un plan de travail fariné, étaler chaque morceau en disque d'environ 20 cm de diamètre.

Sur le premier disque, étaler un tiers de la pâte à tartiner. Couvrir d'un second disque de pâte, couvrir à nouveau de pâte à tartiner. Renouveler encore une fois l'opération en terminant par une couche de pâte.

Poser un verre au centre du disque, sur la pâte. Sans toucher au verre, découper d'abord le disque en 4 parts égales, puis en 8, puis en 16. On obtient ainsi 16 parts égales.




Façonnage du flocon : prendre 1 part dans chaque main, les rouler en même temps sur elles-mêmes deux fois vers l'intérieur et rejoindre les extrémités pour les souder. Recommencer avec l'ensemble des quartiers. Laisser lever à nouveau la pâte pendant 30 min environ.

Préchauffer le four à 160 °C (th. 5). Badigeonner la brioche de boisson au petit épeautre puis enfourner 20 min environ. 🍴

VIN CHAUD AUX POMMES ET CANNELLE



© Pomme Jazz

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

INGRÉDIENTS

2 pommes Jazz, 1/2 tranche d'orange, 50 cl de vin rouge de votre région, 1/2 cuillerée de cannelle en poudre, 50 g de sucre roux, 1 pincée de sucre vanillé.

Ingrédients déco : 2 tranches de pomme Jazz, 1 bâton de cannelle.

PRÉPARATION

Épluchez et coupez les pommes en tranches fines.

Faites chauffer le vin rouge dans une casserole en ajoutant les pommes, puis la cannelle, le sucre roux, le sucre vanillé et la demi tranche d'orange.

Faites chauffer 15 minutes à feu très doux sans faire bouillir. Servez de suite dans une tasse.

Ajoutez une tranche de pomme et 1 bâton de cannelle. 🍴



Fruits légumes

Viandes & charcuterie

Produits laitiers

Vins & spiritueux*

L'ART DU PRODUIRE LOCAL

La
FERME DES FRUITIERS
Agriculteurs et commerçants

COYVILLER
RD112 (croisement RD74)
03 83 46 74 55

VANDŒUVRE
14, rue de Roberval
03 83 28 45 11

SEICHAMPS
ZAC La Louvière
03 83 31 02 33

VENTE DIRECTE AUX PARTICULIERS

de fruits, légumes, produits du terroir
issus de productions lorraines

www.fermedesfruitiers.com



*L'abus d'alcool est dangereux pour la Santé. A consommer avec modération.



© AOP La Prune

CARPACCIO DE CANARD MI-CUIT

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 50 MIN
CUISSON : 30 MIN

2 magrets de canard, 150 g de foie gras, 8 à 10 prunes jaunes, 6 échalotes, 1 verre de vermouth, cannelle, muscade, clous de girofle.

PRÉPARATION

Émincez très finement les échalotes puis dénoyautez les prunes et coupez-les en morceaux.

Faites suer les échalotes, ajoutez-y les prunes, un peu de muscade, de cannelle et un ou deux clous de girofle. Déglacez avec le verre de vermouth.

Coupez la peau et le gras qui dépassent du magret puis incisez la peau. Ajoutez côté chair quelques clous de girofle et de la cannelle pour bien assaisonner. Laissez cuire 5 min côté peau puis 2 minutes côté chair. Laissez refroidir les magrets et la compotée de prunes-échalotes pendant 1 heure.

Émincez les magrets, disposez des tranches dans 4 assiettes puis ajoutez la compotée prunes-échalotes. Assaisonnez d'un peu de fleur de sel. Ajoutez enfin quelques copeaux de foie gras. 🍴

B COMME BŒUF

**LA NOUVELLE ADRESSE DU MARCHÉ
 SI VOUS AIMEZ LA (TRÈS) BONNE VIANDE !**

Situé au cœur du Marché Central de Nancy, le restaurant B COMME BOEUF allie l'expérience culinaire et le titre de Maître Restaurateur de l'IMPROMPTU, depuis 23 ans, et la qualité des viandes de la Boucherie DELVAL.

Une viande maturée et bio, des éleveurs régionaux au savoir-faire reconnu, proposent ici les races limousine et charolaise ; on n'oublie pas la part belle réservée aux abats, avec la cervelle meunière, la tête de veau, les rognons...

