

LORRAINE

REPORTAGES • SORTIES • CULTURE • DÉCO ... MAGAZINE



SENTIER DES LANTERNES

UNE INITIATIVE DU DÉPARTEMENT DE LA MOSELLE

PLACE DE L'ESPLANADE - METZ

DU 23 NOVEMBRE AU 30 DÉCEMBRE 2024

Moselle
L'Eurodépartement

Ma
MUTUELLE
ACORIS
elle est
COMME MOI
elle prépare
L'AVENIR



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


ACORIS
mutuelles

Plus de 20 agences en Lorraine
et en Franche-Comté
[acorismutuelles.fr](https://www.acorismutuelles.fr)



ÉDITO

UN CALENDRIER DE L'AVENT RÉJOUISSANT

Ce numéro n'est pas comme les autres. Parce que c'est le dernier de l'année, il y a forcément au fil des pages, un supplément de magie et de féerie. Encore plus que pendant le reste de l'année, même si nous y mettons un dévouement et une énergie sans failles, les sujets traités donnent matière à s'évader, à s'émerveiller, à rêver, à replonger en enfance et surtout à partager.

Dans chacune de ces pages, vous trouverez cette énergie propre aux semaines précédant Noël qui transpire en chacun de nous. Un objectif partagé par les nombreux acteurs du territoire qui cherchent aussi à mettre en lumière leur mobilisation et partager leurs initiatives pour affronter l'hiver de manière chaleureuse. Du sentier des lanternes en Moselle à Nancy en passant par Lunéville, le Zoo d'Amnéville, Toul et bien d'autres que vous allez découvrir, chacun a une manière de contribuer à l'atmosphère féérique et scintillante ambiante.

Comme cette année encore plus que les autres, nous en avons besoin et que cela semble être devenu un incontournable, ce numéro regorge de surprises tel un calendrier de l'avent. Avec des idées de sorties, de loisirs, de découvertes, des escapades qui sortent des sentiers battus, des activités inédites mais aussi des rendez-vous pour dénicher des cadeaux pas comme les autres à mettre sous, ou sur d'ailleurs, le sapin. N'oubliez pas d'aller aussi frapper à la porte de vos commerçants et artisans de proximité, nul doute qu'ils sauront vous mettre l'eau à la bouche et en appétit. Pour résumer le tout : la Lorraine inspire votre hiver !

Alors joyeuses fêtes de fin d'année à tous... Et rendez-vous le 14 janvier !

Baptiste Zamaron



Chalet, place Saint Louis, Metz © Arnaud Husenot



PLEIN D'IDÉES CADEAUX !



NOUVEAUTÉS

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

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



Retrouvez Mercerie Raugraff
sur Facebook et Instagram



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



SOMMAIRE



6

REPORTAGE • À LA UNE NOËLS DE MOSELLE : PLACE AU MERVEILLEUX !

ART & CULTURE

- 10 Noël de verre
- 12 Gare à l'Art : le rendez-vous d'artisans d'exception
- 14 Un marché avec l'Art et la Manière
- 14 Merry Ch(o)ristmas à l'Opéra de Nancy !
- 15 "La vie en vrai" : un hymne vibrant à Anne Sylvestre
- 16 L'hiver enchante le Château de Lunéville
- 18 Des boules Made in Lorraine à glisser sous le sapin
- 20 Cerith Wyn Evans joue avec nos perceptions

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDAC

- 22 Oh my pots : un café céramique original et ludique !

SORTIES • DÉCOUVERTES

- 24 Emmanuel Perrin crée et expose au CERFAV
- 26 La féerie de Noël s'empare de Toul
- 28 Décembre à Vandœuvre sous le signe de la musique et de la gourmandise
- 30 Le Zoo d'Amnéville fête l'hiver
- 31 Noël au planétarium d'Épinal
- 32 Splendeurs florales toutes de jaune vêtues

ART & GASTRONOMIE

- 36 Des bûches qui en mettent plein la vue
- 38 La Lorraine inspire vos fêtes
- 40 Recettes en fête...





46

GASTRONOMIE
ÇA MIJOTE AU MARCHÉ
CENTRAL DE NANCY!

FORMATION INDUSTRIE

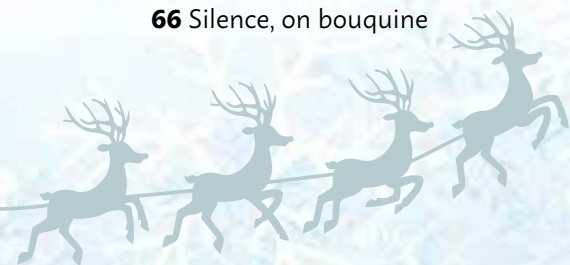
- 50** UIMM : Une industrie innovante et dynamique
- 54** Le GRETA-CFA Lorraine Centre : un capital d'expertise pour ses 50 ans

FAITES VOS JEUX !

- 56** Noël en Quiz : les coutûmes et traditions de Noël
- 57** Mot mystère : les délices de Noël
- 58** Noël en Quiz
- 60** Jeux

ET AUSSI...

- 62** À voir à faire
- 64** Votre horoscope 2025
- 66** Silence, on bouquine



Marché de Noël des artisans d'art

GARE à L'ART

Grands Salons
de l'Hôtel de ville de Nancy

21 | Dec.
22 | 2024

40 créateurs

ENTRÉE
LIBRE

samedi
10h-19h

dimanche
10h-18h

Conception graphique : Ednamé.studio

La Région
Grand Est

Nancy



bleu
100% Lorraine

Organisé par
MAM

NOËLS DE MOSELLE : PLACE AU MERVEILLEUX !

Portés par le Département de la Moselle, les Noëls de Moselle se démarquent par leur offre festive éclectique et captivante.

LE SENTIER DES LANTERNES

Parmi toutes les animations proposées sur les territoires mosellans, le **Sentier des Lanternes à Metz**, sorte de déambulation poétique et lumineuse, fait figure d'attraction-phare. Inspiré de la célèbre **Nuit des Lumières à Montréal**, il est devenu un rendez-vous incontournable des festivités de Noël en Moselle. Créé en 2012 par le Département, ce parcours féérique a vu le jour dans les **Jardins Fruitiers de Laquenexy** avant de s'installer durablement à Metz. Aujourd'hui, il brille au cœur du square Boufflers, dont les arbres centenaires se parent de mille feux pour accueillir cette expérience unique.

Avec ses 2 000 lanternes, le Sentier plonge les visiteurs dans un monde de contes et légendes hivernales. Entre Casse-Noisette et Saint Nicolas, les promeneurs revivent les histoires classiques de Noël, déambulation lumineuse à la bande-son joyeuse. Depuis l'an dernier, deux nouvelles scènes émerveillent le public : la gare du Pôle Nord, avec sa lanterne géante de 5,5 mètres, et le train du père Noël, qui s'étend sur 10 mètres, emmenant les rêveurs de tout âge dans un voyage imaginaire vers le Pôle Nord.



Metz, marché de Noël © CIGEL



Sentier des Lanternes © Moselle Attractivité

La nouveauté 2024 réside dans une mise en lumière particulièrement immersive : des aurores boréales projetées par laser transportent les visiteurs jusqu'aux étendues glacées de la Laponie. Un chemin qu'emprunteront, en vrai, les lettres au père Noël qui seront déposées dans la boîte aux lettres installée à cet effet.





© G.RAMON



La rencontre avec Amarok,
Parc Animalier de St Croix © DR

CHALET QUALITÉ MOSL

Pour la cinquième fois, le chalet Qualité MOSL* prendra ses quartiers place de la République à Metz, au pied du majestueux sapin et à quelques pas de la tour Skyliner. Ce vaste espace de 150 m², décoré aux couleurs de Noël, réunit ce que la Moselle compte de plus authentique : des créations artisanales réalisées avec soin et des spécialités gastronomiques locales. Les artisans et producteurs labellisés s'y succéderont pour présenter leurs œuvres et produits, chacun incarnant les valeurs de transparence, de qualité et de valorisation des terroirs mosellans. Dans une atmosphère festive et chaleureuse, le chalet Qualité MOSL invite chacun à préférer des cadeaux made in Moselle, clés d'un Noël 100% authentique.

**label copiloté par Moselle Attractivité, le Département de la Moselle, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Moselle ainsi que la Chambre d'Agriculture de la Moselle, qui valorise une production locale de haute qualité, axée sur les circuits courts et les savoir-faire du territoire*

→ Chalet.mosl.fr



© Moselle Attractivité



Noël Forbach © Moselle Attractivité



© Moselle Attractivité

Source d'émerveillement féérique sans cesse renouvelé, le Sentier n'en reste pas moins fidèle à ses valeurs écologiques. Ainsi, les décors fabriqués en épicéa et bois massif par la société Wild's Wood sont réutilisés d'une édition à l'autre, et chaque année, des éléments sont remis à neuf – les arches d'entrée et les quatre pergolas ont été entièrement restaurées –, ce qui prolonge d'autant la durabilité des installations. Les sapins décoratifs renforcent, quant à eux, l'ambiance festive du lieu.

Conçu comme une invitation à la rêverie, le Sentier des Lanternes accueille chaque année des milliers de visiteurs (170 000 personnes en 2023), qui profitent de cette parenthèse lumineuse pour retrouver leur âme d'enfant.



Chalet MOSL © DR

→ Sentier des Lanternes, Square Boufflers, Esplanade – Metz • Jusqu'au 30 décembre 2024 • Accessible du lundi au jeudi et le dimanche de 17h à 20h ; le vendredi et le samedi de 17h à 21h, le 24 décembre de 16h à 18h. Fermé le 25 décembre. • Moselle.fr/Sentier



LES TERRITOIRES À LA FÊTE

Si Metz concentre, à elle seule, une bonne dose de la magie de Noël, la joie essaïmera sur tous les territoires mosellans.

Opération phare initiée par le Département pour égayer cette fin d'année, les « Instants Magiques en bibliothèques » sont un rendez-vous à ne pas manquer, où culture, lecture et traditions rencontrent la magie de Noël.



© Zieutl édition

Cette année encore, les bibliothèques redoubleront d'imagination pour donner au mois de décembre ce qu'il suppose de rondeur, de partage et de créativité. Expositions de jouets d'antan, ateliers de cartes de Noël en origami, décorations en pâte polymère ou matériaux recyclés, prêts surprises de livres en paquets

cadeaux, spectacles, expositions, jeux et rencontres conviviales autour de douceurs et boissons chaudes... Au total, 295 animations sur tout le territoire mosellan rivaliseront d'inventivité dans un même objectif : illuminer les yeux des petits et des grands ! 63 spectacles, ateliers et jeux seront spécialement offerts à celles des 91 bibliothèques participantes les plus investies dans la vie du réseau.

En ouvrant leurs portes le temps des « Instants magiques en bibliothèques », tous ces établissements pourront donner à voir ce qu'ils sont vraiment : des lieux de culture, de rencontres et de partage.

→ « Instants magiques en bibliothèques », jusqu'au 24 décembre • Programme détaillé sur moselia.moselle.fr

En parallèle, les rendez-vous se multiplieront à travers tout le département, lequel vibrera à l'unisson pour réchauffer nos cœurs. Marchés de Noël, défilés, animations musicales et artistiques seront autant de moments de convivialité et de partage.



© Elisabeth Malgonne

TERRITOIRE DE THIONVILLE

Avec « Noël à Flo' », les visiteurs de Florange seront plongés en pleine magie de Noël, avec un village de Noël les mercredis, samedis et dimanches (inauguré le 7 décembre, entre défilé de saint Nicolas et mini-parade féérique), parade des lanternes (le 11 décembre), mais aussi concerts, spectacles de rue, performances enflammées et rencontres avec le père Noël (les weekends). Le clou du spectacle interviendra le 22 décembre, avec un show de Rémi Bricka, l'homme-orchestre, suivi d'un feu d'artifice éblouissant. À ceci s'ajoutent un marché de Noël effervescent et une patinoire.

→ Du 7 au 22 décembre au Complexe de Bétange
Florange-online.fr

TERRITOIRE DE FORBACH-SAINT-AVOLD



© Cléa Stiring-Wendel

Du 7 jusqu'au 22 décembre, l'esprit de Noël soufflera sur Stiring-Wendel, et ce, de mille et une façons ! Au programme de ces semaines festives : un marché de Noël généreux, Les Foulées de Noël, course en trois circuits (la Course des Lutins, le Tour de la Hotte et les Foulées de Noël) organisée le 8 décembre, un spectacle de magie (Magikus, le 11 décembre à 17h), un grand concert de Noël (avec Jean-Claude Borelly, dimanche 15 décembre à 16h), un défilé du Père Noël en calèche (le 22 décembre à 16h) et d'autres animations festives et gratuites.

→ Du 7 au 22 décembre • Ouverture des chalets en semaine de 17h à 20h, les week-ends de 15h à 20h • Stiring-wendel.fr

TERRITOIRE DE SARREGUEMINES-BITCHE



Le Site verrier de Meisenthal proposera une immersion magique au cœur de l'art verrier, entre tradition et créations contemporaines, sous forme de parcours mêlant animations et expositions. Tandis que son « Jardin pour la Liberté » accueillera l'installation immersive « Stimulus », œuvre visuelle et sonore réagissant aux interactions du public (signée François Delamare), le Musée du Verre reviendra sur l'histoire verrière à travers différentes expositions. Au parcours permanent, s'ajoute l'exposition « Muette la Carpe ? », qui explore les œuvres d'Émile Gallé (et d'autres). Autre objet d'intérêt : l'entrée dans les coulisses de la fabrication de la boule de Noël, via des démonstrations de soufflage. Enfin, la Halle Verrière accueillera une exposition consacrée à des œuvres photographiques et sculpturales ayant en commun de s'inspirer de la relation de l'homme avec l'eau.

→ Jusqu'au 30 décembre (fermé les 23, 24 et 25 décembre). • Parcours accessible du mardi au dimanche, de 12h à 18h • Site-verrier-meisenthal.fr



TERRITOIRE DE METZ-ORNE

En décembre, Hagondange s'habille de lumières, le Concours des maisons décorées et illuminées (inscriptions au CIA avant le 8 décembre) faisant chaque année florès. Quant au parc municipal d'Hagondange, il se transformera en Village de Noël, et accueillera route des lanternes, spectacles, ateliers créatifs et boîte aux lettres du père Noël. Au volet spectacle vivant, Les Sphères, spectacle onirique et féérique de la Compagnie Remue-Ménage sera joué par trois fois dimanche 8 décembre. Le traditionnel Concert de Noël se tiendra, lui, dimanche 22 décembre à partir de 16h à la salle des Fêtes.

→ Du 7 au 22 décembre, les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 16h à 20h, les mercredis et dimanches de 15h à 20h, les samedis de 15h à 20h • Hagondange.fr



TERRITOIRE DE SARREBOURG-CHÂTEAU-SALINS

Les termes du contrat sont simples : moyennant 12 euros (gratuit pour les -4 ans), vous embarquerez à bord du train de la Saint-Nicolas à Abreschviller, et partirez à la découverte de l'une des traditions mosellanes les plus connues. À expérimenter en famille, cette expérience féérique d'une heure dans la forêt vous créera des souvenirs à vie ! Cerise sur le gâteau : les enfants sages se verront, à leur retour, remettre un sachet de friandises par saint Nicolas en personne.

→ Réservation obligatoire au 03 87 03 71 45 • Train-abreschviller.fr

→ Retrouvez toutes les informations et la programmation complète sur noelsdemoselle.fr !

ART & CULTURE



Stimulus de François Delamarre
© Communauté de Communes du Pays de Bitche



NOËL DE VERRE

Le Centre International d'Art Verrier (CIAV) de Meisenthal perpétue un savoir-faire unique tout en innovant chaque année avec des créations originales. Depuis 1999, sa collection de boules de Noël – désormais produite sous la marque « Meisenthal-France » – conjugue tradition et modernité. En 2024, elle s'enrichit de la **boule Kaktus** qui, imaginée par le designer allemand Mark Braun, invite à un Noël tropical. À travers cette création ludique et engagée, le CIAV nous sensibilise avec humour aux défis du réchauffement climatique.

Autre bonne nouvelle : pendant la saison « Un Noël à Meisenthal », le billet d'entrée à tarif exceptionnel (5 € pour les adultes / Gratuit pour les - de 18 ans) donne accès à un parcours immersif réunissant le CIAV, le Musée du Verre et la Halle Verrière. Vous y découvrirez les expositions « Muette, la carpe ? » autour du Vase à la Carpe d'Emile Gallé, « Noël au balcon ? », dédiée à la création de Kaktus, et assisterez à des démonstrations hypnotiques de soufflage depuis une mezzanine.

À ne pas manquer également, l'installation **Stimulus**, œuvre visuelle et sonore de François Delamarre, a été conçue à partir d'objets en verre produits à Meisenthal.

Pour compléter ce joyeux programme, petits et grands dès 6 ans pourront participer, les mercredis 4, 11 et 18 décembre, à des **ateliers créatifs** autour de la confection de livres-objets ou la découverte du furoshiki, l'art de l'emballage textile. Ces activités gratuites, sur inscription, sont la promesse de souvenirs uniques à accrocher à votre sapin !

Jusqu'au 30 décembre, plongez dans l'univers magique de Meisenthal, où l'histoire du verre s'allie à une créativité sans limite.

