

LORRAINE

REPORTAGES • SORTIES • CULTURE • DÉCO ...

MAGAZINE

SAWMILL
NOUVEAUTÉ
2025



FRAISPERTUIS

City

PARC D'ATTRACTIONS

JE VOIS LA VIE EN VOSGES

Vittel
la
ville

26 - 27
AVR
2025



La foire aux
Grenouilles

51^e
édition

DÉGUSTATIONS • ANIMATIONS • FÊTE FORAINE • FOIRE COMMERCIALE

www.ville-vittel.fr  



ÉDITO

ZONE B

Est-on nombreux à raisonner en termes de petites et de grandes vacances ?
Et pour ceux que ça concerne, jusqu'à quel âge cale-t-on son mood sur le calendrier scolaire, qu'on soit ou non parents, qu'on ait ou non des RTT à poser ?

Tout ça pour en arriver là : dernières vacances avant les vacances ! Puisqu'après celles de Pâques, plus rien, sauf quelques ponts, ne nous séparera plus des tant attendus congés estivaux. Je dis ça, je dis rien. #sourirequienditlong

La période est aussi, pour Lorraine Mag, synonyme de sujets à foison. Les journées s'allongent, et chaque minute grappillée sur la nuit démultiplie les occasions de sorties. D'où la liste à la Prévert de rendez-vous festifs, à dimension patrimoniale, gastronomique ou nature, contenue dans ce numéro de printemps. Le territoire est ainsi fait que les expériences s'enchevêtrent, se superposent selon les envies, les sensibilités.



Au registre du pur fun, Fraispertuis-City joue les mètres étalons. Parc familial et ambitieux, il s'attire, d'avril à septembre, les faveurs d'un public multigénérationnel. Au volet patrimonial, citons de terre, exposition immersive (avec un grand I) visible au Mémorial de Verdun, mais aussi les excursions Passionnément Moselle et de l'Ouest Vosgien, et la programmation éclectique du Parc du haut fourneau à Uckange. Conjuguons gastronomie et terroir, avec la Potée Portoise et le salon des vins de Toul. Et pour une verte parenthèse, direction le Parc Animalier de Sainte-Croix, auquel le printemps sied si bien !

Zone B forever.

Cécile Mouton

LORRAINE
MAGAZINE

#235

Du 1^{er}/04 au 21/04/2025

Prochaine parution le
22 avril 2025

Retrouvez tous nos anciens
numéros sur lorrainemag.com

Lorraine Magazine est une
publication de SCPP N°ISSN :
2265-9919

Directeur de la publication

Philippe Poirot 06 49 35 04 30
philippe@lorrainemag.com

Directrice de la publicité

Sylvie Courtin 06 14 12 54 38
sylvie@lorrainemag.com

Conception graphique

Didier Gérardin
kreadid.dg@gmail.com

Réalisation

Compo Graphisme / Chloé De Menech
compo.graphisme@gmail.com

Journalistes

Baptiste Zamaron
baptistezamaron@yahoo.fr
Cécile Mouton
cecile.mouton@yahoo.fr

Crédits photos

Couverture :
Fraispertuis City

Intérieur : © DR

Distribution

Distri-mag
06 77 06 97 06

Pour nous écrire

Lorraine Magazine - SCPP
224 rue des Brasseries
54320 Maxéville
lorrainemag.com/contact

Tirage : 30 000 exemplaires

Dépôt légal n°1741

Imprimé par BLG Toul
sur papier PEFC

La reproduction intégrale ou
partielle de ce magazine est
interdite sauf accord écrit de
Lorraine Magazine.



lorrainemag.com

@LorraineMagazine

SOMMAIRE



REPORTAGE • À LA UNE
FRAISPERTUIS CITY :
DROIT DEVANT !

SITES PASSIONNÉMENT MOSELLE

10 à 13 - En 2025, ils rivalisent de créativité !

SAINTE-CROIX AU PRINTEMPS

14 à 17 - 5 raisons de (re)venir à Sainte-Croix !

SORTIES • DÉCOUVERTES

- 18** "Femmes" : un spectacle hommage aux combats menés par les femmes à travers les époques
- 20** Champ de bataille et création
- 22** Le Haut-Fourneau U4, haut lieu de vie
- 24** St Nicolas de Port célèbre sa potée

ART & CULTURE

- 26** Abbaye des Prémontrés : une exposition qui ne manque pas d'air !
- 28** Cité du Faire : l'atelier du futur des Métiers d'Art
- 30** Regards croisés sur notre territoire
- 32** Rencontre avec... Captain Toon's

COMMERCE & ATTRACTIVITÉ

- 34** Souffle de renouveau pour les Vitrines de Nancy



TOURISME & ESCAPADES

- 36 L'Ouest des Vosges en habit de Printemps
- 40 Grenouille en fête à Vittel
- 42 Le Domaine les Terres Bleues, une nouvelle adresse d'exception dans les Hautes Vosges

ART & GASTRONOMIE

- 44 Salon des Vins de Toul : une 39^e édition à savourer !
- 46 Pascaline 2025
- 48 Bœuf, agneau, veau... la cuisson de la viande rouge dans les règles de l'art
- 49 Savourez Pâques avec Mon Petit Boucher & l'Artisan Boucher
- 50 Recettes

HABITAT & DÉCO

- 52 L'éclairage sublime votre jardin
- 54 Faites le grand plongeon lors des portes ouvertes de Piscines Magiline à Essey-lès-Nancy !
- 56 La résine drainante, star de vos allées
- 58 3 idées pour transformer un abri de jardin
- 60 3 conseils pour transformer une véranda en chambre
- 62 L'imprimé fruit nous donne la pêche

ET AUSSI...