Tout cela dans le respect des circuits courts : proximité géographique, faible nombre d'intermédiaires, vous garantissent de manger sain et durable à prix raisonnable :

Entre Vous et Nous, une belle histoire qui commence !

Restaurant privatisé pour les groupes, midi et soir sur demande, ouvert du mardi au samedi pour le déjeuner.

**DÉCOUVREZ
 NOTRE NOUVEAU RESTAURANT**



Os à moelle • Entrecôte • Onglet •
 Tatakis de bœuf • Filet • Bavette

RACE À VIANDE, MATURÉE & BIO

Marché couvert Nancy - 06 20 99 16 06

MAISON PARMANTEL : L'ART DU FAIT MAISON

Fuseau lorrain, pâté en croûte, spécialités à base de pieds de porc, andouillettes, pâtisseries salées et viandes labellisées (cochon Laborie, agneau de l'adret, bœuf Aubrac, volailles des Landes et veau du Monts du Velay)... Depuis 1998 et son installation en vieille ville nancéienne, la Maison Parmantel se distingue par son savoir-faire artisanal et la qualité de ses propositions. Ici, tout est fait maison ! Loin de se reposer sur ses lauriers, l'artisan boucher, charcutier et traiteur a créé l'événement en inaugurant une seconde adresse, en plein marché central de Nancy.

À l'approche des fêtes, les deux établissements proposent, sur commande et à la vente directe, une gamme de produits de prestige entièrement fait maison : foie gras, saumon fumé, boudin blanc, ballottines et escargots, auxquels s'ajoutent des volailles festives.

BOUCHERIE - CHARCUTERIE DELVAL

Jean Yves et son équipe vous accueillent avec la plus grande convivialité et mettent à votre service tout leur professionnalisme depuis 40 ans dans une ambiance chaleureuse.

La boucherie - charcuterie Delval travaille avec les abattoirs de Mirecourt, au plus près de nos éleveurs locaux de la région. Pour les fêtes il sauront vous conseiller et vous suggérer leur boeuf bio - chapon - pintade - dinde et charcuterie des Vosges pour des repas de réveillon réussis.

Vous n'aurez pas le temps de cuisiner ? La Boucherie Delval s'occupe de tout grâce à son service traiteur sur commande !



**BOUCHERIE
PARMANTEL**
PRODUITS FAITS MAISON

P

PARMANTEL
— Maison de qualité —

Jean Michel et Valentin Girol sauront vous prodiguer leurs meilleurs conseils pour des fêtes de fin d'année réussies...

Marché couvert 03 83 50 48 77 **133 Grande rue, Nancy 03 83 32 22 67**



*Boucherie - Charcuterie
Delval*

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

Delval

Ouvert du mardi au samedi 8h 30 à 19h et le dimanche 9h à 13h




Marché couvert Nancy - 03 83 32 04 21

DES ENTRÉES SIMPLES ET DÉLICIEUSES

Froides ou chaudes et facile à élaborer, ces deux recettes feront l'unanimité !

TARTARE DE SAINT-JACQUES AUX ŒUFS DE SAUMON



 **POUR 4 PERSONNES**
 **PRÉPARATION : 15 MIN**
 **CUISSON : 7 MIN**

INGRÉDIENTS




12 noix de Saint-Jacques dont 4 avec le corail, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 citrons verts, 2 cuillères à café de piment de Cayenne, 1 boîte d'œufs de saumon, roquette, 2 tranches de jambon cru.

PRÉPARATION

Coupez les noix de Saint-Jacques en dés réguliers. Placez-les dans une coupelle et faites-les mariner avec le mélange huile d'olive/citron vert. Assaisonnez selon votre goût avec le poivre, le sel et le piment de Cayenne. Dressez vos verrines en respectant l'ordre suivant : Saint-Jacques, œufs de saumon, Saint-Jacques. Décorez avec le corail et un brin de roquette. Réservez au frais 3h minimum. Une heure avant de servir, préchauffez votre four à 180°C. Recouvrez la plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé. Coupez les tranches de jambon en deux et enfournez-les 5 à 7 min, afin de les colorer et de les rendre bien croustillantes. Sortez-les du four et réservez. Au moment de servir, déposez une chips de jambon cru sur chaque verrine, ou plantez-la directement dans le tartare. 🍴

ŒUF COCOTTE AU JAMBON CRU ET AU FOIE GRAS



 **POUR 4 PERSONNES**
 **PRÉPARATION : 10 MIN**
 **CUISSON : 7 MIN**

INGRÉDIENTS

4 tranches de foie gras de canard truffé, ciboulette et cerfeuil, 4 œufs, 2 cuillères à soupe de crème semi-épaisse, poivre, 5 cl de jurançon, 2 tranches de jambon cru.