→ Programme et inscription sur site-verrier-meisenthal.fr
• T. 03 87 96 81 22 • contact@site-verrier-meisenthal.fr



© Communauté de Communes du Pays de Bitche



UN NOËL À MEISENTHAL

PAYS DE BITCHE

14 NOVEMBRE → 30 DÉCEMBRE

SAUF 23-24-25 DÉCEMBRE

MARDI → DIMANCHE / FERMÉ LE LUNDI (SAUF 30/12)

NOUVEAU ! OUVERTURE DU PARCOURS DE VISITE À 12H

MUSÉE DU VERRE

- COLLECTIONS PERMANENTES
- EXPOSITION "MUETTE, LA CARPE ?"
- LES ATELIERS DU MERCREDI

CENTRE INTERNATIONAL D'ART VERRIER

- DÉMONSTRATIONS DE SOUFFLAGE
- EXPOSITION "NOËL AU BALCON ?"

HALLE VERRIÈRE

- EXPOSITION "FRAGMENTS D'EAU"
 - PROJECTION NUMÉRIQUE IMMERSIVE "LA HALLE AUX LUMIÈRES"
 - SPECTACLES & CONCERTS
 - LE BISTROT : NOUVEAU !
- WWW.HALLE-VERRIERE.FR

RETROUVEZ LES BOULES DE NOËL DE MEISENTHAL
DANS LA BOUTIQUE DU SITE VERRIER : 13H30 - 18H
DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES



SITE-VERRIER-MEISENTHAL.FR



GARE À L'ART : LE RENDEZ-VOUS D'ARTISANS D'EXCEPTION

Pour sa 18^e édition, les 21 et 22 décembre, Gare à l'art réunira quarante artisans talentueux dans les prestigieux salons de l'Hôtel de Ville de Nancy.

Édition à succès après édition à succès, Gare à l'art fait figure d'événement incontournable des fêtes de fin d'année. En passe de s'installer, pour la deuxième année consécutive, au sein de l'Hôtel de ville de Nancy, la manifestation organisée par Métiers d'art Métropole invite les amateurs de créations authentiques à un voyage au cœur du savoir-faire artisanal.



Céramistes, verriers, bijoutiers, maroquiniers, brodeurs d'art, ferronniers, tapissiers, plasticiens ou encore créateurs de mode... Une quarantaine d'artisans (dont 50% de primoexposants) y montreront leurs créations issues d'un savoir-faire d'exception. À eux tous, ils démontreront que l'artisanat d'art ne se résume pas à la maîtrise de techniques ancestrales, et qu'il est aussi un terrain d'innovation et de créativité. Savants équilibres entre tradition et modernité, les œuvres présentées brilleront par leur originalité, la diversité des matériaux et des approches étant le gage, pour les visiteurs, d'une expérience riche et immersive, 100% authentique.

En outre, loin des achats impersonnels, Gare à l'art offre une opportunité rare de rencontrer les créateurs qui se trouvent derrière les objets. Chacun aura à cœur de partager avec les visiteurs les secrets de son métier, de discuter de son parcours et des inspirations qui nourrissent son art.

Envie d'accommoder votre pied de sapin de cadeaux uniques et sur mesure ? Rendez-vous dans les salons de l'hôtel de ville de Nancy les 21 et 22 décembre prochains !

→ Évènement organisé par Métiers d'art Métropole, en partenariat avec la Ville de Nancy, la Région Grand Est et France Bleu Sud Lorraine • Samedi 21 décembre, de 14h à 21h et dimanche 22 décembre, de 10h à 18h, dans les salons de l'Hôtel de Ville de Nancy • Entrée libre • Contact au 06 77 18 45 98





ISABELLE SAYS : CÉRAMISTE DE L'ÉMOTION

Dans son atelier niché au cœur d'un village mosellan, Isabelle Says modèle bien plus que de simples sculptures : elle donne vie à des histoires. Après une reconversion professionnelle en 2016, cette autodidacte passionnée a transformé un loisir, la céramique, en véritable vocation. Ses œuvres, principalement des personnages, sont inspirées des anecdotes qu'on lui raconte ou des histoires qu'elle se raconte. À travers la terre, elle cherche à établir un dialogue silencieux entre ses créations et ceux qui les observent. Et bien qu'Isabelle confie être « plus à l'aise dans l'intimité de son atelier que dans les démarches commerciales », elle est friande d'initiatives lui permettant d'aller à la rencontre du public, notamment en organisant des stages et des portes ouvertes lors des Journées Européennes des Métiers d'Art ou en période de Noël... ou de la participation à des salons d'exception tels que Gare à l'art, auquel elle s'associe pour la première fois. En plus de ses œuvres, Isabelle y proposera des bons cadeaux pour des stages, idée parfaite pour découvrir l'univers de la céramique et partager un moment créatif.

www.isabellesays.fr



BENOÎT PLOFFOIN : LA POÉSIE DU BOIS Tourné

Victor Loiselet a fait ses armes en Installé en tant que brocanteur depuis 2004,

Benoît Ploffoin s'était spécialisé dans la restauration d'outils et de machines liés à la vigne et au vin... jusqu'à ce que le besoin de créer supplante celui de restaurer.

Le tournage sur bois, technique dont il se servait pour remplacer les manches d'outils, est progressivement devenu une passion et depuis un an, Benoît a troqué sa casquette de brocanteur pour celle d'artisan d'art, se concentrant sur des pièces uniques. Soliflores ou galets verticaux, toupies ou sculptures, ses objets séduisent un public en quête de singularité.

Benoît revendique une approche intuitive. « *Quand je commence une pièce, je ne sais jamais à quoi elle ressemblera à la fin* ». Cette liberté créative l'éloigne des commandes standardisées, qui nécessitent de reproduire des modèles précis. Il préfère laisser le bois guider ses gestes, même si cela comporte des risques, le tournage étant une technique exigeante et parfois dangereuse. « **L'apprenti tourneur** », comme il aime à se définir, se dit « *flatté de faire partie de cette édition de Gare à l'art* », étape importante dans son développement.

 [benoitploffoin](https://www.instagram.com/benoitploffoin)

VICTOR LOISELET : LE DIALOGUE ENTRE VERRE ET MÉTAL

Victor Loiselet a fait ses armes en tant qu'étudiant en lycée technique du vitrail à Paris, et passé treize ans dans la restauration de monuments historiques. Et puis un jour, il a ressenti le besoin impérieux de laisser libre cours à sa liberté créative. C'est ainsi qu'en 2006, il ouvre son propre atelier, et fait du verre américain Bullseye, qu'il apprécie pour sa capacité à se transformer sous l'effet de la chaleur, son meilleur allié. Recourant à des techniques comme le fusing ou le thermoformage, il superpose les textures et les couleurs pour donner naissance à des œuvres vibrantes et translucides.



Depuis 2017, Victor explore l'alliance du verre et du métal. Des formes qu'il découpe dans de la tôle d'acier au plasma, il fait des sculptures plates qu'il enrichit de verre opaque ou transparent, jouant ainsi pleinement sur les contrastes, les reliefs. Son travail s'étend également aux décorations de jardin, des compositions aériennes inspirées de formes stylisées. « Trompe l'œil » pour un éléphant en métal et verre, ou « Cat'à strophes » pour un chat à texte... Ses œuvres justement nommées allient techniques artisanales et créativité ludique... et colorée !

 [victoirloiselet](https://www.instagram.com/victoirloiselet)

SABINA WILK-ABGRALL, LA BELLE EMPREINTE

Sabina Wilk-Abgrall, artiste et créatrice installée à Malzéville, redonne vie à une technique photographique ancienne : le cyanotype. Ce procédé, qui tire son nom du grec ancien kúanos (bleu) et túpos (empreinte), permet de créer des images monochromes d'un bleu profond à partir de citrate d'ammonium ferrique et de ferricyanure de potassium, solution qui, une fois appliquée sur du papier, devient sensible à la lumière. Exposées au soleil, les zones non couvertes deviennent bleues, tandis que les zones ombrées deviennent blanches ou claires. Inspirée par l'approche d'Anna Atkins, botaniste pionnière du XIX^e siècle, Sabina récolte plantes et fleurs sauvages dont elle capture l'empreinte sur du papier aquarelle. Le pigment bleu de Prusse se révèle après un bain d'eau, offrant des œuvres uniques et poétiques célébrant la beauté imprévisible de la nature. Entre avril et septembre, l'artiste partage sa passion en animant des ateliers pour adultes et enfants. Une expérience ludique et artistique où le bleu, comme les calques choisis, se décline à l'infini !



 [les_bleus_a_dorer](https://www.instagram.com/les_bleus_a_dorer) •  [Sabina Wilk-Abgrall \(concept et motifs\)](https://www.facebook.com/SabinaWilk-Abgrall)



UN MARCHÉ AVEC L'ART ET LA MANIÈRE

Ce rendez-vous a pris le relais du célèbre P'tit Baz'art l'an passé et il revient cette année, les 14 et 15 décembre à l'Octroi. 90 exposants attendus pour ce marché de Noël des artistes et artisans.

C'est un rendez-vous de fin d'année inscrit dans la belle et louable lignée du P'tit Baz'art qui, après 20 ans de bons et loyaux services, a tiré sa révérence et laissant ainsi de nombreux artistes et artisans, sans lieu d'exposition pour la fin d'année sur Nancy. Afin de permettre de pouvoir revivre ensemble de beaux moments, de partage, de rencontres, et de fêtes, l'association La Manière, née de l'envie de redonner vie à cette institution Nancéienne, a décidé d'organiser un marché d'art et d'artisanat sur le site de l'Octroi en décembre 2023. Franc succès renouvelé



donc cette année, les 14 et 15 décembre à l'Octroi. Avec toujours le même objectif : proposer un large choix d'objets d'art et d'artisanat, pour tous les prix. Peintures, linogravures, vanneries, sérigraphie, photographie, bijoux, vêtements, sculptures, cyanotypes et autres œuvres diverses et variées, il y en aura pour tous les goûts et toutes les bourses parmi les 90 exposants attendus cette année. Pour des cadeaux de Noël avec l'art et la manière...

 [L'Art et La Manière](#)

14

MERRY CH(O)RISTMAS À L'OPÉRA DE NANCY !

Un vent de féerie va souffler sur l'Opéra national de Lorraine pendant les fêtes. Au programme : un conte classique comme on les aime et des chants de Noël.



De la magie place Stanislas ! C'est *Cendrillon*, inspiré du conte de Perrault mais dans la version de Rossini, *Cenerentola*, qui s'invite dès le 13 décembre prochain sur la scène de l'Opéra national de Lorraine. Si l'on s'éloigne de l'image qu'en donnera Walt Disney, quelques ajustements et pas des moindres ; la pantoufle de vair est remplacée ici par des bracelets de cristal. Toute la magie réside dans la musique : mais quelle musique ! Le compositeur signe

l'une de ses plus brillantes partitions : l'air final d'Angelina enfin princesse est à lui seul un feu d'artifice vocal. La mise en scène est signée Fabrice Murgia, lui qui puise l'inspiration dans le cinéma américain, du côté des films fantastiques et gothiques à la Tim Burton. *Cenerentola* promet d'être une grande fête populaire et un Noël pas comme les autres ! Rendez-vous du 13 au 22 décembre.

Envie de célébrer Noël en musique ? L'Opéra organise le samedi 21 décembre à 19h à une soirée festive autour du répertoire choral destiné à cette douce période de l'Avent. La pratique chorale, professionnelle ou amateur, est plus qu'une tradition outre-Manche et outre-Atlantique. Elle a suscité la constitution d'un répertoire immense d'une richesse incomparable, et tenté les plus grands compositeurs. Ils s'inviteront le temps de cette soirée toute en chœur...

→ Infos : opera-national-lorraine.fr



Sous les projecteurs, une lumière douce éclaire une scène où se croisent théâtre et mélodie, souvenirs et aspirations.

« La vie en vrai » est bien plus qu'un hommage : c'est une invitation à parcourir le matrimoine musical d'Anne Sylvestre, artiste dont les mots continuent de faire écho.

« LA VIE EN VRAI » : UN HYMNE VIBRANT À ANNE SYLVESTRE

Spectacle poétique et engagé, « La vie en vrai » rend hommage à l'héritage puissant d'Anne Sylvestre. A voir au Théâtre Gérard Philipe le 13 décembre !



La vie en vrai © Esmeralda Da Costa

Accompagnée par la pianiste Lucie Sansen, Marie Fortuit tisse, entre chant et texte, un récit intime et universel. Les chansons d'Anne Sylvestre – celles emblématiques comme celles plus confidentielles – se mêlent au texte autofictif de l'autrice-metteuse en scène pour donner vie à une constellation

féministe, dont chaque étoile éclaire une facette de l'héritage poétique et politique de cette grande dame de la chanson française. Entre les luttes d'hier et les espoirs d'aujourd'hui, un lien se noue.

Avec sa plume à la fois tendre et incisive, Anne Sylvestre, la féministe parfois militante, a souvent chanté les tabous, les injustices et les rêves. Ses chansons, comme « Douce maison » ou « Frangines », ravivent des mémoires et des émotions enfouies, tout en s'inscrivant dans une résonance nouvelle. « Les gens qui doutent », hymne à ceux qui hésitent, réfléchissent et se cherchent, prend une dimension presque cathartique, dans une époque marquée par les certitudes fracassées. En revisitant les arrangements au piano, Lucie Sansen offre à chaque chanson un souffle unique, une respiration qui met en valeur le texte. Ce spectacle devient alors un espace d'écoute et de partage, où chaque note porte un message et chaque silence invite à la réflexion.

Entre deux chansons, des archives surgissent : des extraits de l'émission « Radioscopie », où Anne Sylvestre fait face à la misogynie ordinaire de l'époque, ou des lectures de textes. Ces parenthèses donnent au spectacle une profondeur supplémentaire et rappellent combien les mots d'Anne Sylvestre étaient, et demeurent, un acte de résistance.

→ Vendredi 13 décembre à 20h, avec contre-soirée des enfants (5-10 ans), au Théâtre Gérard Philipe de Frouard • Billetterie-tgp-frouard.mapado.com



LA BOUILLOTTE

Festival jeune public organisé par le service culturel de la Ville de Frouard, La Bouillotte donnera lieu à de multiples temps forts, du 3 au 11 décembre. Spectacles, séances de cinéma, sieste musicale... L'événement s'adresse aux enfants, à leurs parents et, plus largement, à tous celles et ceux ayant su garder au chaud leur âme d'enfant.

15

Théâtre Gérard Philipe de Frouard

Tour de chant & théâtre



VEN. 13 DÉC.
20h00

dès 12 ans
de 3€ à 12€

Théâtre Gérard Philipe
Avenue de la Libération 54390 Frouard
03.83.24.19.97 / tgp@frouard.fr
billetterie-tgp-frouard.mapado.com





L'HIVER ENCHANTE LE CHÂTEAU DE LUNÉVILLE

Cet hiver, découvrez ce joyau patrimonial tout en profitant de rendez-vous inédits aux couleurs des fêtes de fin d'année.

Décembre est déjà là, le château de Lunéville se glisse dans ses habits d'hiver et prend part aux festivités de fin d'année à travers une série d'animations et de rendez-vous qui invitent à redécouvrir les espaces restaurés de ce lieu emblématique.



16

A votre arrivée vous serez accueillis par de multiples sapins naturels trônant fièrement devant une façade illuminée, d'où l'on peut apercevoir les silhouettes des habitants du château se préparant pour les fêtes. A l'intérieur, c'est un parcours de découvertes qui s'offre aux visiteurs. Hervé Mayon, artisan d'art installé à Allain (La Licorne Verte), a aménagé des installations végétales agrémentées, de boules de Noël du Centre international d'Art verrier de Meisenthal, mais aussi des œuvres des Infondus, souffleurs de verres mosellans.

DES MACHINES EN MOUVEMENT

Au sein de la chapelle, les « Variations Mécaniques » de l'artiste lotois Emmanuel Audibert, les machines étranges de la « Cinétique FabriK » réalisées par le sculpteur Laurent Cadilhac et la marionnettiste Lucile Beaune, ainsi que des appareils sonores anciens, issus des collections du Musée de l'Art Forain et de la

Musique Mécanique de Conflans-en-Jarnisy, animeront les lieux pour une exposition de machines à contempler et/ou à manipuler.

Pour les jeunes visiteurs, direction le sous-sol, ou autour d'un coin lecture, seront proposés des ateliers créatifs, des contes à écouter, et un sapin à décorer de manière participative. Pour les visiteurs, un salon de thé temporaire, espace cosy installé dans l'échansonnerie, permettra les après-midis de déguster boissons chaudes et biscuits de Noël.

Enfin, la boutique du château sera agrémentée de créations du Centre européen de Recherche et de Formation aux Arts verriers de Vannes-le-Châtel. Un savoir-faire à mettre sous ou sur le sapin !

SAINT-NICOLAS EN MARIONNETTES

Ce n'est pas tout ! Un jour par semaine, de multiples animations seront proposées. Rendez-vous le dimanche 15 décembre avec la Cie Max Ollier

pour « Vexations Mécaniques ». En écho aux sonorités de la chapelle, Max Ollier présentera une étape de son projet en création autour d'une intrigante machine sonore de sa conception et les « Vexations » d'Erik Satie (1893), pour des sessions d'improvisations de 45 minutes, entre 14h et 18h.

Envie de découvrir un Saint-Nicolas pas comme les autres ? Les samedis 21 et 28 décembre et 4 janvier 2025, « La véritable histoire de Saint-Nicolas ou le Gros Jambon » de la Cie Hold-Up propose une vision décalée de l'histoire traditionnelle de Saint-Nicolas. Racontée en marionnettes à gaine chinoise, avec toujours un boucher sanguinaire et un Saint-Nicolas présentant des signes avant-coureurs d'Alzheimer, autant d'ingrédients laissant présager quelques problèmes ! Représentation à 14h30 et 16h30, suivie d'un atelier de manipulation de marionnettes. L'hiver sera show au château !