- 63 Jeux
- 66 Horoscope



PARC ANIMALIER ET LODGES NATURE EN MOSELLE

Votre plus belle aventure du printemps

RENCONTREZ LES NOUVEAUX ANIMAUX DE LA FERME

45 ANS D'ADVENTURES

Sainte-Croix
RELEVONS LES DÉFIS NATURE

© Illustration : G. Gauthier - ICI, MATEZ-VOUS ! 100 - L'ANNONCIER

FRAISPERTUIS-CITY, DROIT DEVANT !

Aventure familiale, Fraispertuis-City incarne, depuis près de 60 ans, l'histoire d'une réussite bâtie sur l'innovation et le sens du service.

En 1966, Michel et Simone Fleurent quittent Blâmont pour s'installer dans les Vosges, au lieu-dit "Colline des Eaux". Ils y ouvrent l'Auberge de la Roche des Fées, un établissement confidentiel qui deviendra le point de départ d'une formidable aventure. Visionnaires, ils ajoutent rapidement une activité originale à leur auberge : dès 1968, les clients peuvent pêcher leur propre truite, qui est cuisinée sur place.

Pour rendre l'expérience plus attrayante pour les familles, les Fleurent introduisent progressivement des jeux pour enfants. Un jeu de quilles fait son apparition, suivi du Fort Apache et des balades à dos de poney. Puis, en 1978, la Mine d'Or voit le jour, avec une structure rappelant les canyons américains. Une attraction marquante qui ancre définitivement le parc dans l'imaginaire collectif.



© Fraispertuis-City



© Fraispertuis-City



© Fraispertuis-City

UNE ASCENSION IRRÉSISTIBLE

Année après année, Fraispertuis-City ne cesse d'évoluer. En 1988, face à son succès grandissant, l'entrée devient payante, sésame donnant accès à l'ensemble des manèges. Abandonnant définitivement les truites, le site s'affirme comme un véritable parc d'attractions. C'est aussi l'heure de la transmission : Michel et Simone Fleurent passent le relais à leurs quatre enfants, qui perpétuent l'esprit familial du lieu. Fraispertuis-City devient ainsi le plus ancien parc d'attractions de France géré par une même famille.



est également développée, marquant l'entrée du site dans l'ère numérique. Depuis 2020, année de l'inauguration de trois nouvelles attractions, Fraispertuis-City multiplie les nouveautés, jusqu'à la création, en 2025, d'une application mobile destinée aux porteurs de handicap invisible.

Divertissant, écoresponsable et accessible, le concept truste les cœurs du public grand-estois, et au-delà.

FRAISPERTUIS-CITY EN CHIFFRES

- 6 millions d'euros de chiffre d'affaires ;
- 21 emplois permanents ;
- 480 emplois saisonniers ;
- 281 000 visiteurs par an ;
- Plus de 35 attractions pour toute la famille.



© Fraispertuis-City

En 2004, il est récompensé du prix du Meilleur Parc Familial. Cinq ans plus tard, il réalise son plus gros investissement avec la Crique des Pirates et Pirates Attack. En 2011, le Timber Drop, avec sa chute vertigineuse à 113°, bat un record mondial et attire les amateurs de sensations fortes.

Pour son cinquantenaire en 2016, Fraispertuis-City frappe un grand coup. Il inaugure Les Taureaux Sauvages et se lance dans l'univers du spectacle avec la scène du Billy's Show. Une application mobile

UN TRAIN DE LÉGENDE

Passionné de western et de Lucky Luke, Michel Fleurent aurait trouvé l'inspiration pour le thème du parc en observant les roches rouges bordant la route. En 1971, un premier train Far West, bricolé à partir d'un moteur de 2CV, est mis en circulation. Remplacé en 2010 et agrandi à mesure des extensions successives du site, il permet, encore aujourd'hui, aux visiteurs de faire le tour du parc.

SAWMILL : LA SCIERIE INFERNALE

Avec ses bras rotatifs monumentaux et ses sièges en perpétuel mouvement, Sawmill, nouveauté 2025 made in Fraispertuis, promet aux visiteurs une expérience inédite.

En cette nouvelle saison, Fraispertuis-City enrichit son offre d'une nouveauté spectaculaire : Sawmill. Inspirée de l'industrie forestière du XIX^e siècle, cette attraction de type Nebulaz, conçue par le fabricant italien Zamperla, propulse les visiteurs dans l'univers fascinant des grandes scieries à vapeur du Far West. Les passagers se laissent emporter à plus de 10 mètres du sol par les rouages d'une machine en pleine action.



L'investissement total de 1,5 million d'euros témoigne de l'ambition du parc de proposer une attraction à la fois immersive et sensationnelle. La structure se compose de bras rotatifs imposants, supportant des nacelles en mouvement permanent. Chaque cycle embarque 32 passagers répartis sur huit bras de quatre sièges chacun. Accessible dès 1 mètre accompagné (1,20 m en autonomie), l'attraction inclut une file single rider, optimisant ainsi l'attente.

Côté scénographie, des effets lumineux intégrés sous les sièges accentuent la dynamique du manège, tandis qu'une imposante cheminée centrale diffuse de la fumée, renforçant l'illusion d'une machinerie en pleine ébullition. En mouvement comme durant les rechargements, le spectacle est total.

UN CHOIX STRATÉGIQUE

Si les attractions de type Nebulaz se développent dans de nombreux parcs, Fraispertuis-City a fait le pari d'en proposer une version unique dans le Grand Est. Habitué des choix audacieux, avec des attractions comme Timber Drop, le Cactus ou El Molcajete, il a opté pour un modèle à la technologie éprouvée (gage de fiabilité, de facilité d'entretien), à la scénographie soignée et immersive. Quant au choix du concept, il n'est pas innocent ! En effet, Sawmill s'inspire directement de l'univers des grandes scieries du Far West, où les bûcherons affrontaient des arbres gigantesques avec des outils parfois rudimentaires. Si l'origine exacte de la scie circulaire reste débattue, certaines légendes attribuent son invention à une Américaine à la fin du 18^e siècle. Dès les années 1870, la technologie évolue avec la maîtrise de la vapeur et l'apparition des scies doubles, capables d'entailler les immenses séquoias. Cette immersion historique prend tout son sens à Fraispertuis-City, où Sawmill s'intégrera naturellement dans la zone forestière du parc, à proximité de Timber Drop. En reprenant les codes visuels et mécaniques de cette époque, l'attraction promet une aventure palpitante, mêlant sensations fortes et découverte du patrimoine industriel.