PRÉPARATION

Prenez 4 ramequins et disposez 1/2 tranche de foie gras de canard truffé dans le fond. Cassez un œuf dans chacun et poivrez. Mélangez la crème et le jurançon puis versez une cuillère du mélange dans chaque récipient. Assaisonnez à nouveau, si nécessaire puis cisaillez la ciboulette et le cerfeuil.

Laissez cuire au bain-marie durant 6 à 7 minutes.

Au moment de servir, disposez 1/2 tranche de foie gras sur le dessus puis répartissez le jambon cru coupé en pétales fins.. 🍴

Le Petit Comptoir & l'Hôtel Les Pages

Une halte gourmande au pied du château à découvrir !



Stéphanie et Denis Tabouillot sont les chefs d'orchestre de ce bel établissement à l'esprit bistrot. Le couple de professionnels passionnés, secondé par une équipe motivée a acquis au fil des années, une belle réputation. Denis, maître restaurateur propose une cuisine traditionnelle et délicate à base de produits frais et du terroir. Possibilité de séminaires, grand parking privé gratuit pour voitures et bus.



5, Quai des Petits Bosquets - 54300 LUNÉVILLE | Tél. 03 83 73 14 55 | contact@lespageshotel.fr | www.hotel-les-pages.com

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.



Sauveurs et Parfums d'Italie



Restaurant
Chez TONY




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

MARCHÉ COUVERT - NANCY - 03 83 32 65 47

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.

**BOUTIQUE
MASY FRUITS**



Fruits et Légumes des Produits
BOUTIQUE MASY

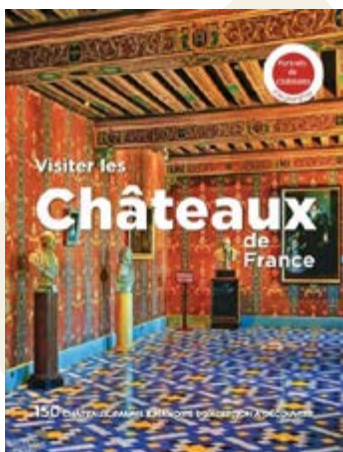
**Fruits exotiques
Fruits secs, confits, ...
Corbeilles • Légumes
Miels • Loukoums ...**

MARCHÉ COUVERT - NANCY
03 83 32 29 01

DES LIVRES DANS LA HOTTE DU PÈRE NOËL

Du très beau livre photo au récit bourré d'anecdotes, découvrez notre sélection à glisser sous le sapin.

PATRIMOINE & ARCHITECTURE



VISITER LES CHÂTEAUX DE FRANCE

Un voyage à travers le temps parmi les châteaux, les palais et les manoirs de France !

Au fil des pages, découvrez une sélection de 150 lieux historiques, répartis par région. Les châteaux sont classés en 4 périodes architecturales ; Moyen Âge, Renaissance, Classique et 19^e/20^e siècle ; pour offrir un maximum d'informations aux plus curieux. Afin d'aller plus loin, les auteurs présentent des portraits inédits de propriétaires de châteaux qui contribuent activement à la valorisation du patrimoine. Le tout, illustré par de nombreuses très belles photos.

À retrouver pour chaque château :

- ✓ Les incontournables de la visite
- ✓ L'histoire du monument
- ✓ Les anecdotes qui ont marqué l'endroit
- ✓ Des plans des infrastructures (jardin, château).

+ *Visiter les Châteaux de France* • MICHELIN Éditions • Parution le 6 octobre 2023 • 464 pages • 24,95€



RÉCIT AVENTURE



MONT BLANC, LA VÉRITABLE HISTOIRE DE LA PREMIÈRE ASCENSION

Voici comment l'éditeur présente ce titre sur son site :
Que s'est-il réellement passé avant, pendant et après la première ascension du mont Blanc ?