→ L'hiver au Château de Lunéville, du 11 décembre 2024 au 12 janvier 2025, 10h-12h et 14h-18h • Fermé les lundis, mardis, 24-25 décembre et 1^{er} janvier • Visites des espaces intérieurs : 5€ • Goûter (boisson + biscuit + tasse souvenir) : 5€



Vittel
la ville



IDÉE CADEAU

POUR LES FÊTES OFFREZ UN SPECTACLE !

UN GRAND CRI D'AMOUR (théâtre)

5 janvier

LE CASSE DE L'ANNÉE (théâtre)

23 février

JOSEPH KAMEL

14 mars

JENIFER

12 avril

JOYCE JONATHAN

10 mai

CHIMÈNE BADI

28 juin

NATASHA ST PIER

21 novembre

DANY BRILLANT

13 décembre



COMPLET

www.ville-vittel.fr/billetterie

DES BOULES MADE IN LORRAINE À GLISSER SOUS LE SAPIN

Dans notre région les boules de Noël artisanales sont très plébiscitées. Voilà une jolie idée cadeau pour enchantez vos proches !

ET LE CENTRE INTERNATIONAL D'ART VERRIER CRÉA KAKTUS !

Lieu d'exception consacré à l'art verrier, le CIAV n'en fini pas de nous éblouir. Après Stella en 2023, la verrerie de Meisenthal à dévoiler Kaktus sa boule de Noël 2024. Une nouvelle création pensée par le designer Mark Braun, qui prend la forme d'une figue de Barbarie. Très attendue des collectionneurs et des amoureux des beaux objets issus de métiers d'art, cette boule est si plébiscitée, qu'elle se transmet pour certain de génération en génération. Entre 1999 et 2024, 35 modèles de boules de Noël ont été édités par le Centre International d'Art Verrier. Avec une cadence de 650 à 700 boules par jour, en cette fin d'année ce sont plus de 40 000 boules « Kaktus » qui seront disponibles à la Boutique du CIAV, ou en point de vente dans les offices de touristes de : Nancy, Metz, Strasbourg, Forbach, Sarreguemines, Sélestat et Colmar..



© Communauté de Communes du Pays de Bitche

18

LONGWY MON AMOUR BOULE DE NOËL PM (R&V)

L'opération de soutien à la Manufacture des Emaux de Longwy 1798 se poursuit avec une série de boules de Noël inspirée de la Chouette LONGWY MON AMOUR éditée et écoulée à 1000 exemplaires. Une idée déco savoir-faire made in France à s'offrir ou offrir et à accrocher à votre sapin.



© Manufacture des Emaux de Longwy 1798

Collection : Longwy mon amour

Modèle : Boule de Noël

Décorée à l'or 24 cts. Poids : 85 gr • Attache en laiton doré

Modèles en Emaux - Référence : 176811

→ Pour l'achat de 2 boules, le duo cœur coloré ou cœur or bénéficiez d'un prix spécial de 125 € au lieu de 136 €. Commande sur la boutique en ligne www.emauxdelongwy.com



UNE BOULE MILLÉSIMÉES "UN SAPIN EN ORIGAMI"



Créée par La cristallerie Lehrer, La boule de Noël 2024 met à l'honneur le Sapin de notre région. Son design raffiné capte et reflète la lumière pour créer une atmosphère scintillante.

Un ornement unique qui sublimerait votre sapin avec style et magie. Vert, bleu, satiné, noir, ambre ou arlequin, la boule se décline en différentes couleurs, il y en a pour tous les goûts !

→ Cette boule Sapin au tarif de 20 € est à retrouver sur les marchés de Colmar, de Brumath en Alsace ou encore sur le marché de Noël à Metz, ou sur le site de la cristallerie www.cristallehrer.com.

UNE IMMERSION FÉERIQUE

UN ÉVÉNEMENT
NOËLS
MOSELLE

13 DÉC.
AU
26 MARS

Lumières d'Hiver

DÉCOUVREZ LA MAGIE DE L'HIVER
DE JOUR COMME DE NUIT !

NOUVEAU PARCOURS
DE LUMIÈRES



SCANNEZ POUR
EN SAVOIR PLUS



Sainte-Croix

PARC ET LODGES EN MOSELLE

parcsaintecroix.com

CERITH WYN EVANS JOUE AVEC NOS PERCEPTIONS

Au Centre Pompidou-Metz, Cerith Wyn Evans propose lieux empruntés à METZ, une immersion sensorielle visible jusqu'au 14 avril 2025.

Exposition-événement, lieux empruntés à METZ est la première exposition personnelle de Cerith Wyn Evans en France depuis sa monographie au Musée d'Art Moderne de Paris en 2006. Sacrement vivante, elle occupe à la fois le Forum et la Galerie 3 du Centre Pompidou de Metz.

Dans cette chorégraphie de lumières et de sons, chaque élément interagit avec l'espace et évolue constamment, comme animé par une vie propre. C'est que Cerith Wyn Evans explore, depuis près de quarante ans et ses débuts dans le cinéma expérimental des années 1970, les limites de la perception. Pour cela, il questionne l'ordre établi – allant jusqu'à interroger le principe même d'exposition – et place le spectateur au cœur de son travail. D'observateur, celui-ci devient le noyau central de l'œuvre, dont la présence et les changements de perspectives jouent un rôle majeur.

Pour cette exposition inédite, l'artiste a fait du Forum du Centre Pompidou-Metz un « jardin d'hiver », où nature et culture se mélangent, grâce à des œuvres lumineuses. Jouant avec la lumière naturelle qui inonde le hall vitré du musée, Evans installe au cœur de la végétation ambiante (faite de vrais arbres) deux colonnes constituées de tubes à filament, sur le modèle des tubes de carton de l'architecte Shigeru Ban. Un squelette humain en verre suspendu projette des ombres sur le mur, tandis que de grandes géodes d'améthyste encaissées dans du verre relient monde de la nature et monde social.



En contraste, la Galerie 3 devient un « jardin de promenade », où Cerith Wyn Evans a réalisé deux rêves : « semer » des œuvres plutôt que les accrocher de manière classique, et recouvrir les murs de l'espace d'exposition de miroirs. Aux deux extrémités, des baies vitrées font de la lumière extérieure (et de Metz !) un élément important de la scénographie. Dans cet espace, cinq colonnes LED passent progressivement de l'éclat à la transparence, sorte de respiration lumineuse accentuant le caractère organique des œuvres. À côté, une sculpture en verre paraît inspirer et expirer, grâce à des flûtes de cristal aux effets sonores haletants. Ajoutant du mystère au mystère, des motifs en néon inspirés du théâtre nô japonais semblent exécuter une danse suspendue à un rythme frénétique.

L'interaction entre les lumières artificielles, les sons et l'architecture du Centre Pompidou-Metz forme une sorte de théâtre d'ombres et de lumières où le visiteur devient l'acteur voulu par l'artiste. Par petites touches et grandes enjambées, Cerith Wyn Evans et lieux empruntés Metz nous embarquent dans une expérience profondément introspective explorant la manière dont la perception se construit et se déconstruit par l'art.



EN MARGE DE L'EXPOSITION

Jeudi 5 décembre, 18h30 : projection performative avec Ceryth Wyn Evans et Steve Farrer (entrée 5€, sur réservation)

Dimanche 8 décembre, 10h30 et 11h45 : concert de Louis-Michel Marion (entrée libre sur présentation du billet d'entrée)

→ Exposition à voir jusqu'au 14 avril au Centre Pompidou de Metz • Infos et réservation sur centrepompidou-metz.fr



CARTE VISA PREMIER

**ÊTRE UNE
BANQUE POPULAIRE,
c'est proposer une carte bancaire
avec des avantages et
des garanties⁽¹⁾ pour
skier l'esprit serein.**

**BANQUE POPULAIRE
ALSACE LORRAINE CHAMPAGNE**



la réussite est en vous

Communication à caractère publicitaire et sans valeur contractuelle.

Après étude de votre dossier par votre banque et sous réserve de son acceptation.

(1) Selon limites, conditions et exclusions prévues dans les engagements contractuels en vigueur.

Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne, société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable. Siège social : 3 rue François de Curel - 57000 Metz - 356 801 571 RCS Metz - sté de courtage et intermédiaire en assurances inscrite à l'ORIAS sous le n° 07 005 127. Crédit photo : Adobe Stock

OH MY POTS : UN CAFÉ CÉRAMIQUE ORIGINAL ET LUDIQUE !

Un concept créatif inédit a ouvert ses portes au centre-ville de Nancy depuis septembre dernier : un atelier céramique pour façonner des objets uniques. Immersion.



Envie d'un objet brut, de prendre le pinceau et d'imaginer en 2h un décor que l'on retrouve nul part ailleurs ? Chez Oh my pots !, le nouveau café céramique installé 3 rue Gilbert à Nancy, c'est possible.

Cette idée, on la doit à Antony Pegorier, ancien commercial à Paris, lors d'un week-end chez des amis en Allemagne. Lui l'adepte des écrans découvre ce concept qui fait sensation là-bas. Il réussit à se faufiler dans une séance et pendant 2h, le jeune homme est déconnecté de tout. « *J'étais complètement obnubilé par la réalisation de mon bol. J'ai pris mon temps, j'ai imaginé le décor et le tout m'a fait un bien fou. Je me suis dit, pourquoi ne pas lancer cela en France ?* », explique-t-il.

Si le concept a déjà quelques adresses à Paris, il est plus rare dans d'autres métropoles. Antony Pegorier décide alors de mettre le cap vers Nancy. Recherche d'un local, de fournisseurs, création de la marque, du site internet, des éléments, bref, 18 mois de travail seront nécessaires avant l'ouverture.



TARIF TOUT COMPRIS

Le concept est simple : vous réservez un créneau sur le site internet de la marque. Une fois sur place, vous choisissez votre céramique parmi la cinquantaine de propositions. Théière, vase, passoire, bol, tasse, pichet, tirelire, vide-poches, coquetier, écuelle pour animaux, il y en a pour tous les goûts et toutes les saisons avec en ce moment, des sapins, anges et autres boules de Noël. « *Chaque céramique a un prix. Ce tarif prend en charge : l'objet bien sûr, la session de deux heures, la mise à disposition du matériel et la cuisson* », détaille le chef d'entreprise. Une fois les explications données et l'ensemble du matériel nécessaire mis à disposition, il ne reste plus qu'à choisir les motifs. Pour ceux en manque d'inspiration, un QR-Code sur le set de table renvoie vers quelques inspirations bien utiles... La séance de créativité de 2h peut donc commencer ! A en croire les adeptes présents lors de notre visite, cela fait un bien fou. L'ambiance musicale douce est propice au déploiement des plus beaux gestes. Et qui dit café céramique, dit forcément douceurs. Boissons chaudes, soft et cookies de chez Honey sont aussi proposés à la vente, histoire de faire une petite pause dans la création et de reprendre quelques forces.

24H DE CUISSON

Une fois la céramique terminée d'être customisée, le client prend une photo de sa création qu'il laisse sur place et Antony Pegorier se charge des étapes suivantes. Et elles sont nombreuses et nécessitent un réel savoir-faire. Débute alors l'émaillage où seront retirés les excès de produit puis c'est parti pour une cuisson à 1000°C durant 24h. Vient ensuite l'étape de finition avec parfois du ponçage, quelques petites rectifications. Deux semaines plus tard environ, le client peut revenir pour prendre possession de sa céramique ainsi terminée. Un objet unique pour embellir son intérieur, pour un usage quotidien (les objets passent au lave-vaisselle et micro-ondes) ou comme cadeau qui va traverser les époques. Une activité ludique, originale qui séduit à tout âge à réaliser entre amis, en famille ou seul.

→ Oh my pots • 4 rue Gilbert à Nancy • Mercredi-jeudi 13h-20h, vendredi 13h-22h30, samedi 10h-20h, dimanche 10h-17h30 • Réservation sur ohmypots.fr





EMMANUEL PERRIN CRÉE ET EXPOSE AU CERFAV

Dix ans après sa première contribution avec le Centre Européen de Recherches et de Formation aux Arts Verriers (Cerfav), l'artiste Emmanuel Perrin est de retour cet hiver.

Au programme : la création d'un Saint-Nicolas tout en bleu et une exposition présentant ses œuvres et installations.

Pyrogravure, dessin, sculpture, gravure, verre, et bien d'autres encore, ses productions sont multiples et foisonnantes. Le terrain de jeu d'Emmanuel Perrin : les mythologies et les histoires d'Humanités. « *Je suis un conteur d'histoires. J'emploie différents matériaux qui me permettent de développer des histoires. Et cela fera bientôt 30 ans que cela dure !* », explique-t-il.



Entre Terre et Ciel, Emmanuel Perrin © CERFAV / Julia Schaff

Alors pour rendre hommage à cet artiste aux multiples facettes et célébrer les dix ans d'une première collaboration, le Cerfav a de nouveau sollicité Emmanuel Perrin. Dans un premier temps, l'artiste a créé un Saint-Nicolas en verre, d'un bleu intense, baptisé Nico Blue. « *Pour cette édition 2024, je voulais présenter un personnage hors des canons de l'icône classique. un bel objet décoratif avec un caractère unique. Nico Blue est le pur reflet de mon travail graphique. Proche de mes personnages, il reprend les mêmes « codes » de représentation (bouche, yeux, joues) et se veut jovial et goguenard. De couleur bleue, il fait référence au tekhélet, le bleu biblique dont les textes hébreux font la couleur*

de la traversée des apparences, de la mémoire et du divin. Généralement associée à l'apaisement et à la stabilité, la couleur bleue fait aussi référence à la confiance, à la loyauté ou à la vérité. Toute l'incarnation de Saint Nicolas », confesse l'artiste.

BALADE CRÉATIVE

Nico Blue donne à voir deux lectures en fonction de la lumière : un bleu intense et profond avec un éclairage face, et un bleu lumineux et intense avec contre-jour, détaille l'artiste. Petit et grand modèles sont proposés à la vente de 98 à 140 euros, limités à 100 exemplaires et évidemment fabriqués dans les ateliers de Vannes-le-Châtel.

Ce n'est pas tout ! Pour mieux découvrir l'univers de cet artiste pluridisciplinaire, l'exposition « Entre terre et ciel, la beauté de la chute » présente jusqu'au 16 février prochain, plusieurs œuvres et installations d'Emmanuel Perrin. « *Mes petites histoires me permettent d'accomplir des voyages métaphysiques, réels ou imaginaires et de développer depuis de nombreuses années, différents sujets. Partir, voyager, fuir, s'échapper, s'envoler, chuter sont autant de périodes initiatiques ou non, que je donne à voir à travers mes œuvres et réalisations* ». Installations en papier, bois gravés, sculptures en verre créées il y a plus de 25 ans au Cerfav, impressions lino gravés et bien d'autres objets encore. Une balade artistique dans l'univers d'Emmanuel Perrin, avec l'art et la matière.



Fabrication Nico Blue par Valerie Forentin © CERFAV / Julia Schaff

LA FÉRIE DE NOËL S'EMPRE DE TOUL

En cette fin d'année, Toul se transforme en un théâtre enchanteur, où traditions et festivités trouvent un accord parfait.

LE DÉFILÉ DE SAINT-NICOLAS : UNE PARADE INOUBLIABLE

À Toul, Noël ne se raconte pas ; il se vit, intensément. Le 8 décembre, la commune vibrera au rythme du grand défilé de Saint-Nicolas, célébration tant attendue par petits et grands. Dès 17h, la rue Thiers s'animera au passage de chars colorés, créés avec passion par associations locales et bénévoles. Ici, les animaux seront rois, et de majestueuses vaches géantes, des créatures fantastiques ou encore des invités à plumes et à poils – échappés d'un rêve de jungle ou de banquise – promettent un spectacle fascinant.

Les fanfares – dont celle de Hamm – et compagnies artistiques invitées rythmeront la marche, emportant les spectateurs dans une atmosphère festive. Quant à Saint-Nicolas, il avancera majestueusement, et guidera ce joyeux cortège vers le parvis de la cathédrale Saint-Étienne.

À 18h30, les chars s'immobiliseront. Dès lors, jus de pomme chaud à la main, les spectateurs pourront immortaliser leur rencontre avec le célèbre patron des écoliers. Enfin, dans un moment solennel et spectaculaire, ce dernier se verra remettre les clés de la Ville par le maire, avant qu'un feu d'artifice ne vienne embraser le ciel et conclure cette soirée mémorable.

LES MARCHÉS DE NOËL : UN VOYAGE AU CŒUR DE LA MAGIE

Décembre signe également le retour, du 6 décembre au 5 janvier, du Marché de Noël Gourmand, dont les étals regorgeant de vin chaud, spécialités locales et douceurs sucrées invitent à la déambulation gourmande place du Couarail. Autres espaces de partage, de gourmandise et de magie : le Marché de Noël investira la place du Marché aux Poissons, tandis que le Village de Noël prendra ses quartiers place



© Ville de Toul

Schmidt. Lui aussi partie prenante à la fête, le Cloître de la Collégiale Saint-Gengoult accueillera une vente de boules de Noël (tout achat donnera droit à une participation à la tombola du 22 décembre), une vente de lampions, un rallye aux énigmes et une vente de vin chaud, de bière de Noël et de chocolat chaud... ainsi qu'un marché des producteurs et artisans locaux (dimanches 8, 15 et 22 décembre) et un marché aux truffes (samedi 7 décembre).