UNE APPLICATION POUR PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

80 % des handicaps sont invisibles. Pour mieux accompagner ces visiteurs, Fraispertuis-City s'associe à Handivisible, application gratuite (disponible sur Playstore et Appstore) ! Une fois son compte créé, le détenteur d'une CMI priorité ou invalidité n'aura qu'à activer le Bluetooth pour signaler sa présence dans la file d'attente des caisses d'entrée et des restaurants (Arizona Pizza, Saloon, Lucky Burger et Cantina). Un dispositif lumineux s'allumera alors. Ainsi identifié, le visiteur se verra offrir un accueil adapté par les équipes du parc.

ENTRETIEN AVEC PATRICE FLEURENT, DIRECTEUR DU PARC FRAISPERTUIS-CITY

Quasi soixantenaire, Fraispertuis-City assoit sa longévité sur sa capacité à innover. De ce parti pris à succès, Patrice Fleurent, son directeur, nous parle.

Le thème du Far West, au cœur de l'identité du parc, est-il toujours aussi pertinent en 2024 ?

Absolument ! Il continue de faire rêver petits et grands, même si l'image du western évolue. Comme il est difficile de trouver des attractions purement Far West, nous jouons sur des éléments emblématiques de cet univers (le bois, le pétrole...), en nous éloignant des cowboys et des pistolets. Ce mélange entre tradition et modernité nous permet de capter l'imaginaire du public tout en renouvelant l'expérience.

Sur quels critères choisissez-vous les nouvelles attractions ?

D'abord, nous devons tenir compte de l'espace disponible : notre parc est confiné et très surveillé sur le plan environnemental, notamment à cause des zones humides. Nous fonctionnons aussi au coup de cœur, en recherchant des attractions offrant de bonnes sensations tout en restant accessibles aux enfants dès 1 mètre ; c'est le cas de Sawmill, nouveauté 2025.

Comment garanzissez-vous aux visiteurs une expérience immersive et agréable ?

L'investissement permanent est essentiel. Chaque année, nous réinjectons entre 1,5 et 1,8 million d'euros dans le parc. Nous veillons par ailleurs à assurer aux visiteurs une sécurité optimale. Deux contrôles majeurs ont lieu, l'un en fin de saison pour anticiper l'entretien hivernal, l'autre avant la réouverture, avec des tests rigoureux sur chaque manège.

Quelle place accordez-vous à l'écoresponsabilité, à l'accessibilité ?

Nous avons fait évoluer notre offre de restauration, avec de la vaisselle lavable ou recyclable et un tri plus efficace des déchets. Le parc utilise quatre voitures électriques pour ses navettes et met à disposition six bornes de recharge haute puissance (22 kW)

pour les visiteurs. Tous les 500 passages sur Timber Drop, nous finançons la plantation d'un arbre, en lien avec l'association vosgienne Des arbres pour la vie. Enfin, nous avons amélioré notre station d'assainissement pour une meilleure gestion de l'eau.

Côté accessibilité, nous avons mis en place quatre scooters pour les personnes à mobilité réduite et, nouveauté, une application permettant aux visiteurs en situation de handicap invisible de se signaler. Une sucette bleue s'allume aux points d'accueil et de restauration pour assurer leur prise en charge prioritaire.

Comment voyez-vous l'avenir du parc ?

Nous sommes optimistes ! Fraispertuis-City est un lieu de retrouvailles familiales et amicales, où toutes les générations partagent des moments sans écran. Et si nous n'avons pas la main sur la météo, nous travaillons sans cesse à améliorer l'expérience visiteur, par exemple en mettant en place un nouveau système de prise de photos sur nos attractions. L'année prochaine marquera nos 60 ans, et nous réfléchissons déjà à la meilleure manière de fêter cet anniversaire.



→ Fraispertuis-City est situé 50 rue de la Coline des eaux, 8870 Jeanménil sur la RD 32, à 7 km de Rambervillers et 23 km de Saint-Dié-des-Vosges • Le parc fermera ses portes le 28 septembre 2025. • Tarifs, informations, réservation et calendrier des ouvertures à consulter sur [fraisptuis-city.fr](https://www.fraisptuis-city.fr)

UN PEU, BEAUCOUP, PASSIONNÉMENT MOSELLE !

Sites historiques, nature préservée, expositions fascinantes et événements immersifs.

En 2025, les sites Passionnément Moselle vous invitent à l'évasion au cœur d'un patrimoine vivant.

PASSIONNÉMENT MOSELLE



En cette saison 2025, les sites Passionnément Moselle rivalisent de créativité et vous concoctent, à eux tous, une programmation riche et variée mêlant expositions, animations et événements inédits. Que vous soyez passionné d'histoire, amateur de nature ou simple curieux, préparez-vous à redécouvrir la Moselle, Passionnément !



JARDINS FRUITIERS DE LAQUENEXY

Au retour du printemps, la nature mosellane s'éveille, et les Jardins Fruitiers de Laquenexy offrent un spectacle haut en couleurs. Tulipes, narcisses et muscaris illuminent les allées, accompagnés des premiers bourgeons fruitiers. Raison de plus pour venir s'y promener : dès le 14 juin, la nouvelle installation « Serres aux Merveilles » sera dévoilée au public et, avec elle, les trésors botaniques de cet écrin de verdure préservé.