Pendant cent cinquante ans, on a cru le savoir, et la même histoire a circulé de génération en génération. Une belle histoire... Et puis, des historiens ont fouillé les archives de l'époque. Au terme d'un travail colossal de recherches approfondies et méthodiques, Gavin de Beer et Graham Brown ont mené une véritable enquête policière, et les certitudes ont volé en éclat. Leur ouvrage, paru en 1957, n'avait encore jamais été traduit en français. Un ouvrage de référence qu'Yves Ballu, considéré comme l'un des meilleurs spécialistes de l'histoire du mont Blanc, a adapté en l'enrichissant de ses propres recherches et de documents – livres, gravures et manuscrits – de son exceptionnelle collection. On connaît maintenant la véritable histoire de la première ascension du mont Blanc. C'est toujours une belle histoire, mais pas celle que l'on croyait.

+ *Mont Blanc, la véritable histoire de la première ascension* • Editeur Du Mont-Blanc • 320 pages • 45€



SON ODEUR APRÈS LA PLUIE

C'est une histoire d'amour, de vie et de mort. Sur quel autre trépied la littérature danse-t-elle depuis des siècles ? Dans *Son odeur après la pluie*, ce trépied, de surcroît, est instable car il unit deux êtres n'appartenant pas à la même espèce : un homme et son chien. Un bouvier bernois qui, en même temps qu'il grandit, prend, dans tous les sens du terme, une place toujours plus essentielle dans la vie du narrateur.

Ubac, c'est son nom (la recherche du juste nom est à elle seule une aventure), n'est pas le personnage central de ce livre, Cédric Sapin-Defour, son maître, encore moins. D'ailleurs, il ne veut pas qu'on le considère comme un maître. Le héros, c'est leur lien. Ce lien unique, évident et, pour qui l'a exploré, surpassant tellement d'autres relations. Ce lien illisible et inutile pour ceux à qui la compagnie des chiens n'évoque rien. Au gré de treize années de vie commune, le lecteur est invité à tanguer entre la conviction des uns et l'incompréhension voire la répulsion des autres ; mais nul besoin d'être un homme à chiens pour être pris par cette histoire car si pareil échange est inimitable, il est tout autant universel. Certaines pages, Ubac pue le chien, les suivantes, on oublie qu'il en est un et l'on observe ces deux êtres s'aimant tout simplement.

C'est bien d'amour dont il est question. Un amour incertain, sans réponse mais qui, se passant de mots, nous tient en haleine. C'est bien de vie dont il est question. Une vie intense, inquiète et rieuse où tout va plus vite et qu'il s'agit de retenir. C'est bien de mort dont il est question. Cette chose dont on ne voudrait pas mais qui donne à l'existence toute sa substance. Et ce fichu manque. Ces griffes que l'on croit entendre sur le plancher et cette odeur, malgré la pluie, à jamais disparue.

✚ *Son odeur après la pluie*, Cédric Sapin-Defour • Editeur Stock • 270 pages • 20,90 €

LE SPORT VU AUTREMENT



LE SPORT VU DU CIEL

Les lignes des terrains, les courbes, les couleurs, tout se révèle depuis les airs pour nous offrir les paysages hors du commun. Les sportifs insufflent la vie à ces images, leur donnent leur force. Leurs mouvements, sublimés par les ombres qui se dessinent grâce à la lumière ambiante, transforment ces photos en tableaux vivants, en œuvres graphiques. Le temps d'un livre, prenez la place d'un oiseau et survolez ces théâtres de la pratique sportive en France, un spectacle qu'il nous est impossible d'apprécier les pieds sur terre. Quand le potentiel esthétique du sport est magnifié par l'art

✚ *Le sport vu du ciel*, Edouard SALMON • Edition Amphora • 224 pages • 49,95 €

LES GRANDS RÉCITS

Plongez dans la folle histoire du sport.