L'Atelier, 146 rue Pierre Aimé Bouge, se transformera quant à lui en marché de Noël mêlant artisanat, gastronomie et décoration les 7 et 8 décembre.

Concerts (dont le Crazy Hot Brass Band samedi 14 décembre et Chade Lafertin à l'orgue de Barbarie dimanche 15 décembre), batucada (samedi 7 décembre et samedi 21 décembre), balades en calèche, sculpture sur ballon, maquillage, tombola... Entre animations tout public et décorations scintillantes, chaque journée apportera son lot d'enchantements, dans un cadre propice aux moments complices.

Avec cette programmation joyeuse, Toul offre bien plus qu'un simple décor festif : elle nous invite à ralentir, à savourer l'instant, à repartir avec des souvenirs lumineux et le cœur plus léger.

→ Détails de la programmation sur toul.fr



© Ville de Toul



SAINTE NICOLAS

VILLE DE TOUL

Les animaux

DIM. 08 DÉC. / 17H

DÉFILÉ DES CHARS
EN CENTRE VILLE

SUIVI D'UN FEU D'ARTIFICE
PARVIS DE LA CATHÉDRALE

MER. 11 DÉC.
À PARTIR DE 14H

APRÈS-MIDI RÉCRÉATIVE
SALLE DE L'ARSENAL
ENTRÉE LIBRE

RETROUVEZ TOUTES LES ANIMATIONS SUR : www.toul.fr

centre socio-culturel Ville de Toul

MEURHAÏRE MUSELLE

27

VILLE DE TOUL

Les Vitrites Toulaises
l'adore, l'adhère!

DU 6 DÉC. 2024 AU 5 JAN. 2025

TOUL Fête... NOËL

MARCHÉS DE NOËL & MANÈGES POUR ENFANTS
Place du Marché aux Poissons,
Parvis Saint-Gengoult,
Place du Couraill
et Place Schmidt

06 > 29 DÉC.
LE CLOÎTRE ENCHANTÉ
Parcours féérique
Collégiale Saint-Gengoult
Entrée libre

TOUTES LES ANIMATIONS SUR WWW.TOUL.FR



DÉCEMBRE À VANDŒUVRE SOUS LE SIGNE DE LA MUSIQUE ET DE LA GOURMANDISE

L'ORCHESTRE D'HARMONIE DE VANDŒUVRE

En lice vers la deuxième édition du Championnat National d'Orchestres d'Harmonie.



Cet événement d'envergure nationale est ouvert aux orchestres d'harmonie de niveau « Honneur ». Avec ses 80 musiciens, l'Orchestre d'Harmonie de Vandœuvre a été sélectionné pour concourir sur deux jours à ce Championnat le 24 mai 2025 à Vendôme. Le lauréat représentera la France au championnat européen d'Orchestres d'Harmonie, à Stuttgart en 2026. Le concours se compose d'un temps de programme avec une œuvre imposée et deux pièces libres. Dans le cadre de la préparation sur toute l'année scolaire à venir, l'Orchestre d'Harmonie travaillera ces trois pièces de concours.

Au-delà de la compétition, l'objectif est de valoriser ces ensembles de haut niveau auprès du grand public, de renforcer leur rayonnement sur la scène nationale et simultanément, pour Vandœuvre, de faire rayonner en France sa culture musicale.

Chaque mois, des concerts gratuits en Lorraine sur : ohvVandœuvre.fr

CONCERT DE SAINTE CÉCILE

Dimanche 24 novembre à 15h30 - Salle des fêtes
Bernie Bonvoisin
Invité : O.H. de Commercy, dir. Stéphane Garaffi

CONCERT DE PRINTEMPS

Dimanche 18 Mai 2025 à 17h00 - Salle des fêtes
Bernie Bonvoisin
Programme : De meij / Bomont / Pommier

28

LE MARCHÉ DE NOËL FAIT SON GRAND RETOUR !

Dénicher le cadeau de Noël idéal parmi une trentaine d'exposants !

Samedi 14 et dimanche 15 décembre, de 10h à 19h



A la Salle des fêtes Bernie Bonvoisin, artisans, associations et producteurs seront présents pour vos achats pour Noël. Sur les stands, seront proposés : jouets, artisanat d'art, artisanat du monde, textiles et décoration, bijoux, alimentation, et aussi des articles locaux réalisés avec des matériaux recyclés ou issus de la filière bio.

Du côté des animations, des spectacles auront lieu en continu : magie, contes, jonglages, clowns, ... Sans oublier

la présence du père Noël ! Petits et grands pourront repartir gratuitement avec une photo en sa compagnie.

Restauration sur place : vin et jus de pomme chauds, bretzels variés et autres produits de Noël, huîtres, marrons chauds,...des Poinsettias (étoiles de Noël) et des gourmandises seront vendues au bénéfice de l'association ÉVASION.

CONCERTS ET OPÉRA

Cendrillon Projection – opéra •
Vendredi 13 décembre • 20h, Château du Charmois
D'après Charles Perrault, sur une musique de Jules Massenet. Organisé par la Micro-Folie de Vandœuvre, en partenariat avec La Villette et l'Opéra National de Paris. Gratuit, réservation à la Médiathèque Jules Verne.

CONCERT D'HIVER - GRATUIT

Vendredi 20 décembre à 20h • Salle des fêtes Bernie Bonvoisin • Avec les élèves de l'École de Musique de Vandœuvre



3 questions à Manu Donati

Maire de Vandœuvre-lès-Nancy

Quels seront les principaux temps forts des fêtes de fin d'année à Vandœuvre ?

Les fêtes de fin d'année à Vandœuvre s'annoncent magiques ! Le Marché de Noël, organisé samedi 14 et dimanche 15 décembre, en sera l'un des moments phares. Après avoir remporté un beau succès l'an dernier, il revient avec des animations variées : déambulations de personnages féériques, spectacles de jonglage, contes, peluches géantes et, bien sûr, la présence incontournable du Père Noël pour des séances photo inoubliables. L'opéra « Cendrillon » et le Concert d'hiver des élèves de l'Ecole de musique de Vandœuvre complètent cette programmation festive.

Qui conçoit la programmation ?

Elle est orchestrée par le service des relations publiques de la Ville, en collaboration avec les élus concernés et notamment Arnaud Harand, conseiller municipal en charge des animations. J'interviens pour valider les propositions qui me sont soumises.



© Ville de Vandœuvre

Ce travail collectif garantit une programmation riche et adaptée aux attentes des Vandopériens.

Pourquoi avoir choisi d'organiser le Marché de Noël à la salle des fêtes ?

En choisissant la salle des fêtes, nous offrons un espace abrité, bien identifié par les habitants, et propice à une ambiance chaleureuse. Ce format plus court, sur deux jours, permet de tester l'engouement des exposants et du public, avec l'objectif de pérenniser cet événement comme un rendez-vous incontournable de la Ville. Nous espérons que le public viendra en nombre, et particulièrement les Vandopériens, pour partager ces moments conviviaux !





© Zoo d'Amnéville



© Zoo d'Amnéville



© Zoo d'Amnéville

LE ZOO D'AMNÉVILLE FÊTE L'HIVER



Et si l'hiver était finalement la meilleure période pour visiter le Zoo d'Amnéville ? Avec des animaux en quête de chaleur humaine et des visiteurs prêts à être émerveillés, florilège d'expériences inédites à découvrir.



© Zoo d'Amnéville / Adrien Farese

PUBLIREPORTAGE-PHOTOS © ZOO D'AMNÉVILLE / ADRIEN FARESE, DR

UN HIVER BIEN AU CHAUD !

Si l'hiver apporte sa fraîcheur, le Zoo d'Amnéville a de quoi vous réchauffer. Profitez d'une visite confortable et immersive grâce aux 7 espaces intérieurs chauffés. Explorez le Gorilla's Camp pour des face-à-face impressionnants avec les gorilles, plongez dans l'atmosphère tropicale de l'Orang-Outan Jungle, ou encore observez la grâce des girafes.

VISITE GUIDÉE PÉDAGOGIQUE

Envie de nourrir les girafes, gorilles, loups, lynx ? Tout au long de l'après-midi, suivez gratuitement l'animateur pédagogique à travers le parc. Approchez-vous des espèces emblématiques du Zoo d'Amnéville en assistant à des nourrissages avec des animaux qui seront au plus près. Une occasion unique de se laisser surprendre par les explications et anecdotes partagées par l'animateur.

VIVEZ L'EXPÉRIENCE SOIGNEUR D'UN JOUR HIVER !

Vous avez toujours rêvé d'approcher les espèces emblématiques du Zoo d'Amnéville au plus près ?

C'est possible grâce à cette expérience qui permet de vous glisser dans la peau d'un soigneur. Ainsi, vous rencontrerez de très près orang-outan, ours polaire ou encore manchot de Humboldt et vous participerez à leurs nourrissages.

Profitez de cette occasion unique pour mieux comprendre le comportement et les besoins de chaque espèce. Souvenirs à la clé !

LUMINESCENCES : UN FESTIVAL DE LUMIÈRES

Luminescences, c'est un parcours de 1,4km dans les allées du zoo, composé de plus de 10 000 installations lumineuses à découvrir dès la tombée de la nuit. Le festival de lanternes revient en force cette année autour du thème, Magic Indies. Une invitation colorée et lumineuse à découvrir la culture et la nature sud-asiatique.

LA MAGIE DE NOËL S'INVITE

Les 7, 8, 14 et 15 décembre à 14h30, la troupe Elena Dance s'invite pour un rendez-vous magique au milieu de la visite. Danseurs, artistes aériens et robots lumineux vous promettent un spectacle riche en émotions !





NOËL AU PLANÉTARIUM D'ÉPINAL

À l'approche des fêtes de fin d'année, le Planétarium d'Épinal invite petits et grands à vivre une expérience inédite avec « Noël sous les étoiles », une séance immersive qui combine magie de Noël et beauté du ciel. Partez pour un voyage entre mythe et exploration à travers le ciel et ses merveilles.

UNE HISTOIRE DE NOËL INCROYABLE QUI VOUS TRANSPORTE SOUS LE DÔME ÉTOILÉ



Jules est un Julenisse, c'est à dire un petit lutin de Noël scandinave. Comme chaque année après avoir fabriquer et emballer tout un tas de cadeau pour les enfants du monde, Jules se réunit avec toute sa famille et tous ses amis pour partager un repas, chanter, et danser. Cette année encore, le père Noël lui-même participe au repas et offre à chacun des petits lutins un cadeau. Cela peut être un cadeau en bois, de la nourriture ou un souhait. Cette fois ci lorsque vient le tour de Jules, ce dernier ne demande qu'une chose au père Noël... son secret ! Jules souhaite connaître le

secret du père Noël pour distribuer les cadeaux de tous les enfants du monde en 24h. Le père Noël ne lui donne pas de réponse, mais il fait mieux, il propose à Jules de venir avec lui pour sa tournée et de vivre un tour du monde en 24 h. Des pays froids au pays chaud, du pôle Nord au pôle Sud, vous aussi, venez vivre l'aventure du Jules et du père Noël sous le dôme du planétarium !

→ Tarifs : Adulte 8€ / Enfant 6€
Réservation au 03 29 35 08 02
ou par mail sur planetarium.secretariat88@orange.fr



ATELIER & EXPOSITION SUR 3500 M²

UNE FAÇON UNIQUE DE MODERNISER VOS MEUBLES SANS LE COÛT D'UN MEUBLE NEUF

- **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
- **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,...)

Nous relookons également votre cuisine ! RENSEIGNEZ-VOUS

Pose de poignées modernes



Suppression des moulures

APRÈS

AVANT

Réalisation d'un socle

Remise au bois naturel en atelier

MAISON DU MASSIF

54210 VILLE EN VERMOIS

1 RUE DU PAQUIS HALLOY

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 14h à 18h30



AVANT



APRÈS



Odin à l'assaut de l'Empire © Société des Fêtes

SPLENDEURS FLORALES TOUTES DE JAUNE VÊTUES



Alors que nous préparons les festivités de Noël, la fête des jonquilles 2025 se prépare d'ores et déjà pour vous offrir un spectacle floral exceptionnel

La 51^e Fête des Jonquilles de Gérardmer, aura lieu les 4, 5 et 6 avril 2025. Un événement majeur qui résonne sur la région Grand Est mais aussi sur tout l'hexagone, ou chaque année des milliers de visiteurs font le déplacement vers la perle des Vosges.

UNE PROGRAMMATION QUI PROMET D'ÊTRE INTENSE ET INOUBLIABLE !

Parades, grande nuit du piquage, feu d'artifice concert...

Durant ces 3 jours de fête, les animations seront partout dans le centre-ville. Des expositions de sujets fixes ornés de milliers de jonquilles seront à découvrir, des parades de musiciens, des concerts, la fameuse Nuit du Piquage, et un spectaculaire feu d'artifice qui sera tiré depuis les toits de la société Linvosges samedi 05 avril 2025 à 22h derrière l'office du tourisme.



ELECTION DE LA REINE DES JONQUILLES : 15 FÉVRIER 2025

Ce grand rendez-vous aura lieu, au centre des congrès ESPACE LAC de Gérardmer sous la Présidence de Ingrid CHAUVIN où 1100 convives sont attendus. 13 prétendantes sont en lice. Le couronnement sera suivi d'une soirée festive et dansante : une grande soirée de Gala sur le thème "Champs Elysées" et un grand spectacle des Mistinguets. **Réservez dès maintenant vos places au 03 29 63 12 89.**

**OFFRE SPÉCIAL NOËL
JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE !**
Offrez des entrées pour le Corso fleuri du dimanche 6 avril 2025.
L'entrée au Corso à 17€ au lieu de 20€ !
Réservation sur la billetterie :
www.sdfge.fr
contact@sdfge.fr - Tél : 03 29 63 12 89

TARIFS :

Tarifs spéciaux pour groupes de 20 pers.
Places assises numérotées en tribunes : 18€
Places assises sur bancs : 12€
Places assises numérotées sur le CARRE OR + spectacle dès 13h30 : 28€

SAMEDI 05 AVRIL 2025 À 14H30 :

Jonquilles en PARADE en CARRE OR
Show de 2h avec musiciens - Places assises numérotées en tribunes : 12€

INGRID CHAUVIN UNE STAR PRESTIGIEUSE, MARRAINE DE LA FÊTE DES JONQUILLES

Attendue pour l'élection de la reine des jonquilles et du GRAND CORSO, Ingrid Chauvin sera présente tout au long des festivités, et sera la présidente du jury à l'élection de la reine des Jonquilles. Lors du défilé du grand corso, elle décernera son coup de cœur pour son char préféré. Personnalité très accessible, elle brillera par sa présence et sa disponibilité, pour offrir de nombreux autographes et selfies... Ingrid CHAUVIN, est une actrice, auteure et productrice rendue célèbre grâce à de grands rôles tenus dans des séries et téléfilms français comme Dolmen, les toquets, femme de loi... Aujourd'hui, depuis plus de 7 ans, elle tient le rôle principal de Chloé dans « Demain nous appartient » sur TF1.



© DR

→ Info : contact@sdfge.fr • T.03 29 63 12 89 • www.sdfge.fr

GÉRARDMER

VOSGES

Fête des Jonquilles

4 - 5 et 6
avril 2025

Informations et réservations :

www.sdfge.fr contact@sdfge.fr Tél. 03 29 63 12 89

Organisation : Société des Fêtes, 11A, rue de Lorraine 88400 GÉRARDMER



JE VOIS
LA VIE EN
VOSGES



irvosges



3 jours





 **ACORIS**mutuelles

**« LA VIE C'EST COMME UNE
BOITE DE CHOCOLATS :
ON NE SAIT JAMAIS SUR
QUOI ON VA TOMBER »**

Parce-que la vie est faite d'imprévus, il est
essentiel de penser à la protection de nos
proches comme à la nôtre.

ACORIS Mutuelles propose des solutions de prévoyance pour les obsèques, en cas de décès accidentel ou d'hospitalisation. Parce-que prévenir l'avenir de ses proches, c'est primordial !

DES PRESTATIONS OBSÈQUES POUR ACCOMPAGNER NOS PROCHES

Lorsqu'un être cher nous quitte, la douleur est souvent accompagnée par le poids financier des obsèques. Pour alléger cette charge sur les familles, ACORIS Mutuelles propose des solutions d'accompagnement qui prennent en charge les frais liés aux obsèques. Ainsi, les proches restant sont protégés des démarches complexes et coûteuses au moment où ils en ont le plus besoin.

GARANTIE DÉCÈS ACCIDENTEL : UNE PROTECTION INDISPENSABLE

Un accident est vite arrivé, et ses conséquences peuvent être dévastatrices. Avec la garantie décès accidentel, vos proches ont l'assurance d'un soutien financier immédiat et essentiel en cas de décès accidentel ou de perte Totale et Irréversible d'Autonomie. Cette garantie permet le versement d'un capital aux bénéficiaires pour faire face aux dépenses imprévues et assurer leur avenir financier. Qu'il s'agisse de sécuriser l'éducation des enfants ou le maintien du niveau de vie du conjoint, cette protection est essentielle pour traverser des moments difficiles sans avoir à se soucier des aspects pécuniers.