Les 10, 11 et 12 octobre, la « Fête des Jardins & des Saveurs » rassemblera des artisans et des producteurs locaux venus présenter le fruit de leur travail. Les visiteurs pourront assister à des démonstrations de cuisine réalisées par des chefs étoilés et participer à des ateliers de dégustation des variétés anciennes de pommes et de poires.

Enfin, avis aux horticulteurs en herbe : réservez votre stage ! « Les Jeudis de Laquenexy » ont lieu une semaine sur deux (30€).



Jardins fruitiers de Laquenexy © DR



Jardins fruitiers de Laquenexy © DR

PÂQUES DANS LES SITES !

Du 16 au 21 avril, la période pascale donnera lieu à des animations joyeuses et rassembleuses.



©Adobe Stock

Le 16 avril à 10h (4-7 ans) et à 14h (8-12 ans), le **Musée départemental du Sel** animera un atelier « Œufs de Pâques » (4 €). Quant au **Musée départemental Georges de La Tour**, il proposera, à 14h30, un Conte de Pâques (4 €).

Du 19 au 21 avril de 10h à 17h30, le **Château de Malbrouck** enchaînera les animations de Pâques (7 € / 5 € / gratuit - de 16 ans). Les 20 et 21 avril, les **Jardins Fruitiers de Laquenexy** et le **Parc archéologique européen de Bliesbruck-Reinheim** entraîneront les enfants (3-12 ans) dans une grande chasse aux œufs (5 € / 3,50 € / Gratuit - de 16 ans).

PARC ARCHÉOLOGIQUE EUROPÉEN DE BLIESBRUCK-REINHEIM

Le Parc archéologique européen de Bliesbruck-Reinheim propose depuis sa réouverture une muséographie repensée de A à Z : les visiteurs peuvent ainsi découvrir la vie quotidienne à Bliesbruck à l'époque gallo-romaine (commerce, vie des familles...). Un focus particulier est fait sur l'histoire de la découverte du site par les premiers archéologues.

Dès le 1^{er} juillet, une exposition inédite, « Gladiateurs », signera une plongée spectaculaire et interactive dans le monde de la gladiature à l'époque romaine. Ce faisant, elle dessinera un portrait de ces héros des arènes antiques assez éloigné des clichés véhiculés par le cinéma. Puis (re)viendra « Vita Romana » ! L'événement phare de ce site antique, organisé samedi 9 et dimanche 10 août, permet chaque année de toucher du doigt la réalité historique de l'Antiquité, grâce à la présence de troupes plus vraies que nature.



MUSÉE DÉPARTEMENTAL GEORGES DE LA TOUR

Le cheval est, ici aussi, à l'honneur. Essentiellement considéré, aujourd'hui, comme un partenaire de loisir, il méritait bien, pour son rôle au cours des siècles passés, une exposition ! Installée au Musée départemental Georges de La Tour du 12 avril au 30 novembre, « Crinières et sabots. Le cheval dans l'art du 17^e siècle à nos jours » explore les enjeux et évolutions de la représentation de cet animal omniprésent dans l'art – il est, après l'homme, l'être vivant le plus figuré – à travers différentes thématiques et de grands noms de la peinture française.



MUSÉE DÉPARTEMENTAL DU SEL



Au Musée départemental du Sel, l'exposition « Celtes en selle ! », visible dès le 26 avril, explorera le regard porté par nos lointains ancêtres sur le cheval, animal surinvesti dans le quotidien et la mythologie celte. Samedi 14 et dimanche 15 juin, les Journées nationales de l'archéologie seront l'occasion, pour le public, de se familiariser avec les collections du musée.

Enfin, pour vivre tout un week-end à l'époque des Gaulois, participez, les 28 et 29 juin, à la traditionnelle Fête gauloise !

MAISON DE ROBERT SCHUMAN

Dimanche 13 avril, les Ateliers Culinaires Européens emmèneront leurs participants en « Voyage au cœur des saveurs du vieux continent ». Au menu : confection de plats emblématiques de différents pays d'Europe et exploration de l'histoire et des cultures qui les ont façonnés. Le 9 mai, débutera l'exposition temporaire « Secrets d'État : l'énigme de la valise diplomatique ».

À travers des témoignages, documents historiques et reconstitutions, les visiteurs comprendront de quelle(s) manière(s) cet outil clé de la diplomatie internationale a, en coulisse, contribué à façonner l'histoire. Enfin, du 9 au 25 mai, les Semaines de l'Europe inviteront les visiteurs à penser l'Europe sous toutes ses facettes à travers une programmation ludique et variée.





MUSÉE DE LA GUERRE DE 1870 ET DE L'ANNEXION

Parmi toutes les expositions programmées en 2025, citons celle, temporaire et polymorphe, qui s'installera samedi 14 juin au Musée de la Guerre de 1870 et de l'Annexion : « Les Artistes et la Paix ». À travers une sélection d'œuvres majeures de natures diverses (peintures, photographies, sculptures...), les spectateurs approcheront les différentes manières qu'ont eues les artistes d'illustrer les conflits et la réconciliation ; et, ce faisant, de nous questionner, de dénoncer ou d'être forces de proposition lorsque les mots manquent. Les 16 et 17 août, place à « Ça tombe comme à Gravelotte ! » ! Ce week-end immersif et interactif est centré sur un événement décisif de l'histoire : la Guerre de 1870, qui a opposé la France à la Prusse et fut un tournant majeur dans l'histoire européenne. Animations, reconstitutions, visites guidées et spectacle immersif permettront aux visiteurs de décrypter, de manière ludique, la vie des soldats, les stratégies militaires et les moments clés de cette guerre.