Quels secrets cachait Ivan Lendl, le champion détesté de tous ? Comment Wilma Rudolph, la petite fille qui ne devait pas marcher, est devenue la reine du sprint ? Pourquoi Roland Ratzenberger et Ayrton Senna sont liés à jamais ? Qui est Steve Gleason, l'emblème de La Nouvelle-Orléans, dont la vie a été bouleversée par une tragédie collective et un drame intime ? Pourquoi l'essai « du bout du monde » de Serge Blanco a tant marqué la première Coupe du monde de rugby ?

Derrière les chapitres de légende qui composent le grand roman du sport, se cachent des champions et des championnes aux accomplissements parfois extraordinaires, mais surtout des hommes et des femmes à l'histoire toujours singulière. Des années 1920 à nos jours, cette nouvelle édition augmentée des *Grands Récits* d'Eurosport retrace un siècle de destins pas comme les autres. Entre gloire éternelle, héros improbables, malédictions et vies brisées.

✚ *Les Grands récits* • Editeur Amphora • 219 pages • 26,50 €

L'OR, LA MYRRHE, L'ENCENS, ILS L'APPORTÈRENT AU DIVIN ENFANT

1	2	3	4	5	6	7	8	9
DEMEURE NAISSANCE DE JÉSUS	HAUT-DE- FORME	FIBRE EXISTENCE	CUBE TERRE, CONCÉDÉE	CHARLES 1ER ROI DE ROUMANIE	ÉCONOMI- SERENT QU'IL PARIAT	TROUBLÉE PATROUIL- LES		
SORTIE	HUMEUR FIGURINES DE CRÈCHE							
SALAN LA CODIRIGEA RIVIÈRE								
MUSEAU DU PORC	SIÈGE DU ROI LAVAGE							
ÉTABLI- RENT ANNÉES								
MALTRAI- TÉES	1 ^{ERE} EN HÉBREU LAWREN- CIUM							
MONTÉ CALE								
FEMELLE D'UN LAGO- MORPHE	DISQUE COMPACT PERRO- QUET							
LES ENFANTS SAGES EN ONT	NICKEL							



© Adobe Stock

Retrouvez la solution sur notre site lorrainemag.com, rubrique À lire.

SINGER®

*Le spécialiste
de la machine à coudre*

RÉPARATIONS TOUTES MARQUES

**L'offre
de Noël !**



**NOUVELLE MACHINE À COUDRE MADAME 2
+ AGENDA DE COUTURE + SAC DE TRANSPORT**

349€



*116, Av. de Strasbourg - Nancy
03 83 35 21 64 ou 06 82 84 38 90*

HOROSCOPE 2024



Bélier

Du 21 mars au 20 avril

Amour : L'heure est à la stabilité. La vie à deux sera harmonieuse et la sensualité, la séduction seront au rendez-vous. Célibataire, il faudra y mettre du vôtre si vous voulez que certaines rencontres évoluent favorablement.

Vie active : Votre créativité sera mise en lumière cette année. Des opportunités s'offriront à vous. Osez et vous pourriez être agréablement surpris. Les finances ne seront pas au centre de vos préoccupations.

Forme : Vous apprendrez enfin à vous accepter tel que vous êtes. Des problèmes de dos risquent de revenir. Faites un bilan de santé.



Taureau

Du 21 avril au 20 mai

Amour : Vous abandonnez une vision de l'amour trop idéaliste pour une conception plus terre à terre mais plus juste. Célibataire, vous pourriez être amené à choisir entre deux personnes.

Vie active : Vous attendiez une reconnaissance au travail et ce devrait être enfin le cas. Vos collègues apprécieront votre bonhomie et rechercheront votre contact. Du côté des finances, vous gérerez votre bourse d'une main de maître.

Forme : Vous ressentirez le besoin de faire de l'exercice régulièrement pour booster votre vitalité. Votre moral sera dépendant de votre vie sociale.



Gémeaux

Du 21 mai au 21 juin

Amour : Il sera difficile de savoir dans quelle direction vos amours vont se diriger. Peut-être envisagerez-vous une séparation. Pour les célibataires, l'année est prometteuse. Vous ferez une rencontre enthousiasmante.

Vie active : La chance de l'année précédente se prolonge. Vous travaillerez durement et vous serez récompensé en conséquence. On pourrait vous faire plusieurs offres d'emploi intéressantes. Côté finances, il faudra revoir votre budget à la baisse.