INDEMNITÉS HOSPITALIÈRES : UN SOUTIEN EN CAS D'HOSPITALISATION

L'hospitalisation, qu'elle soit imprévue ou planifiée, peut entraîner des coûts élevés. Pour éviter ce stress supplémentaire, ACORIS Mutuelles propose une aide financière qui permet de se concentrer sur ce qui compte vraiment : un prompt rétablissement.

UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

Chaque situation est unique ; c'est pourquoi ACORIS Mutuelles s'engage à offrir un accompagnement personnalisé qui répond à tous les besoins et respecte les budgets. Les conseillers sont à l'écoute pour proposer des solutions sur mesure, que ce soit pour anticiper, protéger ou garantir des transitions plus douces. ACORIS Mutuelles ouvre le champ des perspectives et aide à faire les bons choix.



© AdobeStock


VÉRITABLE ACTEUR LOCAL DE LA SANTÉ ET DE LA PRÉVOYANCE, ACORIS MUTUELLES EST FIÈRE D' OFFRIR UN SERVICE DE PROXIMITÉ

avec les agences, implantées au cœur de la région. Les conseillers mutualistes accueillent pour répondre à toutes les questions et accompagnent dans toutes les démarches. Cette expertise locale permet de mieux appréhender les besoins et d'y répondre avec des solutions parfaitement adaptées.



Anticiper pour être bien protégé, c'est un peu comme prévoir un parapluie lors de vos sorties.

Ça ne vous servira peut-être pas tous les jours, mais quand la pluie tombera, vous serez heureux d'être à l'abri !

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

Pour en savoir plus sur les offres de prévoyance ACORIS, n'hésitez pas à vous rendre dans l'une de leurs 20 agences ou à les contacter au 09 69 36 10 20 (appel non surtaxé).







DES BÛCHES QUI EN METTENT PLEIN LA VUE

Point d'orgue des repas de Noël et du Nouvel An, la bûche est sans doute le dessert préféré des Français. Glacée avec une pointe d'acidité, 100 % chocolatée ou plutôt fruitée, il y en a pour tous les goûts !

Finis le temps où la bûche de Noël était une simple génoise recouverte de crème au chocolat ! Ce dessert emblématique des fêtes de fin d'année est devenu un exercice de style décoratif pour les pâtisseries qui s'en donnent à cœur joie pour nous proposer des créations toujours plus bluffantes.



37



Si l'on garde toujours volontiers une petite place pour le dessert, la bûche telle qu'on la connaît n'a pas toujours existé ainsi ! En effet, à l'origine, il s'agit d'une vieille tradition qui consiste à faire brûler dans la cheminée une bûche de bois au moment du solstice d'hiver, le 21 décembre, et ce, durant plusieurs jours, voire jusqu'à l'Épiphanie. Ce petit rituel avait pour dessein d'obtenir de bonnes récoltes tout au long de l'année suivante, mais aussi de protéger la maison et ses habitants. L'idée vient alors à certains de détourner cette tradition en créant un dessert en forme de bûche. Mais la paternité de cette pâtisserie est encore aujourd'hui largement disputée : invention d'un Lyonnais dans les années 1960 ? Ou plutôt d'un pâtissier de la rue de Buci à Paris ? Ou encore de Pierre Lacam, glacier de l'époque du prince Charles III de Monaco, en 1898 ? Quoi qu'il

en soit, dès le départ, ce gâteau de Noël était réalisé avec de la génoise et de la crème au beurre, agrémenté de chocolat ou de moka.

LA CRÈME DE LA CRÈME

À la crème ou glacée, la bûche fait toujours recette sur les tables de fête ! Mais depuis quelques années maintenant, ce dessert phare de nos réveillons se renouvelle aussi bien sur la forme qu'en termes de goût. C'est aujourd'hui la muse des plus grands pâtisseries qui relèvent chaque année le défi de créer des bûches toutes plus exceptionnelles les unes que les autres. Graphique, géométrique, conceptuelle, trompe-l'œil, féérique ou poétique, la bûche est l'objet de toutes les audaces et de toutes les excentricités. Telles les collections haute couture, on attend chaque hiver avec impatience les nouvelles recettes et les designs inédits qui feront leur petit effet auprès des convives. Bonne dégustation ! **M.K**



LA LORRAINE INSPIRE VOS FÊTES

Inutile d'aller chercher bien loin, La Lorraine Notre Signature se plie en quatre pour vous présenter des savoir-faire lorrains qui donneront à vos cadeaux de Noël une signature 100% Lorraine.

Très bonne idée ! La Lorraine regorge de mille trésors. Noël est une belle opportunité pour faire plaisir, tout en faisant découvrir des talents lorrains. Et là, le choix est vaste. Direction le chalet de Noël de l'association La Lorraine Notre Signature, implanté place Charles III, jusqu'au 28 décembre 2024. Vous pourrez y rencontrer des producteurs locaux fiers de mettre en avant leurs créations, mais aussi de rappeler l'importance de consommer lorrain. Confiseries, jeux, objets de décoration, bières et vins,... Ceci est un court exemple de ce que vous trouverez dans le chalet.

UN COLLECTIF EN PLEINE EFFERVESCENCE

La nouvelle présidente est Marie de Metz Noblat qui vient de prendre sa retraite après avoir créé et animé pendant 14 ans l'épicerie du goût à Nancy - une épicerie qui a toujours fait partie de ce collectif. Marie marque la volonté de fédérer, de faire connaître et de rassembler autour

d'une valeur forte : soyons fiers d'être lorrains ! « Notre mission est de réunir le plus grand nombre d'entreprises de notre région pour renforcer une dynamique économique de territoire et également créer du lien avec tous les Lorrains » détaille-t-elle. Créée il y a 18 ans, La Lorraine Notre Signature compte aujourd'hui une petite centaine d'adhérents répartis sur les quatre départements, dont 80% alimentaire. « La vision à fin 2025 est de réunir 300 professionnels et entreprises dont près de la moitié en non-alimentaire ». Cette dynamique est inspirante. « Rejoindre notre structure, c'est faire un choix utile pour notre région, bénéficier d'un soutien mutuel et gagner en visibilité ».

LES AMOUREUX DE LA LORRAINE

Côté grand public, les idées ne manquent pas. « Notre souhait est de créer des événements tout au long de l'année pour inviter le grand public à venir rencontrer les entreprises.



© La Lorraine Notre Signature

...

**Ensemble, nous
allons mettre en
lumière les trésors
de notre région,
tout en soutenant
ceux qui les font
vivre.** ”

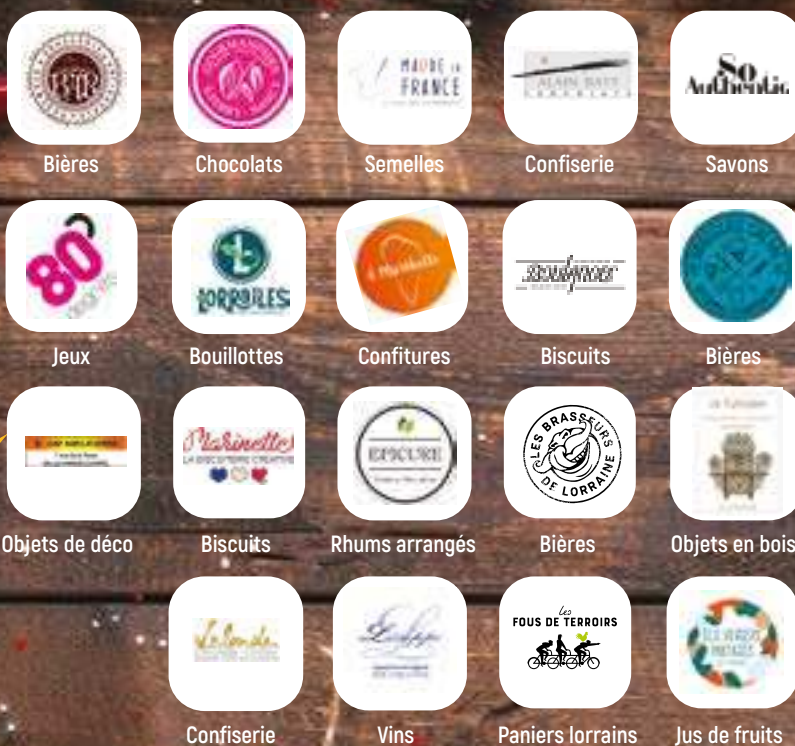
Marie de Metz Noblat - présidente
de La Lorraine Notre Signature

Ensemble, nous allons mettre en lumière les trésors de notre région, tout en soutenant ceux qui les font vivre. »

Concrètement, en adhérant aux « Amoureux de La Lorraine », non seulement vous montrez avant tout votre attachement à la défense des savoir-faire lorrains et aidez à préserver l'emploi dans notre région, mais vous aurez en plus dès 2025 une carte de membre qui vous permettra d'obtenir des avantages auprès des adhérents professionnels et de recevoir en avant-première le calendrier des événements du collectif, avec des tarifs préférentiels. Le programme semble bien rempli et prometteur. Pour ne rien manquer, les réseaux sociaux sont à suivre sans modération.



© La Lorraine Notre Signature



Rejoignez dès maintenant
le club des amoureux de
la Lorraine.



LA LORRAINE INSPIRE VOS FÊTES.




OFFREZ DES CADEAUX 100% LORRAINS

Ensemble, mettons en lumière les trésors de notre région,
tout en soutenant ceux qui les font vivre.

Retrouvez-nous sur **le marché de Noël, place Charles III à Nancy,**
jusqu'au 28 décembre 2024.



BALLOTINES DE DINDE SAUCE MORILLES

-  Pour 6 personnes
-  Préparation : 20 mn
-  Cuisson : 30 mn

Ingrédients

8 belles escalopes de dinde, 2 pots de pulpe d'olives à la truffe d'été. Sauce aux morilles : 40 g de beurre doux, 1 échalote ciselée, 300 g de morilles fraîches, 1,5 cuillerée à soupe de farine, 40 cl de crème liquide, cerfeuil, sel et poivre.

Préparation

1. Commencer par aplatir les escalopes de dinde une à une, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Déposer la pulpe d'olive à la truffe d'été sur votre viande en fine couche à l'aide d'une cuillère à soupe.
2. La rouler sur elle-même en serrant et en fermant avec un pic en bois, sur la longueur. Enrouler les ballotines dans du film alimentaire de manière à former un boudin.
3. Plonger ces ballotines dans de l'eau frémissante et laisser cuire pendant 15 min environ. Les sortir de l'eau en fin de cuisson et laisser refroidir avant de retirer le film alimentaire.

Réaliser la sauce morilles

Tailler les morilles fraîches en fines lamelles.




1. Faire fondre le beurre à feu doux et y faire revenir l'échalote puis les morilles à feu vif jusqu'à ce que l'eau soit évaporée.
2. Baisser le feu, saupoudrer de farine et mélanger, incorporer la crème et laisser cuire encore 5 min. Saler et poivrer.
3. Ajouter le cerfeuil dans la sauce et mélanger.

Dressage

1. Dans une poêle, faire chauffer une noix de beurre. Couper chaque ballotines en tranches de 1,5 cm d'épaisseur environ. Saisir rapidement ces tranches dans le beurre, jusqu'à ce que la surface soit légèrement dorée.
2. Répartir ces tranches dans les assiettes de service et ajouter un peu de sauce aux morilles.

Maison Brémond 1830

SMOOTHIE À LA PATATE DOUCE ET AUX BANANES ÉPICÉES

-  Pour 2 personnes
-  Préparation : 15 mn
-  Cuisson : 15 mn

Ingrédients

1 banane bien mûre, 1 patate douce cuite de taille moyenne, 150 g de yaourt grec, 1 cuillère à soupe de graines de lin moulues, 1/4 de cuillère à café de muscade moulue, 1/4 de cuillère à café de gingembre moulu, 250 ml de lait, 2 cuillères à café de sirop d'érable.

Préparation

1. Pelez et coupez la patate douce en cubes de 1 cm et faites-les cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Mélangez tous les ingrédients dans un blender. Mixez jusqu'à obtenir un mélange lisse, puis servez.



© Sweet potatoes



LA MAISON PARMANTEL, 26 ANS DE PASSION ET D'AUTHENTICITÉ

Avec ses viandes d'exception et ses charcuteries artisanales, la Maison PARMANTEL allie tradition et modernité et offre une expérience gastronomique unique.

En 2023, à l'occasion de son quart de siècle, la Maison PARMANTEL a ouvert un nouveau point de vente au marché couvert de Nancy, confirmant au passage son statut d'institution locale.



C'est dans son laboratoire de fabrication, caché derrière les vitrines de la Grande Rue, que la magie opère originellement.

Chaque produit y est confectionné maison, selon des recettes minutieusement élaborées par une équipe passionnée, dirigée par Julien Artz, salarié historique de la maison. Des fuseaux lorrains aux pâtés en croûte, en passant par les andouillettes, les spécialités à base de pieds de porc et la gamme de pâtisseries salées (dont même la pâte feuilletée est faite maison !), chaque bouchée reflète un savoir-faire transmis depuis 26 ans. Au menu : souci du travail bien fait, qualité et fraîcheur.

« Nous travaillons avec des producteurs français et régionaux pour garantir une qualité irréprochable. Chaque produit qui entre dans notre laboratoire est frais et sélectionné avec soin. C'est cette exigence qui forge notre renommée », souligne Pascal PARMANTEL, fondateur de la maison.

Côté viande, les amateurs d'excellence trouvent leur bonheur parmi une sélection rigoureuse de viandes labellisées. Bœuf Aubrac,



agneau de l'Adret, cochon Laborie, volailles des Landes, veau des Monts du Velay composent cette offre généreuse et ancrée dans le terroir français, gamme ponctuellement enrichie de produits d'exception, tels que le bœuf Wagyu.

UNE OFFRE TRAITEUR ET DES FÊTES SUBLIMÉES

La Maison PARMANTEL, c'est aussi un service traiteur sur mesure qui s'adapte à tous les événements. Sous forme de plateaux-repas, ou de l'organisation de buffets ou de cocktails, entreprises et particuliers peuvent compter sur un accompagnement personnalisé pour toutes leurs réceptions. Chaque prestation est pensée pour mettre en valeur le goût, sans transiger sur la présentation ; particulièrement soignée, celle-ci reflète l'esprit artisanal de la maison.

La boutique située au marché couvert est une véritable vitrine de ce savoir-faire. Dirigée par Jean-Michel Girol, elle élargit la visibilité des créations de la Maison PARMANTEL, laquelle, en la période, redouble d'efforts pour proposer à sa fidèle clientèle une gamme à la hauteur de ses attentes. Foie gras maison, saumon fumé, boudin blanc, ballottines, escargots et volailles festives (chapons, dindes, pintades) viendront ainsi sublimer nos tables de réveillon. Disponibles sur commande ou en vente directe, ces produits illustrent à la perfection le mariage subtil entre tradition et créativité, signature de cette institution de la scène gastronomique nancéienne depuis ses débuts. La Maison PARMANTEL : une adresse incontournable pour celles et ceux qui aiment bien manger, et surtout, manger vrai !





CARPACCIO DE HOMARD AUX AGRUMES

Pour 6 personnes
 Préparation : 15 mn

Ingrédients

4 homards bretons, 2 cuillerées à soupe de balsamique orange sanguine, 2 cuillerées à soupe de balsamique blanc, 5 cuillerées à soupe d'huile grands agrumes, 2 cuillerées à soupe de jus de citron, 2 cuillerées à soupe de jus de pamplemousse rose, sel et poivre. Garniture : 1 pincée de fleur de sel de Camargue, ciboulette ciselée, quartiers ou suprêmes de citron ou de pamplemousse, perles au citron de Menton.

Préparation

- Sortir les homards du congélateur, attendre une heure puis couper la chair en tranches très fines. Les disposer ensuite dans les assiettes en les chevauchant légèrement.
- Pour la vinaigrette, mélanger les deux balsamiques, le jus des agrumes et ajouter le sel, le poivre et l'huile d'olive.
- Verser délicatement le mélange sur les tranches de homard.
- Garnir avec une pincée de fleur de sel et la ciboulette ciselée.
- Décorer de quartiers (ou suprêmes) de citron ou de pamplemousse ainsi que quelques perles de citron de Menton.

Maison Brémond 1830

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE ET ACCOMPAGNEMENTS GOURMANDS

Pour 4 personnes
 Préparation : 45 mn
 Cuisson : 30 mn

Ingrédients

4 escalopes de foie gras. Pour la purée de céleri : 1 céleri boule, 100 g de beurre, 120 g de crème liquide. Pour l'émulsion aux flocons d'avoine : 2 l de lait entier, 200 g de flocons d'avoine bio sans gluten Mon Fournil. Pour les chouchous de graines de tournesol : 100 g de sucre + 1 c. à s. d'eau, 120 g de graines de tournesol bio Mon Fournil.

Préparation

- Faites chauffer le lait dans une casserole, sans le faire bouillir.
- Torréfiez les flocons d'avoine à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés puis mouillez avec le lait chaud. Laissez infuser 20 min. Filtrez pour extraire tout le lait. Salez, poivrez.
- Épluchez le céleri, coupez-le en gros cubes et faites cuire dans de l'eau salée. Il est cuit quand vous

pouvez le piquer avec la lame d'un couteau, sans résistance. Égouttez puis mixez le céleri en purée. Ajoutez le beurre et la crème (100g de beurre + 120g de crème).