CHÂTEAU DE MALBROUCK

En partenariat avec le Festival international de la Bande dessinée d'Angoulême, le Château de Malbrouck expose dès le 5 avril « Vinland Saga : une quête d'identité », exposition donnant à voir des planches originales du célèbre manga de Makoto Yukimura. Les 14 et 15 juin, le festival BD fera son grand retour, et avec lui, une vingtaine d'auteurs et d'illustrateurs présents. Autre rendez-vous, autre ambiance : le festival « Les Nuits Celtiques de Malbrouck », les 4 et 5 juillet, fera vibrer le château au rythme des musiques traditionnelles et contemporaines celtiques, avec des artistes venus de toute l'Europe.



Bêtes et Sorcières © Anthony Picoré



©CD57 - Fanny Larcher, Collin

Archives de Saint-Julien

Et puis, est à voir jusqu'au 8 mai : « 1944 : la Moselle accueille ses libérateurs » ! Pour les besoins de cette exposition revenant, notamment, sur les violents combats de septembre à novembre 1944 dans les zones de Metz et Thionville, et sur la contre-offensive de l'hiver ayant abouti à la libération tardive des arrondissements de Forbach et Sarreguemines, les archives départementales ont agrégé différents documents d'époque, matériau enrichi de rencontres avec des témoins (présentées sous forme de projection). Dès le 2 juin, l'exposition « Cent ans de colonies de vacances en Moselle » (également visible au Centre des Archives techniques et industrielles de Saint-Avold) révélera aux visiteurs les origines de ces séjours pour bambins, mis au vert par les hygiénistes afin de les protéger de la tuberculose.

DOMAINE DÉPARTEMENTAL DE LINDRE



© CD 57



© F.Doncourt

Habitat, habitudes migratoires et efforts de conservation en cours... Le 4 juin, l'animation « Cigogne blanche » offrira aux amoureux de nature, passionnés d'ornithologie et curieux de tout âge l'occasion unique d'observer de près la cigogne blanche, et de tout savoir de son mode de vie et des défis auxquels elle est confrontée.

Les 16 juillet et 17 septembre, l'expérience immersive « Au fil des plumes » invitera ses participants à explorer la biodiversité aviaire du Domaine de Lindre. Héron, cygne, canard... Leurs modes de vie, de reproduction et de migration seront passés en revue.

Amoureux des oiseaux, vous en voulez plus ? Réservez sans attendre votre stage privatif d'initiation au suivi ornithologique ! « Dans l'intimité des oiseaux » a lieu un mercredi sur deux (150€).

→ L'ensemble de la programmation est à retrouver sur [mosellepassion.fr](https://www.mosellepassion.fr)

[departement57](https://www.facebook.com/departement57)

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

DES JOURNÉES SPÉCIALES

Visites guidées, cours de dessins, ateliers jeune public... Les Sites Passionnément Moselle se distinguent par leur programmation variée et ludique. À cela, s'ajoutent des journées événements faisant l'objet d'initiatives joyeuses et transversales. Ainsi le 17 mai, lors de la **Nuit des Musées**, le Musée Georges de La Tour, le Musée du Sel, la Maison de Robert Schuman et le Musée

de la Guerre de 1870 et de l'Annexion vous proposeront de (re) découvrir leurs collections respectives en soirée et gratuitement. La **Journée de la Moselle**, jeudi 29 mai, et les **Journées du Patrimoine**, les 20 et 21 septembre, seront, pour tous les sites, d'autres occasions d'ouvrir leurs portes plus grand encore à un public impatient (entrée gratuite).

SAINTE-CROIX AU PRINTEMPS



5 RAISONS DE (RE)VENIR À SAINTE-CROIX !

Saison idéale, le printemps s'installe au Parc Animalier de Sainte-Croix, et avec lui, une explosion de vie et de nouveautés.

Entre naissances, paysages en pleine métamorphose et animations exclusives : au printemps, le Parc Animalier de Sainte-Croix se révèle un hôte haut en couleur. Voici 5 raisons, implacables et imparables, de programmer votre visite !

1. VIVRE LES PREMIÈRES NAISSANCES

Faons, chevreaux, petits chiens de prairie et peut-être même louveteaux... Invariablement, le printemps marque l'arrivée de nombreux bébés, avec près d'une centaine de naissances recensées jusqu'en mai. D'ores et déjà, les visiteurs peuvent observer les tout jeunes agneaux (ainsi est appelé le bébé du mouflon) faire leurs premiers pas sur la plaine des Cerfs, quand d'autres s'éveillent à peine. Entre moments de douceur et émerveillement constant, les familiers du site le savent : le printemps est, pour le visiteur, une occasion unique d'observer la vie sauvage se renouveler sous ses yeux.



Bébés coyotes © Philippe Coutret



© Cokaliti illustrations



© Parc Animalier de Sainte-Croix



© Margaux C

2. PROFITER DE LA NATURE QUI SE RÉVEILLE

Avec ses 130 hectares de forêts, de prairies et de zones humides, le Parc Animalier de Sainte-Croix est un véritable havre de nature qui évolue au fil des saisons. Après la saison hivernale, marquée par la mise en sommeil de nombreuses espèces, les bisons d'Amérique rejoignent leur vaste plaine, les ours bruns sortent de leur tanière, les marmottes pointent le bout de leur museau, les lémuriers font le plein de vitamine D et les chiens de prairie retrouvent le dynamisme qui les caractérise. Pour le visiteur, ce sont autant de rencontres à espérer !



© Morgane Bricard

Et puis, à mesure que les journées s'allongent, le Parc fait figure de cadre idéal pour une promenade au vert. Partez explorer les sentiers du parc, observer la faune (et la flore, particulièrement à son avantage) et profitez d'une immersion totale au cœur de la biodiversité ! La balade sera belle et la sensation de dépaysement, totale.