Forme : Vous aurez l'impression de pouvoir soulever des montagnes. Vous ne vous laisserez pas aller à la déprime.



Lion

Du 24 juillet au 23 août

Amour : Si vous êtes célibataire, vous serez un vrai bourreau des cœurs et vous ferez une rencontre déterminante en automne. En couple, votre moitié va enfin s'investir dans la relation. Demande en mariage possible.

Vie active : Votre envie de changement va revenir en force. On pourrait vous proposer un nouveau poste. Pour certains, le besoin de monter sa propre entreprise se fera sentir. Un projet immobilier pourrait mobiliser toutes vos finances.

Forme : Pratiquez des activités en plein air. Vous ressentirez le besoin de prendre soin de votre apparence et de perdre du poids.



Cancer

Du 22 juin au 23 juillet

Amour : En couple, vous vous montrerez attentionné et vous apporterez de l'originalité dans votre relation. Célibataire, vous ferez une rencontre au printemps ou à l'automne et votre complicité grandira avec le temps.

Vie active : Vous devrez vous atteler à un projet déroutant et mettrez un point d'honneur à relever le défi. Vous devrez tempérer vos exigences envers les autres. Vous saurez flairer les bons plans cette année.

Forme : Votre vitalité devrait remonter doucement au cours de l'année. Problèmes de sommeil possibles à partir de l'été. Et si vous arrêtez les excitants ?



Vierge

Du 24 août au 23 septembre

Amour : Vous serez désagréable en début d'année et cela créera des frictions dans votre couple. Les choses s'apaiseront durablement cet été. Si vous ne croyez plus en l'amour, vous devriez changer d'avis. Une rencontre réchauffera votre cœur à partir de l'été.

Vie active : Professionnellement, vous stagnerez et il vous faudra définir vos besoins à partir de septembre. À la recherche d'un emploi, votre obstination paiera. Financièrement, vous pourrez vous faire plus plaisir que d'habitude.

Forme : Vous trouverez un rythme de vie qui vous permettra de ne pas vous épuiser. Douleurs articulaires ? Pensez aux sports doux.

Pompes funèbres - Marbrerie - Prévoyance obsèques

ROC•ECLERC

LÀ, POUR VOUS

24h/24 - 03 83 55 55 55

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





Balance

Du 24 septembre au 23 octobre

Amour : En couple, vous ne vous sentirez pas épanoui et cela vous pèsera jusqu'en septembre. Dans ce contexte, la sphère amicale sera prédominante. Pour les célibataires, une histoire se profile avec une personne en lien avec des activités communes.

Vie active : À la recherche d'un emploi, vous pourriez en trouver un rapidement. Déjà en poste, à partir du mois de septembre, vos qualités seront mises en avant et on pourrait faire appel à vous pour un nouveau projet. Votre année financière sera excellente !

Forme : Vous aurez envie de vous recentrer sur vous. Votre santé mentale sera à prioriser. Troubles du sommeil à prévoir.



Capricorne

Du 22 décembre au 20 janvier

Amour : Cœur à prendre, n'en faites pas trop pour séduire au risque de déplaire. Votre caractère bien trempé rendra vos prétendants circonspects. En couple, vous donnerez la priorité au bien-être de votre famille, que vous aurez peut-être envie d'agrandir.

Vie active : Vous saisissez les opportunités qui se présenteront à vous et vous brillerez par votre savoir-faire. Si vous débutez dans un nouvel emploi, on pourrait vous proposer un projet stimulant. Côté finances, ne dépensez que le strict nécessaire.

Forme : Vous devrez maîtriser vos humeurs oscillantes. Pratiquez une activité relaxante, privilégiez une bonne hygiène alimentaire et bannissez les excitants.



Scorpion

Du 24 octobre au 22 novembre

Amour : En couple, même si vous aurez parfois de petits doutes, rien ne devrait sérieusement ébranler votre ciel amoureux. Célibataire, vous devrez éviter les personnes jalouses et possessives. Rencontre probable dès le premier trimestre.

Vie active : Le travail en groupe sera privilégié. Vous serez très sollicité et devrez vite vous adapter à de nouveaux challenges. Si vous êtes à votre compte, votre minutie sera appréciée. Niveau budget, vous serez plus fourmi que cigale.