- Farinez les escalopes de foie gras. Faites chauffer une poêle sans matière grasse, poêlez les escalopes (3 à 5 min par face). Assaisonnez et réservez sur du papier absorbant.
- Réalisez un caramel avec 100 g de sucre et 1 c. à s. d'eau et ajoutez les graines de tournesol. Laissez refroidir sur une plaque recouverte de papier cuisson. Concassez grossièrement pour obtenir des morceaux.
- Déposez la purée de céleri puis l'escalope de foie gras. Parsemez de chouchous de graines de tournesol.
- émulsionnez le lait avec un mixeur plongeant et dressez-le à côté de l'escalope de foie gras. Dégustez aussitôt.

Recette de Mon Fournil en partenariat avec le Chef de l'Auberge Frankenburg www.monfournil.fr



© Mon Fournil

SAVEURS ET GOÛT POUR VOS FÊTES !

Produits du Terroir et d'Ailleurs



BOUCHERIE TRADITIONNELLE

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

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

BOISSONS



FROMAGES



FRUITS ET LÉGUMES



Idée cadeau
**Pensez
aux paniers
garnis**

La
FERME DES FRUITIERS
Agriculteurs et commerçants

COYVILLER

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

VANDŒUVRE

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

SEICHAMPS

**ZAC La Louvière
03 83 31 02 33**

www.fermedesfruitiers.com



DOUCEURS DE NOËL

© Atelier Sylvain Madelon



ORANGES PELÉES CONFITES

- 🍴 Pour 4 personnes
- 👨‍🍳 Préparation : 25 mn
- 🕒 Cuisson : 25 mn

Ingrédients

4 grosses oranges, 100 g de crème pâtissière en brick, 2 gousses de vanille, 75 g de Beaufort, 20 cl de crème liquide, 40 g de beurre, 75 g de pistaches vertes.

Préparation

1. Préchauffez le four à 180° C.
 2. Faites réchauffer doucement dans une casserole la crème pâtissière. Laissez refroidir et ajoutez la crème liquide, préalablement fouettée.
- Incorporez ensuite le Beaufort en lamelles et les gousses de vanille

fendues. Mélangez intimement avec une cuillère en bois, sans laisser bouillir.

3. Pelez les oranges. Déposez-les dans un plat allant au four et recouvrez-les d'une noix de beurre. Mettez au four 15 minutes, en arrosant à plusieurs reprises les oranges de jus de cuisson. Épluchez et concassez les pistaches. Saupoudrez-les uniformément sur les oranges.
4. Remettez au four 5 minutes.
5. Nappez les assiettes de crème au Beaufort et à la vanille et déposez-y les oranges très chaudes. Arrosez-les d'un peu de jus de cuisson avant de les servir.

VERRINES DE MANGUE, FROMAGE BLANC ET CAMEL AU BEURRE SALÉ

- 🍴 Pour 6 personnes
- 👨‍🍳 Préparation : 30 mn

Ingrédients

300 g de mangue surgelée, 350 g de fromage blanc égoutté, 35 g de noix de coco râpée, 50 g de sucre semoule, 240 g de caramel beurre salé, 20 g de lait en poudre, 1 citron vert. Facultatif : des fraises pour la décoration.

Préparation

1. Égouttez le fromage blanc dans une passoire. Mixez la mangue décongelée afin d'obtenir une purée.
2. Mélangez le fromage blanc avec le lait en poudre. Ajoutez la noix de coco râpée, le sucre semoule et le zeste entier et râpé d'un citron vert.
3. Déposez au fond de chaque verrine 40 g de caramel beurre salé. Ajoutez 70 g de fromage blanc à la noix de coco par-dessus, égalisez bien le dessus et terminez par 50 g de purée de mangue.
4. Décorez d'une fraise coupée en deux au centre.



© Régilait

PHOTOS © ATELIER SYLVAIN MADELON, RÉGILAIT, DR

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

Pour Noël

Nos idées cadeaux pour la maison !



Housse de couette
Blanc des Vosges
100% satin de coton

**OFFREZ
UTILE !**



Plaid polaire
130 x 160 cm



Linge de toilette
Lacoste
450 gr/m²
Made in France



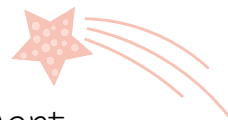
Coffret senteur
Plantes et parfum
- Bougie végétale
- Bouquet parfumé
- Parfum d'intérieur

Couvertures
Plaids - Edredons
Laine ou microfibre
Toutes dimensions



ÇA MIJOTE AU MARCHÉ CENTRAL DE NANCY !

LE MARCHÉ DE NANCY



Le marché central couvert de Nancy est l'un des plus importants lieux de la gastronomie de la région. Pour vos repas de fêtes, 40 commerçants vous accueillent pour régaler vos papilles.



Décembre est déjà là et la soirée du Réveillon est dans toutes les têtes. Pour vos repas de fin d'année aux saveurs exquises, direction le marché Central de Nancy pour un passage en revue des étals des commerçants, avec leurs promesses, leurs recettes et leurs bons plans. Dans les trois halles, ils sont tous prêts à vous confier leurs secrets pour agrémentez vos repas de fêtes et vous faire déguster leurs meilleurs produits. Epicerie fine, produits d'exception, volailles, chapons, fruits et légumes, vins, champagne, chocolats, service traiteur, découvrez une belle sélection de ce que le marché offre de meilleurs à votre palais.

Lieu de la gourmandise par excellence, les halles ne sont pas uniquement un marché où l'on vient simplement faire ses courses, il est possible de s'y restaurer grâce à la présence de plusieurs restaurants proposant uniquement, une cuisine à base de produits frais. Il est temps de passer vos commandes pour être à l'heure autour de votre table de fête.

Faites votre choix !

POUR LES FÊTES LE MARCHÉ PROLONGE SES HORAIRES D'OUVERTURES



Nocturne samedi 7 décembre jusqu'à 21h.

Les lundis de 12h à 20h

Du mardi au vendredi : 11h à 20h

Le week-end : samedi au dimanche 10h à 20h
Nocturnes tous les soirs jusque 21h

Restaurant
L'IMPROMPTU

MARCHÉ CENTRAL
Place Henri Mengin
54000 Nancy
03 83 30 02 56
l'impromptu.com
f l'impromptunancy

MAÎTRE RESTAURATEUR

Du mardi au samedi :
cuisine sœurs du marché

**RETROUVEZ NOUS AU VILLAGE DE ST NICOLAS
CHALET DE NOËL EN FACE DU MARCHÉ :**
HÛITRES - FOIE GRAS
ESCARGOTS - CHAMPAGNE

LE TERROIR REVISITÉ À L'IMPROMPTU

« Nous proposons une cuisine généreuse, profondément française et revisitée selon les arrivages des produits frais directement au Marché ! » Carol et Arnaud, Maîtres Restaurateurs, sont aux commandes de L'Impromptu en plein cœur du marché. Dans une belle ambiance brasserie, ils élaborent chaque semaine un menu « retour du marché » avec qualité, finesse, saveur et surtout originalité. Privatisez notre restaurant pour vos événements familiaux et professionnels.

Vous souhaitez offrir L'Impromptu ? Profitez de leur box cadeau sur-mesure, composée d'un déjeuner pour deux personnes ou créée spécialement pour vous, selon vos goûts !

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 - 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

**Restaurant
Chez TONY**

**RESTAURATION SUR PLACE
DU MARDI AU SAMEDI 12H À 15H**

**CHARCUTERIES • FROMAGES • VINS
PÂTES FRAÎCHES • PANETTONE**

TOUS LES PRODUITS ITALIENS AUTHENTIQUES

MARCHÉ COUVERT - NANCY - 03 83 32 65 47

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.

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, ballotines et escargots, auxquels s'ajoutent des volailles festives.

**BOUCHERIE
PARMANTEL**
PRODUITS FAITS MAISON

**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**

POTCHA
street



POTCHA STREET VOYAGEZ EN ASIE !

Potcha est un restaurant coréen de street food situé au marché central de Nancy. Il propose des plats et desserts typiques de Corée du Sud, tous faits maison avec des ingrédients frais cuisinés sur place. Le restaurant plonge ses clients dans une ambiance électro-urbaine, rappelant les rues nocturnes des années 1970-1980 des grandes villes d'Asie de l'Est, avec ses néons colorés, une fresque unique et une borne d'arcade.

Il est possible de déguster les plats sur place ou de les emporter pour les savourer à la maison, le tout à des prix raisonnables. Que les clients soient véganes ou amateurs de poulet frit (la spécialité de Potcha !), l'établissement s'adapte en proposant des recettes variées et sur mesure.

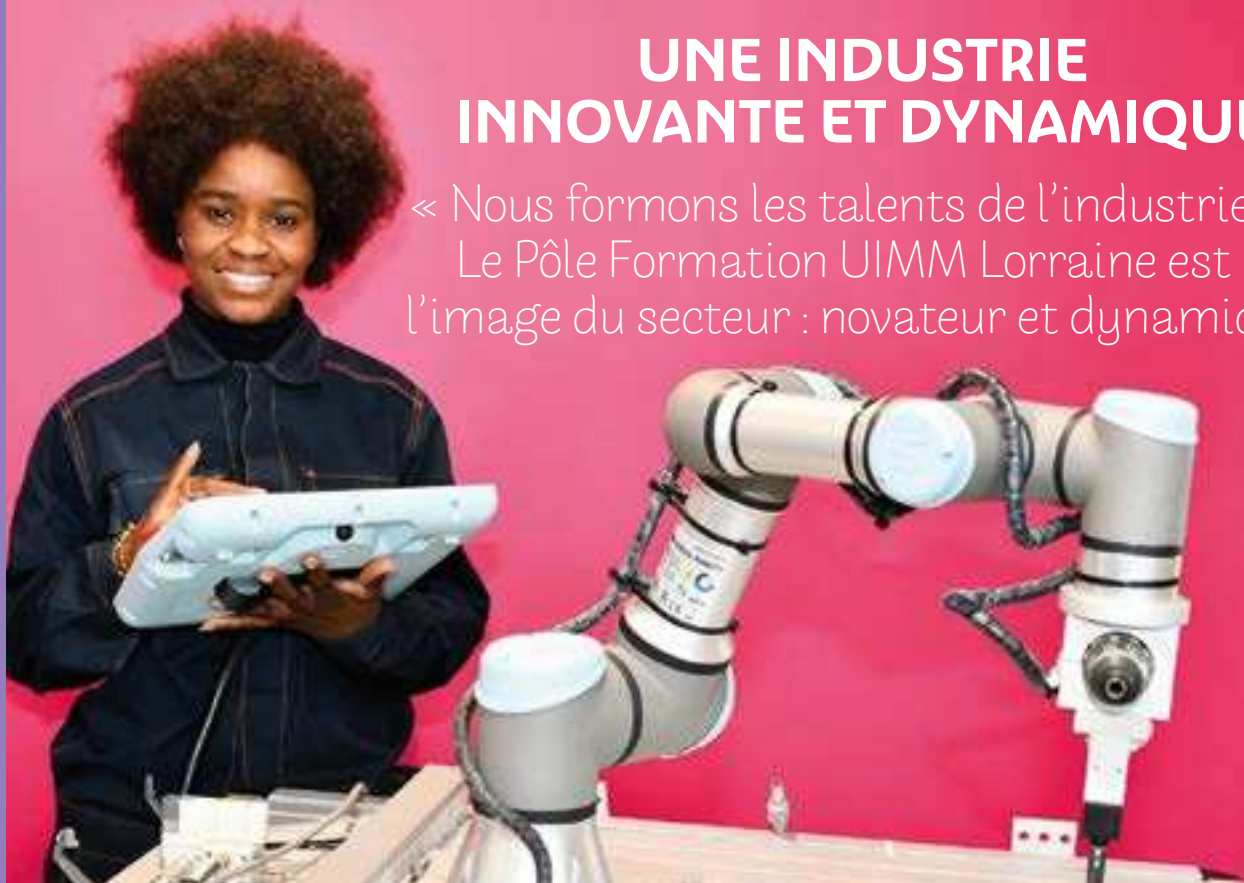
Potcha est ouvert du mardi au samedi, non-stop de 11h30 à 18h30. Il invite chacun à découvrir un véritable voyage culinaire au cœur de la Corée, dans une ambiance qui évoque les rues animées et nocturnes de Séoul.



Marché couvert de Nancy • 06 52 44 38 91
•  [potcha.street.54](https://www.instagram.com/potcha.street.54) •  [Potcha ST](https://www.facebook.com/Potcha-ST) •  [potcha street](https://www.linkedin.com/company/potcha-street)

UNE INDUSTRIE INNOVANTE ET DYNAMIQUE

« Nous formons les talents de l'industrie » !
Le Pôle Formation UIMM Lorraine est à l'image du secteur : novateur et dynamique.



Pour briser les clichés et révéler la richesse du secteur de l'Industrie, le Pôle Formation UIMM Lorraine multiplie les initiatives. Entre événements phares et actions de terrain, il met régulièrement en lumière les métiers, les innovations et les possibilités offertes par ce domaine en pleine mutation. Parmi les événements conçus pour rapprocher le public de l'industrie et ouvrir les portes d'un secteur résolument tourné vers l'avenir, il y a la Semaine de l'Industrie, Connecte-toi avec l'Industrie ou le tout récent Show Industrie. Chacun permet, à sa manière, de découvrir, de manière ludique et interactive, les savoir-faire industriels du territoire.

La Semaine de l'Industrie, qui a fêté en novembre sa 13^e édition, propose des ateliers, des rencontres et des démonstrations pour valoriser les métiers et les filières industrielles. Avec Connecte-toi avec l'Industrie, jeunes, familles et demandeurs d'emploi rencontrent directement des entreprises qui recrutent. Ils explorent des métiers variés grâce à des ateliers pratiques et découvrent des formations qui mènent à l'emploi. Le Show Industrie, organisé au parc des Expositions de Metz, rassemble animations, influenceurs, conférences et industriels passionnés ayant à cœur de valoriser le dynamisme du secteur. À ceci s'ajoutent les opérations portes ouvertes et ateliers immersifs. **Autant d'expériences qui transforment une vision parfois floue en une réalité concrète et inspirante.** Ces actions visent à casser les préjugés et à éveiller la curiosité d'un large public, en mettant en avant une industrie innovante, humaine et en constante évolution.

DES OPPORTUNITÉS PROFESSIONNELLES SANS LIMITES

Car contrairement aux clichés qui associent souvent l'industrie à des environnements désuets ou monotones, le secteur se réinvente en permanence. Les entreprises industrielles intègrent des pratiques modernes et des innovations technologiques pour répondre aux enjeux environnementaux, améliorer les conditions de travail et s'adapter aux besoins de la société.

Quant aux métiers de l'industrie, ils offrent une formidable diversité. Qu'il s'agisse de chaudronnerie, de génie mécanique et productique, d'usinage et fabrication additive, ou de mécatronique, toutes les filières partagent un objectif commun : transformer la matière pour concevoir des produits finis contribuant à améliorer la vie. Enfin, un autre attrait majeur de l'industrie, réside dans ses possibilités d'évolution. Ici, les parcours sont loin d'être linéaires, et il est donc tout à fait possible de débiter comme agent de production et de gravir les échelons jusqu'à devenir directeur de site. Avec un besoin constant de profils variés, l'industrie recrute activement et offre à chacun une chance de s'épanouir professionnellement.

Que vous soyez étudiant, jeunes en recherche d'avenir professionnel, parent, demandeurs d'emploi ou simple curieux, l'industrie vous ouvre ses portes. Prenez part à cette aventure et laissez-vous surprendre par un univers aussi passionnant qu'inattendu !



DÉCOUVREZ L'EXCELLENCE DES MÉTIERS DE L'INDUSTRIE



Les prochaines portes ouvertes auront lieu mercredi 18 décembre 2024 et samedi 11 janvier 2025. Des dates à noter d'une pierre blanche !

Du CAP au diplôme d'ingénieur, le Pôle Formation UIMM Lorraine accompagne chaque année près de 2000 apprenants, auxquels s'ajoutent des salariés et demandeurs d'emploi en reconversion. Avec 60 diplômes proposés et une expertise reconnue, il ouvre la voie à des carrières prometteuses et adaptées aux besoins des entreprises industrielles.



Mercredi 18 décembre de 9h à 12h et de 14h à 16h30, et samedi 11 janvier 2025, de 8h30 à 12h30, les sites de Yutz, Bar-le-Duc, Henriville, Maxéville, Saint-Dié-Des-Vosges et Thaon-les-Vosges ouvriront leurs portes au public. C'est une occasion unique pour les futurs alternants de découvrir un secteur passionnant et ses opportunités de formation. Lors de cet événement, les visiteurs pourront explorer les ateliers et équipements de haute technologie, assister à des démonstrations et animations interactives, échanger avec des formateurs, apprentis et professionnels passionnés et se renseigner sur les modalités d'inscription, indépendamment de ParcoursSup.

« Les portes ouvertes permettent de comprendre concrètement notre savoir-faire et les perspectives offertes. Nous montrons que l'industrie est un univers moderne et motivant pour s'épanouir professionnellement », explique Damien Costella, directeur adjoint production.

→ Plus d'infos au 03 83 95 35 32 ou sur formation-industries-lorraine.com, ou par mail : recrutement@formation-industries-lorraine.com / communication@formation-industries-lorraine.com.