3. EXPÉRIMENTER UNE GRANDE NOUVEAUTÉ : LA FERME DES VENTS

Cette saison, le Parc Animalier de Sainte-Croix dévoile un tout nouvel espace immersif (et très attendu) : la Ferme des Vents. Véritable hommage au monde agricole, cette ferme accueille vaches, cochons, lapins, poules et bien d'autres animaux domestiques. En allant à leur rencontre, notamment à travers des animations ludiques et pédagogiques autour de l'agroécologie, petits et grands visiteurs apprennent à connaître ces compagnons du quotidien, et donc à mieux les comprendre. Une immersion éducative et interactive à expérimenter en famille !

4. FÊTER PÂQUES AU CŒUR DE LA NATURE

Du 5 au 21 avril, le Parc célèbre le printemps et Pâques à travers une programmation franchement festive et conviviale. En premier lieu, la période signera le retour de la traditionnelle (et journalière) chasse aux œufs, dont les jeunes participants repartiront avec de délicieux chocolats. D'autre part, un jeu de piste emmènera les familles à la découverte des secrets des animaux de la Ferme des Vents ; les enfants pourront tenter de remporter le gros lot : l'activité « Petit fermier d'un jour ». D'autres animations, ludiques et divertissantes, viendront enrichir l'expérience. Parmi celles-ci, un spectacle interactif sur les abeilles, un stand maquillage et des animations animalières. Bref, un programme dense et enthousiasmant !



5. S'IMMERGER AU PLUS PRÈS DES ANIMAUX

Le Parc Animalier de Sainte-Croix ne se limite pas à la visite de jour. Grâce à ses 56 lodges nature, il propose une expérience inédite, consistant à passer la nuit au cœur de la faune sauvage. Imaginez-vous, dormir face à une meute de loups, contempler une harde de cerfs au petit matin ou encore séjourner à proximité des ours et des coyotes ! Le résident d'une (ou de plusieurs) nuit a le choix entre 5 univers immersifs face aux animaux, chaque hébergement brillant par son atmosphère unique. Que vous rêviez de déconnecter de votre quotidien tout en vous reconnectant à la nature lors d'une expérience en totale immersion, le Parc Animalier de Sainte-Croix fait figure d'escale idéale !



QUELQUES CHIFFRES CLÉS

- **1 500** animaux issus de la faune européenne et mondiale
- **1^{er}** parc dédié à la faune européenne en France
- **130** hectares de nature préservée
- **56** lodges nature pour une immersion totale
- À seulement **1h** de Metz, Nancy et Strasbourg
- **1** grande nouveauté à découvrir : la Ferme des Vents

→ Plus d'informations et réservations sur : www.parcscroix.com

SORTIES • DÉCOUVERTES

« FEMMES » :
UN SPECTACLE
HOMMAGE AUX
COMBATS MENÉS
PAR LES FEMMES
À TRAVERS LES
ÉPOQUES



LA TROUPE DU MÉNIL SAINT-MICHEL PRÉSENTE " FEMMES " SA NOUVELLE CRÉATION, À LA HALLE DE FLAVIGNY-SUR-MOSELLE

Chaque mois jusqu'en décembre, la Troupe du Ménil Saint-Michel présente des spectacles équestres issus de créations originales. Composée de cavaliers, voltigeurs, cascadeurs, comédiens, danseurs, circassiens, cette joyeuse troupe a établi sa résidence permanente à la halle de la Ferme du Ménil Saint Michel, une structure pensée comme un lieu de rencontres, de découvertes et d'échanges afin de faire découvrir au public la diversité et la richesse du spectacle équestre.

Les 11, 12 et 13 avril, découvrez « Femmes », une nouvelle création de la Troupe du Ménil Saint-Michel qui alterne avec brio, originalité, performances lyriques et prouesses équestres.

« *Femmes, c'est vous qui tenez entre vos mains le salut du monde.* » Léon Tolstoï. Quand un cheval, une grande voix et une artiste peintre, mêlent leur imaginaire et leur créativité au service d'un grand dessein : rendre hommage à tous les combats menés à travers les époques par les femmes.



© Mélouski

UNE EXPOSITION ET UNE CONFÉRENCE

En marge de ce spectacle, Maryvonne Cattin présentera 23 selles d'amazones d'époques et d'origines géographiques différentes extraites de son incroyable collection de 95 selles. Elle animera également une conférence le samedi 12 avril à 18 h, à la Halle. Accès gratuit pour les possesseurs d'un billet pour l'une des trois représentations du spectacle « Femmes » (10€ à régler à l'accueil pour n'assister qu'à la conférence).

→ Les 11 et 12 avril à 20 h 30
et le 13 avril à 15 h 30 à la Halle
de Flavigny-sur-Moselle (54) •
Réservations sur latroupedumenil.fr
Renseignements au 06 82 99 89 20

LA TROUPE DU MÉNIL SAINT-MICHEL PRÉSENTE

SPECTACLE ÉQUESTRE
FEMMES
11, 12 et 13 avril
FLAVIGNY-SUR-MOSELLE (54)



RÉSERVATION SUR WWW.LATROUPEMUNIL.FR - 06.82.99.89.20

Pendant un an, Thibault Lucas a arpenté le Champ de bataille de Verdun. De cette résidence faite de pérégrinations est née l'exposition *de terre*, fruit de la rencontre entre la mémoire du lieu et ses paysages et la perception contemporaine d'un artiste.

CHAMP DE BATAILLE ET CRÉATION

À travers de terre, exposition présentée au Mémorial de Verdun jusqu'au 31 décembre, l'artiste Thibault Lucas explore les liens entre histoire, nature et mémoire.

L'expérience immersive menée par l'artiste a conduit ce dernier à transformer la matière du terrain en œuvre. Il a collecté, observé, transformé pour ainsi réaliser sculptures, peintures, installations et vidéos qui tissent un dialogue entre vestiges du passé et nature en perpétuelle renaissance. Éclats de bois, feuilles mortes, fragments de métal deviennent les supports d'une création qui interroge la persistance des traces et la fragilité des souvenirs.