Forme : Votre signe aspire au calme et à la sérénité. Vous pourriez être sujet à des douleurs musculaires. Période idéale pour arrêter si vous fumez.



Verseau

Du 21 janvier au 19 février

Amour : En couple, vous filerez le parfait amour. La communication et la sensualité seront au cœur de votre relation. Célibataire ? Vous n'aurez clairement plus envie de l'être ! Et cela tombe bien car vous allez rencontrer l'âme sœur dès le début de l'année.

Vie active : Vous devriez enfin avoir une révélation sur vos aspirations profondes et osez vous lancer vers une nouvelle activité. Heureux dans votre travail, une offre vous mettra sur le chemin du succès. Un projet d'achat immobilier sera envisagé.

Forme : La fatigue n'aura pas de prise sur vous. Pratiquez un sport de manière régulière et n'attendez pas pour faire vérifier votre vue.



Sagittaire

Du 23 novembre au 21 décembre

Amour : Votre libido sera boostée avec l'arrivée du printemps. En couple, vous devrez adapter vos envies à celles de votre partenaire. Les couples de longue date chercheront à pimenter leur relation. Seul, vous tomberez facilement amoureux.

Vie active : Vous aurez envie d'innover et vous saurez convaincre du bien-fondé de vos idées. À vous de savoir en tirer parti ! À la recherche d'un emploi, vous devrez mettre de l'eau dans votre vin. Financièrement, capitalisez.

Forme : Vos vives émotions se traduiront par de la nervosité. Faites des activités pour réguler ce trop-plein. Pensez à faire un bilan sanguin..



Poissons

Du 20 février au 20 mars

Amour : L'amour de votre moitié renforce votre confiance en vous. Ne délaissez pas votre partenaire ou vous subirez son mécontentement. À la recherche de l'amour, une personne de votre passé pourrait chambouler votre vie en automne.

Vie active : Votre situation sera stable et vos supérieurs seront contents de votre travail. À partir de l'été, vous multipliez les projets au risque de vous disperser. Certains natifs auront envie de se lancer en solo, ce sera sans doute prématuré.

Forme : Vous aurez besoin de vous défouler en pratiquant une activité sportive mais prenez le temps de reposer votre corps. Soignez votre hydratation.

**VOTRE
CENTRE AUDITIF**
proche de chez vous

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

Prenez rendez-vous sur :

sur Doctolib



ou au **09.80.92.10.69**

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

centre auditif Orellys

Orellys

1-3, allée de la Cascade

54520 Laxou

Facilité d'accès



Orellys
La liberté d'entendre



Muriel Cognot,
audioprothésiste D.E.

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

Muriel Cognot, audioprothésiste DE.,
vous invite dans son centre auditif,
au Centre Commercial "La Cascade",
totalement rénové à Laxou pour un
BILAN AUDITIF GRATUIT !*

ESSAI GRATUIT**
pendant **UN MOIS** chez vous

1 bilan
auditif
GRATUIT*

1 essai
GRATUIT**

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

et un chargeur ou un boîtier TV OFFERT***

SUIVI ILLIMITÉ sans aucune limite de rendez vous.

* bilan non médical.

** essai gratuit pendant 1 mois. Sur prescription médicale. Voir conditions dans votre centre.

*** Voir conditions en centre.

À PLAINFAING



VISITES
TOUTE
L'ANNÉE

*Fabrication
artisanale
des célèbres
Bonbons des
Vosges CDHV®*



**Visites et dégustations gratuites,
guidées et commentées**
toute l'année du lundi au samedi
Pas de visite les dimanches et jours fériés

Magasin ouvert toute l'année en continu
du lundi au samedi de 9h à 18h30
les dimanches et jours fériés de 10h à 18h
(fermé les 25/12 et 01/01)



Retrouvez-nous sur
les Marchés de Noël



LA QUALITÉ AU NATUREL
DEPUIS 1986

FABRICATION ARTISANALE
DANS LES VOSGES

LIVRAISON DANS TOUTE LA
FRANCE & UE



03 29 50 44 56

www.cdhv.fr

Retrouvez-nous sur :



JE VOIS
LA VIE EN
VOSGES