DES FORMATIONS POUR TOUS LES PROJETS

LES FILIÈRES DE FORMATIONS :

GÉNIE MÉCANIQUE ET PRODUCTIQUE, USINAGE & FABRICATION ADDITIVE • MÉCATRONIQUE • CHAUDRONNERIE INDUSTRIELLE, TUYAUTERIE, SOUDAGE • PRODUCTION, MANAGEMENT ET ORGANISATION INDUSTRIELLE • RESSOURCES HUMAINES • INFORMATIQUE, NUMÉRIQUE • NUCLÉAIRE

- 2 CAP
- 15 Titres professionnels
- 5 Bacs professionnels
- 2 mentions complémentaires
- 10 BTS
- 2 Bachelors
- 4 BUT
- 7 Licences professionnelles
- 1 Master
- 1 Mastère
- 10 Formations Ingénieurs

LES ÉCOLES PARTENAIRES :

Faculté des Sciences et Technologies de Nancy, IAE Nancy, IUT d'Épinal, de Metz, de Thionville Yutz ; et dans le cadre de l'ITI Lorraine et l'Université de Lorraine : CESI École d'Ingénieurs, Le CNAM en Grand Est, ENIM Metz, ENSEM, ENSGSI, InSIC - École des Mines Nancy, TELECOM Nancy.



APPRENTISSAGE : L'AVENIR COMMENCE AUJOURD'HUI

Se former tout en construisant son avenir professionnel, c'est le pari de l'apprentissage.

Au Pôle Formation UIMM Lorraine, chaque apprenti est un acteur clé, ambassadeur de l'industrie et porteur des innovations de demain. C'est pourquoi il prépare chaque année des centaines de jeunes à embrasser ses métiers d'avenir. Grâce à l'apprentissage, ces derniers partagent leur temps entre le centre de formation et l'entreprise, développant des compétences concrètes et acquérant une vision globale du monde du travail.

L'alternance permet l'acquisition de savoir-faire techniques directement utilisables sur le terrain et d'une expérience professionnelle significative dès le début de la formation. Elle offre, en prime, un accès direct à l'emploi, grâce aux liens étroits qu'entretient le Pôle Formation UIMM Lorraine avec plus de 3000 entreprises partenaires. Du CAP

au diplôme d'ingénieur, les formations proposées s'adressent aux jeunes de 16 à 29 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap). Totalement gratuites et rémunérées, elles durent de un à trois ans, selon le niveau initial et le diplôme visé.



Snow Industrie



POURQUOI CHOISIR LE PÔLE FORMATION UIMM LORRAINE ?

En alliant pédagogie innovante et équipements à la pointe, le Pôle Formation se positionne comme un acteur incontournable de la formation industrielle en Lorraine. Avec des débouchés variés et une insertion professionnelle quasi assurée, il répond aux besoins des entreprises et des apprenants, tout en valorisant un secteur en pleine transformation. Rejoignez une formation où avenir rime avec opportunité !

LE SUCCÈS EN CHIFFRES

- **16 mentions Très Bien** en 2024
- **2 majors académiques** parmi les apprentis

L'OFFRE DE FORMATION EN CHIFFRES :

Le Pôle Formation UIMM Lorraine, c'est :

- **2 000 apprenants** formés chaque année, du CAP au diplôme d'ingénieur ;
- **92 % d'emploi à 6 mois** après la formation ;
- **3 000 entreprises partenaires**, prêtes à recruter ;
- **600 demandeurs d'emploi** et **3 000 salariés** formés chaque année pour booster leur carrière.

LES FILLES DANS L'INDUSTRIE : UNE DYNAMIQUE EN PLEIN ESSOR

L'industrie ne se conjugue plus seulement au masculin. De plus en plus de jeunes femmes s'orientent vers ces métiers d'avenir, apportant une diversité précieuse et un regard neuf sur les pratiques industrielles. Que ce soit en robotique, en électronique ou en maintenance industrielle, les opportunités sont nombreuses, avec des carrières passionnantes, bien rémunérées et riches en perspectives. Au quotidien, le Pôle Formation UIMM Lorraine s'engage à briser les stéréotypes en valorisant les femmes dans tous les métiers, et à promouvoir l'accès aux jeunes filles via des actions de sensibilisation et des exemples inspirants.

PORTES OUVERTES

Change de game et connecte-toi à l'industrie !

18 DÉCEMBRE 2024

9h à 12h et 14h à 16h30

11 JANVIER 2025

8h30 à 12h30

CAP, Titre professionnel,
Mention complémentaire,
Bac professionnel, BTS,
Licence professionnelle,
Master, Ingénieur

UIMM

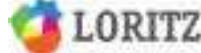
POLE FORMATION
Lorraine

LA FABRIQUE
DE L'AVENIR

Nancy Maxéville • Bar-le-Duc • Henriville •
Saint-Dié-des-Vosges • Thaon-les-Vosges • Yutz

03.83.95.35.32 - recrutement@formation-industries-lorraine.com

LE GRETA-CFA LORRAINE CENTRE UN CAPITAL D'EXPERTISE POUR SES 50 ANS



Le réseau des GRETA-CFA de Lorraine, centre de formation reconnu dans de nombreux secteurs d'activité, fête sa 50ème année d'existence. Afin d'honorer cette date, plusieurs événements ont eu lieu sur le territoire. Du 8 au 11 octobre, le lycée porteur Henri Loritz de Nancy, fêtait quant à lui ses 180 ans, l'opportunité pour le GRETA-CFA Lorraine Centre de se joindre aux festivités et de s'allier afin de partager une date anniversaire commune.

Cette semaine a permis au lycée et au GRETA de promouvoir leurs filières tout en invitant les partenaires, scolaires et collaborateurs dans une ambiance conviviale. C'est en tout une quinzaine de stands qui ont permis au public de s'informer et d'échanger sur le vaste choix de formation.

L'après-midi du 9 octobre était dédiée au GRETA-CFA Lorraine Centre avec un programme sur le thème de la mixité des publics et de la complémentarité des voies de formation. Événement qui a permis au public d'assister à des tables rondes, des témoignages et de participer à la visite commentée des plateaux techniques utilisés par les formations dispensées par le GRETA.

Enfin, cette semaine anniversaire a été clôturée avec un temps gourmand partagé avec l'ensemble des officiels et partenaires en musique avec le septuor de cuivres de la Musique de l'Arme Blindée de Metz. L'occasion pour Mme. KURASIAK, proviseur du lycée et cheffe d'établissement support du GRETA et M. SEGARD son président de remercier l'engagement des équipes au service de la formation des jeunes et des adultes.

→ Découvrez l'offre de formations complète proposée par le GRETA-CFA Lorraine Centre en consultant en scannant le QR Code ci-à-droite ou en vous rendant sur le site internet greta-lorraine.fr/reseau/greta-cfa-lorraine-centre/



Pour votre formation TERTIAIRE, choisissez **l'ALTERNANCE** avec le GRETA-CFA Lorraine Centre !



INTITULÉ DE LA FORMATION	LIEUX DE FORMATION
BTS Assurance	Lycée Georges de la Tour, Nancy
BTS Comptabilité et Gestion (CG)	Lycée Bichat, Lunéville Lycée Georges de la Tour, Nancy
BTS Collaborateur Juriste Notarial (CJN)	Lycée Georges de la Tour, Nancy
BTS Gestion des Petites et Moyennes Entreprises (GPME)	Lycée Cyfflé, Nancy
BTS Management Commercial Opérationnel (MCO)	Lycée Bichat, Lunéville Lycée Chopin, Nancy Lycée Schwartz, Pompey
BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client (NDRC)	Lycée Chopin, Nancy
BTS Professions Immobilières (PI)	Lycée Georges de la Tour, Nancy
BTS Support à l'Action Managériale (SAM)	Lycée Chopin, Nancy

Le GRETA-CFA Lorraine Centre c'est :



CONTACT

GRETA-CFA LORRAINE CENTRE
Jacky WARIN - Conseiller en Formation
06 15 18 42 98
jacky.warin@ac-nancy-metz.fr

Retrouvez toute l'offre de formation
en apprentissage ici !



www.greta-lorraine.fr



Noël en quiz

Les coutumes et traditions de Noël



FAITES VOS JEUX!

1

D'où vient la tradition du sapin de Noël ?

- A. D'Alsace
- B. D'Italie
- C. D'Autriche
- D. Du Royaume-Uni

2

Avant de devenir un dessert, qu'était la bûche de Noël ?

- A. Un alcool
- B. Un morceau de bois
- C. Un fromage
- D. Un jouet

3

À l'origine, quelle viande était servie à table à Noël ?

- A. De la dinde
- B. Du canard
- C. Du poulet
- D. Du porc

4

De quel saint s'inspire le père Noël ?

- A. Saint Nicolas
- B. Saint Antoine
- C. Saint Maxime
- D. Saint Jérôme

5

Dans quel pays le 25 décembre se fête-t-il en amoureux ?

- A. Chine
- B. Japon
- C. Inde
- D. Thaïlande

RÉPONSES

1. Réponse A : La coutume du sapin de Noël serait apparue pour la première fois en Alsace, à l'époque de la Renaissance.
2. Réponse B : À l'origine, la bûche était un véritable morceau de bois que l'on arrosait de vin et faisait brûler.
3. Réponse D : Jusqu'au XVIIe siècle, la viande de porc était proposée au repas de Noël.
4. Réponse A : Saint Nicolas de Myre est à l'origine du personnage du père Noël.
5. Réponse B : Au Japon, le 25 décembre est l'équivalent de la Saint-Valentin. Les couples se retrouvent autour d'un bon repas et souffrent des cadeaux.

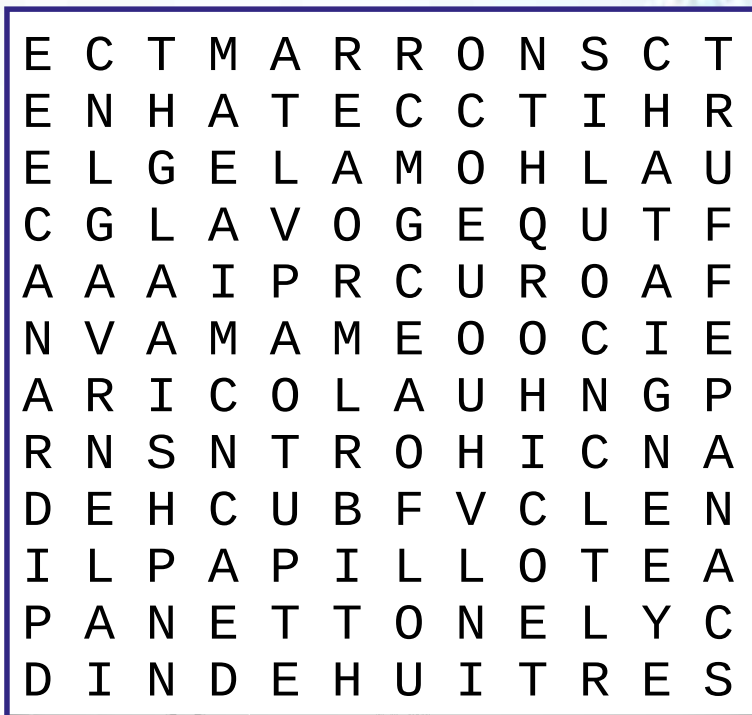
LE MOT MYSTÈRE

LES DÉLICES DE NOËL

Après avoir rayé tous les mots ci-dessous
Dans la grille, trouvez le mot mystère
correspondant à cette définition :

Elle décore la bûche

- | | |
|-----------|-----------|
| BÛCHE | DINDE |
| CANAPÉ | ESCARGOT |
| CANARD | FROMAGE |
| CAVIAR | HUÎTRES |
| CHAMPAGNE | MARRONS |
| CHÂTAIGNE | NOUGAT |
| CHEVREUIL | PANETTONE |
| CHOCOLAT | PAPILLOTE |
| COQ | TRUFFE |
| COULIS | VIN |
| CRÈME | VOLAILLE |



Solution : chantilly 57



SPÉCIALISTE DU MEUBLE TENDANCE ET CONTEMPORAIN

ACTUELLEMENT PROMOTIONS EN MAGASIN*

*jusqu'au 31/12/2024



3500 M²

ATELIER & EXPOSITION

📍 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 14h à 18h30

Noël en quiz

Testez vos connaissances sur la fête la plus magique de l'année...

- 1 Où le Père Noël vit-il ?
- A En Transylvanie
 - B En Lapone
 - C Au pôle Nord
 - D En Sibérie

- 2 Quelle est l'origine de Noël ?
- A Une fête chrétienne
 - B Une fête païenne
 - C Une fête juive
 - D Une fête laïque

- 3 Depuis quand décore-t-on le sapin avec des boules de verre ?
- A 1785
 - B 1858
 - C 1901
 - D 1926



- 4 De quel continent est originaire la dinde appréciée à la table de Noël ?
- A D'Asie
 - B D'Europe
 - C D'Océanie
 - D D'Amérique

- 5 Combien de rennes accompagnent le Père Noël lors de sa tournée de distribution de cadeaux ?
- A 5
 - B 6
 - C 8
 - D 9



- 6 Quel est le plat traditionnel de Noël au Mexique ?
- A La dinde au paprika
 - B La dinde à la béquise
 - C La dinde au chocolat
 - D La dinde au miel d'avoat

- 7 Quelle chanson de Noël figure dans le Livre Guinness des records en 2020 ?
- A Petit Papa Noël
 - B All I want for Christmas is you
 - C We wish you a Merry Christmas
 - D Douce nuit, sainte nuit

- 8 Dans le film *Le Père Noël est une ordure* qu'offre Pierre à Thérèse pour Noël ?
- A Un gilet
 - B Un tableau
 - C Des doubitchous
 - D Du klug

- 9 Quels arbres sont décorés dans Noël, Joyeux Noël chanté par La Compagnie créole ?
- A Les manguiers
 - B Les cocotiers
 - C Les bananiers
 - D Les orangers

- 10 Quelle plante est communément appelée étoile de Noël ?
- A L'araviana
 - B La poëntille
 - C Le poinsettia
 - D Le fermiana

- 11 Quand la bûche de Noël était en bois, quelle était sa spécificité ?
- A Elle était décorée
 - B Elle était vernie
 - C Elle était creusée
 - D Elle était brûlée

- 12 Dans la tradition provençale, combien prépare-t-on de desserts pour le réveillon de Noël ?
- A 3
 - B 7
 - C 10
 - D 13

- 13 Quel est le nom du gâteau traditionnel de Noël en Allemagne ?
- A Le Strudel
 - B Le Spritz
 - C Le Streusel
 - D Le Stollen



- 14 Qui a écrit les *Lettres du Père Noël* ?
- A J. R. R. Tolkien
 - B Oscar Wilde
 - C Charles Dickens
 - D Herman Melville

- 15 Dans quel pays le Père Noël est-il également appelé Santa Claus ?
- A Au Mexique
 - B Aux États-Unis
 - C En Argentine
 - D En Autriche

REPONSES

1. Réponse D : Le Père Noël vit en Lapone, région du nord de la Suède.
 2. Réponse B : Une fête païenne.
 3. Réponse C : 1901.
 4. Réponse D : D'Amérique.
 5. Réponse C : 8.
 6. Réponse C : La dinde au chocolat.
 7. Réponse B : All I want for Christmas is you.
 8. Réponse C : Des doubitchous.
 9. Réponse C : Les bananiers.
 10. Réponse C : Le poinsettia.
 11. Réponse C : Elle était creusée.
 12. Réponse D : 13.
 13. Réponse D : Le Stollen.
 14. Réponse C : Charles Dickens.
 15. Réponse B : Aux États-Unis.

EURO CARRELAGES
SERVICES



*HoHoHo...
C'est la*

Grande BRADERIE de Noël



DU 25/11 AU 31/12

PROMOTIONS
SUR UNE SÉLECTION
DE PRODUITS SIGNALÉS
EN MAGASIN



On reconnaît le Professionnel!



ZAC du Breuil - 54850 MESSEIN



03 83 26 44 45 • www.eurocarrelages.fr

7 ERREURS

MOTS FLÉCHÉS



Elles illuminent le logis



1. LES PATINS!
 2. ...
 3. ...
 4. ...
 5. ...
 6. ...
 7. ...
 8. ...
 9. ...
 10. ...
 11. ...
 12. ...

MOTS CROISÉS

YAKAZU

SODUKU MOYEN

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
I									
II									
III									
IV									
V									
VI									
VII									
VIII									
IX									
X									

2						1			
1		3							
5									
3	1								
8									
6							1		
						2			

3				5		6			
	4			6					
	5	6				4		3	
7		4		2	8				
	6							1	
			5	7		8		6	
1	7			2	5	6	4		
	5		9				2		
	2		1					8	

Horizontalement
 I. Destabilisage de cabaret. II. Pas de danse pour petits rats. III. Sur les bois du cerf. Chasseur albinos. IV. Arrivées en masses. Ville de Roumanie. V. Pièce de charpente. Maréchal de France. VI. Ignore le stop. VII. Station du métro parisien. Confort. VIII. Qui a les nuances de l'arc-en-ciel. Jeu de cartes. IX. Engin spatial. Elle fut changée en génisse. X. Homme de l'extérieur. Lieu de plaisir.

Verticalement
 A. Qui fait l'objet d'un respect quasi religieux. B. Chas pour coussolles. Authentique. C. Du on ne voit pas souvent. Passereau. D. Auteur dramatique norvégien. Agit sans retenue. E. Saint de Bigorre. Répères de lecteurs. F. Vieux poste. Fin d'infinis. G. Qui ne manque pas d'aplomb. H. Prestige. Soeur de Rachel. I. Patrie des Sages. Requin. J. N'est jamais qu'une approximation.