Au-delà de la matière, l'exposition engage une réflexion sur la mémoire collective et individuelle. L'installation *Le Passage* engage le visiteur dans un

tunnel obscur parsemé de feuilles mortes, symbolisant la transition entre vie et mort. *Reposer*, créée à partir d'un sac de couchage et de feuilles, témoigne de l'expérience de l'artiste ayant dormi sur le champ de bataille, en immersion totale avec l'histoire du lieu.

L'exposition interroge aussi la transformation du paysage par le temps. Dans *Ce qui affleure*, Thibault Lucas expose sa collecte d'objets trouvés sur le site : restes d'ossements, terre, éléments industriels abandonnés. Ces objets, témoins de l'évolution du terrain, deviennent les fragments d'un récit plastique et poétique.

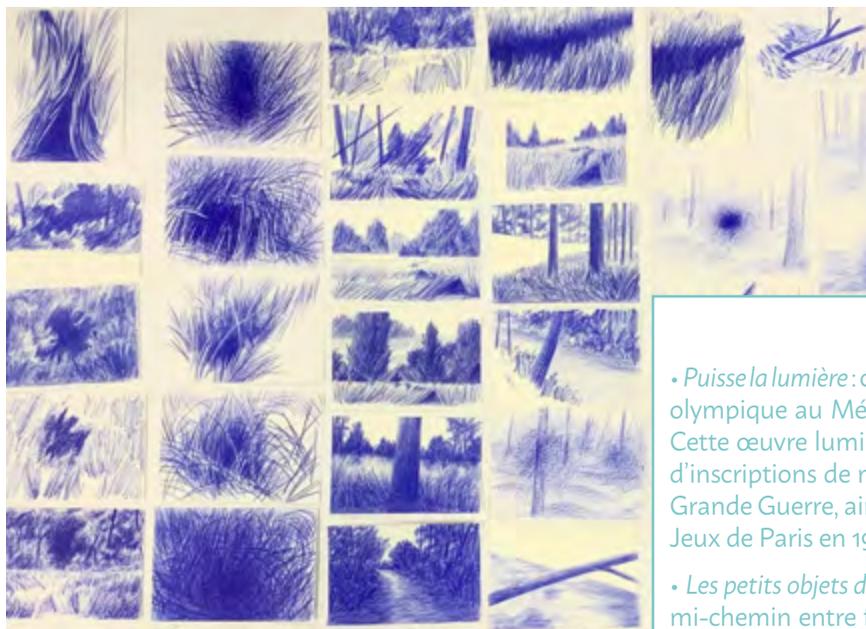
Avec *de terre*, Thibault Lucas propose une expérience immersive où l'art fait écho à l'histoire. Ce faisant, il entrouvre une fenêtre sur un passé qui continue de façonner le présent et invite le visiteur à ressentir Verdun autrement, à travers la matière et l'émotion.

→ Memorial-verdun.fr

...

Mettre en relation l'Histoire de la bataille de Verdun, de ses traces dans le sol, des témoignages de ses combattants avec des artistes multiples, c'est vouloir rendre intensément présent le passé. ”

Nicolas Barret, Directeur du Mémorial de Verdun – Champ de bataille



Thibault Lucas. Sans titre (Verdun), série de dessins au crayon bleu, 10 x 15 cm, 2024. Adagp, Paris, 2025.

À VOIR AUSSI...

- *Puisse la lumière* : création réalisée pour le passage de la Flamme olympique au Mémorial en 2024 par les artistes Lek & Sowat. Cette œuvre lumineuse se compose d'éléments graphiques et d'inscriptions de noms de sportifs morts au combat durant la Grande Guerre, ainsi que d'anciens combattants médaillés aux Jeux de Paris en 1924.
- *Les petits objets de la Grande Guerre* (jusqu'au 31 décembre) : À mi-chemin entre fiction et réalité, dix illustrations inédites du dessinateur Marko invitent à (re)découvrir l'usage d'objets du quotidien des soldats dans le parcours de visite du Mémorial.



MÉMORIAL DE VERDUN
CHAMP DE BATAILLE

FORT DE DOUAUMONT - FORT DE VAUX

voyage
d'un artiste
au cœur
du champ
de bataille

de terre

Exposition de
Thibault Lucas

memorial-verdun.fr

03 avril — 31 décembre 2025



La Région
Grand Est

RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE



Quintiles Cécéas
Source Quand Même
Fédération des Espaces de Verdun

Télérama

LE HAUT-FOURNEAU U4, HAUT LIEU DE VIE

Site de culture et de patrimoine, le Parc du haut-fourneau U4, à Uckange, fait rimer réouverture avec promesse d'une saison surprenante.

Le 1^{er} avril, le Parc du haut-fourneau U4 à Uckange a rouvert ses portes pour une nouvelle saison placée sous le signe de la découverte et du spectacle. Visites guidées, animations, spectacles... Entre divertissement et pédagogie, le site confirme son rôle de témoin de l'histoire industrielle résolument vivant. Chapeau !



22



LE SITE À DÉCOUVERT

Tout au long de la saison, le site inscrit à l'inventaire des monuments historiques permet l'exploration de l'univers sidérurgique à travers des visites immersives (par les bénévoles de Mécilor). Pour une expérience encore plus saisissante, des visites nocturnes seront organisées tous les samedis de l'été, tandis que des sessions spéciales dans l'ombre du haut-fourneau auront lieu à plusieurs dates clés. Une immersion unique qui se prolonge à travers une expérience de réalité virtuelle offrant une vue panoramique et permettant au public de se glisser dans la peau d'un fondeur.

des ouvriers sidérurgistes et, visible dès le 1^{er} mai, une exposition mettant en lumière le rôle des femmes dans la vallée de la Fensch à travers le regard d'artistes contemporains. Le 1^{er} mai, une grande conférence réunissant historiens, artistes et acteurs économiques, interrogera l'avenir du site et son impact sur le territoire.