MOTS FLÉCHÉS



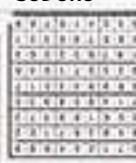
SOLUTIONS

YAKAZU

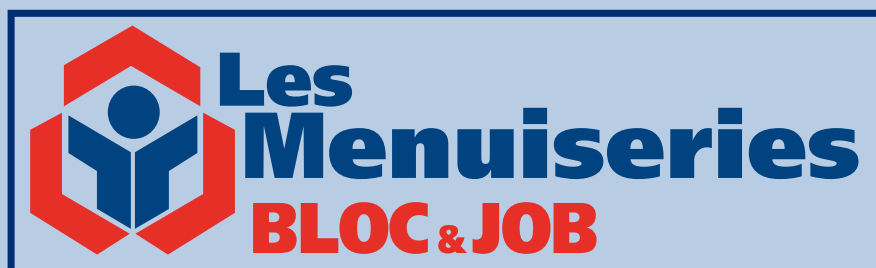
SUDUKU

7 ERREURS

MOTS CROISÉS



PARADOR



Revêtements de sol Stratifié



**10%
de Produit
Offert !**

*Sur Basic 400 en stock
et dans la limite des stocks disponibles.*

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

Hors études et devis en cours.

NOS MAGASINS

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



JEREMY FREROT EN CONCERT

Le 25 janvier 2025 à la salle de l' Arsenal de Toul (54200) à 20h

Jérémy Frerot est de retour avec un son troisième album « Gamin des sables », dans lequel on retrouve le titre « Adieu »

et deux collaborations : « C'est comme ça » avec Claudio Capéo et « Le goût du risque » avec Kemmler .

→ Réservez vos billets sur <https://urlz.fr/teOe> • Tarif à partir de : 24 €



EXPOSITION LA NEIGE REND AVEUGLE

Musée Pierre Noël, 11 Rue Saint Charles - Saint-Dié-des-Vosges

Un projet qui réunit 11 artistes donnant leur vision face aux différentes problématiques liées à la mutation des massifs

montagneux et à ses enjeux : « La neige, c'est le temps qui glisse sur des lames de granit, comme un flocon au vol incertain qui pose son cœur sur le flanc d'un ubac. Le nuage disperse son âme de poudre au milieu des pentes blanchies ; seul reste le silence qui habite les sommets. »

→ Horaires d'ouverture : lundi, mercredi, jeudi, vendredi et dimanche de 10h à 12h et de 13h30 à 17h, et le samedi de 13h30 à 17h.

UN PROGRAMME FESTIF ET GOURMAND À LUNÉVILLE

Du 6 au 8 décembre, découvrez le Marché de Saint-Nicolas devant l'Hôtel de Ville.

Défilé de Saint-Nicolas le 8 décembre : départ des chars à 16h place des Carmes et feu d'artifice à 18h.

Place Léopold jusqu'au 29 décembre : patinoire, chalet bar du Ski club (crêpes, bretzels, vin chaud, chocolat chaud, café...), stand confiseries & pêche aux canards.

Marché de Noël, du 14 au 24 décembre, Square du Souvenir Français - Produits festifs, artisanat local...

Animations : ateliers créatifs, chorales, arts du cirque, spectacles de magie, déambulation d'échassiers, karaoké de Noël, stand photo du Père Noël...



SPECTACLE DE NOËL : "NIKO LE PETIT RENNE"

14 et 15 décembre à 15h Centre culturel Les Ecraignes à Villers-lès-Nancy

"Niko le petit renne" raconte l'histoire d'un jeune renne qui rêve de rejoindre l'équipe de rennes du Père Noël.

Avec l'aide de ses amis, il part dans une aventure pleine de rebondissements pour prouver son courage et sa détermination.

→ Spectacle gratuit mais réservation obligatoire à partir du 16 novembre à la Galerie Mme de Graffigny.



AGENCE ALSACIENNE DE L'OR ET NUMISMATIQUE

166 avenue de Strasbourg, Nancy

03 83 37 84 00

www.lorraine-numismatique.fr

agencealsaciennedelor@orange.fr

Du Lundi au vendredi : 9h15-12h00 / 13h30 17h30

Sur RDV après 17h30 ainsi que le samedi matin

ACHAT / VENTE D'OR

Vieux bijoux ou d'occasion, bijoux cassés Monnaies et billets de collection

Pièces en or et lingots

Pièces en argent démonétisées et argenterie



PARCE QU'ON SOIGNE MIEUX

UN ENFANT HEUREUX

CREDITS PHOTOS - B. YACARISAS - LE RIRE MÉDECIN - 2024

SOUTENEZ

LE RIRE MÉDECIN



**FAITES UN DON SUR
LERIREMEDECIN.ORG**



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



Bélier

du 21 mars au 20 avril

Amour : En couple, vous allez faire progresser votre relation. À partir de juin, vous sentirez votre moitié distante. Ne l'étouffez pas et tout devrait rentrer dans l'ordre. Célibataire, votre capacité à être présent sans en faire trop sera payante.

Vie active : Votre motivation dépendra beaucoup de la qualité de vos relations de travail. À partir d'avril, vous serez plein d'interrogations. Dès l'été, vous repartirez sur les chapeaux de roues. Cette année, vous l'aurez l'occasion de mettre de l'argent de côté.

Forme : Vous devrez trouver le moyen de gérer au mieux votre stress. Vous aurez envie de prendre soin de vous, donnez-vous en les moyens !



Gémeaux

du 21 mai au 21 juin

Amour : Votre pouvoir de séduction sera à son apogée. Vous allez multiplier les rencontres dès février. En septembre, vous vivrez la pleine mesure de l'amour. Pour les couples, l'année sera pétillante et l'envie d'officialiser votre relation se fera pressante.

Vie active : Vous serez très sollicité dès le début de l'année. Dès mars, vous ressentirez le besoin de lever le pied. Certains natifs auront du mal à trouver leur place dans le monde du travail. Il faudra rester zen et être patient pour voir vos efforts récompensés.

Forme : Le surmenage risque de vous faire prendre quelques kilos. Cet été, vous aurez mille idées pour prendre soin de vous.



Lion

du 24 juillet au 23 août

Amour : Cœur à prendre, vous papillonnerez et votre succès amoureux est garanti. En couple, la personne chère à votre cœur saura répondre à vos sollicitations. Cependant, votre libido vous fera tourner la tête et vous serez tenté par une aventure extraconjugale.

Vie active : À la recherche d'un travail, vous aurez du mal à faire aboutir vos démarches. En poste, on vous avait fait de belles promesses mais tout est au point mort. Votre obstination sera payante dès juin. Vous pourrez alors faire la démonstration de vos talents.

Forme : Il faut assainir votre organisme. Vous allez devoir faire un effort au niveau de votre alimentation et améliorer votre sommeil.



Taureau

du 21 avril au 20 mai

Amour : Ce n'est pas parce qu'une personne ne coche pas toutes les cases qu'elle ne saura pas vous rendre heureux. Une belle histoire vous est promise dès l'été. Pour les couples, place à la sérénité. En octobre, une situation va fragiliser un temps votre union.

Vie active : En 2025, votre horizon professionnel s'ouvre enfin. Une proposition pourrait vous donner matière à réflexion et vous aurez envie de vous lancer dès le printemps. Certains désagréments viendront perturber les mois d'été mais vous vous en sortirez haut la main.

Forme : Vous saurez quand et comment recharger vos batteries. Profitez des bienfaits du soleil !



Cancer

du 22 juin au 23 juillet

Amour : En couple, vous souhaitez faire évoluer votre relation. Même si des petites frictions sont à prévoir, vous sécuriserez votre avenir à deux. Célibataire, une personne pansera votre cœur dès l'été. Vous arriverez facilement à vous ouvrir à l'autre.

Vie active : Vos repères vont être chamboulés et vous devrez reprendre vos marques rapidement. Tout devrait se stabiliser dès avril. En juin, on vous donnera les moyens d'agir à votre guise. À la fin de l'année, vous aurez la possibilité de faire évoluer votre statut.

Forme : Vous névitez pas des petites baisses de moral passagères. Malgré cela, votre vitalité sera plutôt égale cette année.



Vierge

du 24 août au 23 septembre

Amour : Une séparation sera peut-être envisagée. L'été marquera un tournant salutaire pour les couples qui auront tenu. Célibataire, vous êtes déterminé à ne plus l'être. À partir d'août, LA personne que vous attendiez va arriver avec fracas dans votre vie.

Vie active : Vous serez débordé dès le début de l'année, vous ferez des propositions judicieuses. Par contre, vous n'échapperez pas à des jalousies. À partir de septembre, toutes les tensions seront évacuées. Vous devriez terminer l'année satisfait de vos résultats.

Forme : Les premiers mois vont mobiliser toute votre énergie. Vous aurez du mal à trouver du temps pour vous. Évadez-vous dès que possible.



Balance

du 24 septembre au 23 octobre

Amour : Vous aurez à cœur d'améliorer votre cadre de vie. À partir de mai, vous aurez envie de faire rentrer un peu de fantaisie dans votre vie de couple. Seul, le grand amour ne sera pas votre priorité mais en décembre vous rencontrerez une personne intrigante.

Vie active : Vous n'aurez aucun mal à vous imposer dans votre domaine de compétences. Dès l'été, vous pourriez décider de suivre une nouvelle formation, changer de travail ou intégrer une nouvelle équipe. Vos démarches seront couronnées de succès.

Forme : Vous n'échapperez pas à quelques épisodes de stress ou de fatigue en 2025. Optimisez vos journées en gérant mieux votre emploi temps.



Scorpion

du 24 octobre au 22 novembre

Amour : Vous serez prêt à ouvrir de nouveau votre cœur. Revoyez certaines de vos exigences à la baisse pour ne pas passer à côté d'une belle histoire au printemps. Vous pourriez envisager de vivre ensemble. En couple, vous serez au diapason avec l'être aimé.

Vie active : Vous aurez tendance à traîner la patte pour aller au travail. Profitez de cette période calme car à partir de mai les défis ne manqueront pas. Si vous commencez un nouveau travail, vous serez à la hauteur. Les autres natifs feront progresser des projets.

Forme : Vous ne dérogerez pas à votre entretien physique mais n'en faites pas trop. Tout ira bien du côté de votre moral.



Sagittaire

du 23 novembre au 21 décembre

Amour : Vous aurez de nombreuses occasions de vous épanouir en couple. Votre ciel amoureux va s'assombrir en été. Vous suspecterez alors votre moitié d'être infidèle. À la recherche de l'âme sœur, l'été sera la période idéale pour faire la rencontre que vous espérez.

Vie active : 2025 s'annonce belle sur le plan professionnel. Vous aurez l'occasion d'améliorer vos conditions de travail. Les choses vont s'accélérer à partir de septembre. Vous devrez vous adapter rapidement et faire preuve d'audace.

Forme : Vous miserez tout sur le sommeil pour avoir une forme olympique. Attention aux excès lors des soirées, votre foie est sensible.



Capricorne

du 22 décembre au 20 janvier

Amour : Vous aurez envie d'être rassuré. Vous prendrez le temps de communiquer vos besoins à votre partenaire qui se montrera conciliant. Célibataire, vous vous ouvrirez de nouveau à l'amour. En mai ou en juin, les conditions astrales seront optimales pour roucouler.

Vie active : Des questions vont se bousculer à propos d'un changement d'orientation. Les astres vous encouragent à ne pas précipiter les choses. Pour d'autres, une proposition alléchante vous sera faite mais vous ne vous sentirez pas prêt à faire des sacrifices.

Forme : Vous bénéficierez d'une belle résistance aux maladies et vous aurez un beau dynamisme. Respectez une bonne hygiène de vie et marchez.



Verseau

du 21 janvier au 19 février

Amour : Vous serez troublé à cause d'une attirance, même si votre couple se porte bien. Vous ferez ensuite tout ce qu'il faudra pour être un partenaire modèle. Célibataire, vos sentiments s'éveilleront pour une personne déjà connue.

Vie active : Les changements opérés en 2024 ne vous sembleront pas suffisants et vous aurez envie de plus. Attention à ne pas trop en faire ! Dès septembre, vous vous stabiliserez et trouverez votre rythme de croisière. Vous serez d'une redoutable efficacité.

Forme : Votre corps va enfin avoir la silhouette que vous espériez. Il vous reste maintenant à calmer votre cerveau au moment de dormir.



Poissons

du 20 février au 20 mars

Amour : Seul, dès mars, vous séduirez l'élé de votre cœur. Cette relation n'aura que peu de chances de durer. Ce n'est qu'à la fin de l'année que vous pourrez vivre une idylle sans nuage. En couple, vous aurez besoin de passer beaucoup de temps avec votre partenaire.

Vie active : Dès janvier vous vous lancerez corps et âme dans une nouvelle aventure. Quelques obstacles sont à prévoir début septembre mais votre sens de l'analyse vous permettra d'en venir à bout. Rien à craindre du côté des finances en 2025.

Forme : Vous serez en excellente forme morale. Les influences astrales vous rendent dynamique. Chouchoutez votre système digestif.

SILENCE, ON BOUQUINE

Vous voulez faire plaisir à votre enfant pour Noël ?
Voici nos trois coup de cœur à glisser sous le sapin...

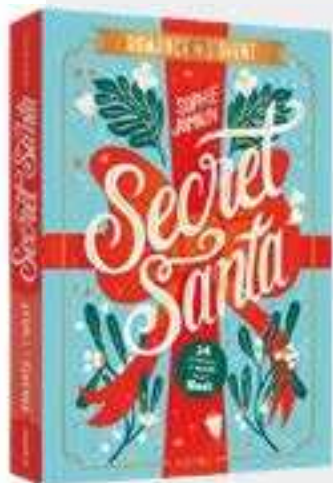
SECRET SANTA

Quand on vient d'une famille comme la mienne, on a tout pour être heureux. La liberté, les voyages, l'argent... J'ai un appart que j'adore, la meilleure coloc du monde et je peux faire les études que

je veux... mais il me manque l'essentiel : l'envie. Je crois que je vais tout plaquer. Pour quoi ? Pour qui ? Je ne sais pas encore et c'est peut-être ça le pire. Mais cette asso pour les étudiants moins chanceux que moi, dans laquelle j'ai accepté de travailler tout le mois de décembre, pourrait bien changer la donne. Là-bas, je vais devoir organiser le meilleur

Secret Santa de toute ma vie, et faire comprendre au mystérieux Romeo, que ses yeux dans les miens, sera notre plus beau cadeau.

Auteurs : Manon Bucciarelli & Sophie Jomain • à partir de 13 ans • Grand Format 388 pages • 18,95€



LE FILS DU PÈRE NOËL N'EST PAS UN CADEAU (MAIS MOI NON PLUS...)



Aïna Lovingstar, redoutable avocate interdite d'amour, aurait dû y réfléchir avant de prendre cet huissier de pacotille en grippe. Car elle sent bien que lui non plus n'est pas tout à fait humain. Et pour cause... Noël n'est autre que le digne héritier du père Noël !

Pour lui, c'est la honte absolue ! Qui voudrait ramoner des cheminées dans un costume ridicule, sérieux ? Noël est si proche de prouver à sa famille que ses pouvoirs loufoques sont plus utiles au service de la justice ! Mais voilà que cette maudite avocate complique tout. Pour survivre jusqu'au réveillon, ils n'auront cependant pas d'autre choix que de s'allier. En seront-ils capables ?

Auteurs : A.D. Martel & Marie • à partir de 14 ans
• 431 pages • 24 €

L'ATELIER GÂTEAUX ET DÉCO DE NOËL



L'atelier gâteaux et déco de Noël fait rimer biscuits gourmands et ornements. Réalisez de nombreuses recettes comme des sablés ou des bonhommes en pain d'épice. Puis, dégustez vos beaux gâteaux dans une super déco que vous aurez créée vous-même. Au programme, guirlandes, photophores, suspensions pour le sapin, dioramas et bien plus encore !

Editeur Mango • 14,50€

PHOTOS © ISTOCK, SHUTTERSTOCK, DR

Pompes funèbres - Marbrerie - Prévoyance obsèques

ROC • ECLERC

LÀ, POUR VOUS

24h/24 - 03 83 55 55 55

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



VOTRE CENTRE AUDITIF PROCHE DE VOUS

1 bilan
auditif
GRATUIT

1 essai
GRATUIT*

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

**et un chargeur ou un
boitier TV Offert*****

SUIVI ILLIMITÉ sans
aucune limite de
rendez vous.



Muriel Cognot,
audioprothésiste D.E.

* bilan non médical. ** essai gratuit pendant 1 mois. Sur prescription médicale. Voir conditions dans votre centre. *** Voir conditions en centre.

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

PRENEZ RENDEZ-VOUS AU **09 80 92 10 69** OU SUR *Doctolib*



Orellys
la liberté d'entendre

Centre auditif Orellys

1-3 allée de la Cascade 54520 Laxou

Facilité d'accès **P**

Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

À PLAINFAING



CONFISERIE
DES HAUTES
VOSGES
— PLAINFAING —

*Fabrication
artisanale
des célèbres
Bonbons des
Vosges CDHV®*



VISITES
TOUTE
L'ANNÉE



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 le 25/12 et le 01/01)



IDÉES CADEAUX
artisanales et gourmandes



À retrouver ICI
ou à notre magasin
de vente directe



LA QUALITÉ AU NATUREL
DEPUIS 1964



FABRICATION ARTISANALE
DANS LES VOSGES



LIVRAISON DANS TOUTE LA
FRANCE & UE

JE VOIS
LA VIE EN
VOSGES

03 29 50 44 56 | www.cdhv.fr | Retrouvez-nous sur :

3074 route de Gérardmer - LD Habaurupt - 88230 PLAINFAING