Les 20 et 21 septembre, les Journées du Patrimoine inviteront les visiteurs à déambuler au sein des Jardins de transformation, projet innovant de reconversion des friches industrielles. Ils assisteront par ailleurs à la restitution du travail de collecte mené par la compagnie OtandemO sur Radio Lorraine Cœur d'Acier.



ANIMATIONS ET EXPÉRIENCES INSOLITES

Côté animations, le site joue la diversité (et l'inédit) avec, les 3 et 4 mai, un festival steampunk proposé en partenariat avec la Ballade Féérique, qui plongera les visiteurs dans un univers rétrofuturiste mêlant spectacles et artisanat. Les 7 et 8 juin, les traditionnelles Fêtes de l'U4 reviendront avec un programme festif alliant manège, théâtre, marionnettes et concerts. Le 27 juin, le Parc accueillera le festival Hop Hop Hop, ode aux arts de la rue. Enfin, en cette année du Brésil, le Parc vibrera, les 28 et 29 juin, au rythme des cultures lusophones à l'occasion des 50 ans d'indépendance du Cap-Vert et d'autres pays du PALOP (pays africains ayant pour langue officielle le portugais).

Au registre des expériences insolites, les amateurs de mystère et de jeux



Compagnie Tête en l'air Steampunk ©DR

partiront (toute la saison, sur réservation) à la recherche du lingot d'or dans un adventure game immersif. Le 4 octobre, ils deviendront enquêteurs pour les besoins d'une murder party d'anthologie. Enfin, le site se transformera, le 12 octobre, en laboratoire à ciel ouvert lors du Village des Sciences.

Saison 2025, c'est parti !

→ Parc du Haut-Fourneau U4
1 rue du Jardin des Traces, à Uckange Tél. 03 82 57 37 37

Réservations sur hf-u4.com
Possibilité d'acheter un pass annuel nominatif au tarif de 10€, synonyme d'accès illimité au site et de participation gratuite aux visites guidées et aux événements culturels.

Avec le soutien financier de

Saison 2025

Ouverture le 1^{er} avril

1 rue du Jardin des Traces 57270 UCKANGE

Réservation
en ligne

Parc du

haut- fourneau

HF-U4.COM

ST NICOLAS DE PORT CÉLÈBRE SA POTÉE

Dimanche 13 avril, St Nicolas de Port perpétuera sa tradition gourmande avec la 49^e édition de la Potée Portoise.

Dégustations, vente à emporter et déballage commercial rythmeront cette journée festive, enrichie d'animations médiévales à destination des enfants et des adultes et de visites culturelles.



© Ville de St Nicolas de Port

RENCONTRE AVEC LUC BINSINGER, MAIRE DE LA COMMUNE

Quelle est l'origine de la Potée Portoise ?

Dans les années 70, partout en France, les spécialités locales étaient valorisées et mises en avant au sein de confréries. Nos bouchers ont alors imaginé la Potée Portoise, un plat qui s'est inscrit dans les traditions locales. Depuis lors, familles et restaurateurs portois perpétuent cette recette qui fait désormais pleinement partie du patrimoine de notre ville.

Quelle est l'importance de ces festivités autour de la Potée pour la vie de la commune ?

Avec les festivités de la saint Nicolas et le grand vide-greniers du 15 août, cette fête fait partie des événements majeurs de la vie de la commune. Elle est l'occasion, pour chacune et chacun, de déambuler dans la ville et de profiter d'un moment chaleureux autour d'une bonne potée.

La manifestation fêtera son demi-siècle l'an prochain. À quoi tiennent son succès, sa longévité ?

À une recette éprouvée, à la fidélité à l'histoire de la ville. Ville patrimoniale, avec sa Basilique, St Nicolas de Port fut, au Moyen-Âge, une place forte



© Ville de St Nicolas de Port

de commerce et d'échange, tradition que perpétue cet événement. Ici, pas de marché de l'artisanat ou des métiers d'art, mais un déballage commercial authentique, dont les participants (les commerçants locaux) jouent le jeu en ouvrant leurs vitrines. À ces professionnels s'ajoutent tous ceux ayant des choses à vendre. Au total, la manifestation rassemblera plus de 100 exposants autour de la basilique, de 8h30 à 18h.

En tant qu'organisateur, à quoi ne dérogez-vous pas ?

A chaque édition, nous nous assurons de renouveler notre proposition, tout en préservant les fondamentaux de cette fête et sa dimension populaire, conviviale.

Quels seront les temps forts de cette journée ?

Outre les étals des commerçants, le public profitera d'animations médiévales : jeux et déambulations musicales d'époque, maquillage offert pour tous les enfants. En la matière, la nouveauté 2025 prendra la forme d'une tour médiévale de 8 mètres, qui permettra aux plus jeunes (dès 5 ans) de s'initier à l'escalade. Autre symbole d'accessibilité : dès 14h30, les principaux sites de la ville – Basilique, Musée Français de la Brasserie et Musée du Cinéma et de la Photographie ouvriront leurs portes.

LES ENFANTS DÉGUIÉS
REPARTIRONT
AVEC UN CADEAU OFFERT
PAR LA VILLE !



→ 49^e déballage de la Potée Portoise • Dimanche 13 avril 2025, de 8h30 à 18h à St Nicolas de Port •
Toute la programmation est à retrouver sur saintnicolasdeport.com • T. 03 83 48 81 57

49^E ÉDITION

DÉBALLAGE DE LA POTÉE PORTOISE

Ville de
ST NICOLAS DE PORT



ST NICOLAS DE PORT
ENTRÉE LIBRE

DIM. 13 AVRIL 2025
De 8h30 à 18h

Dégustation et vente de
Potée Portoise toute la journée
Restauration et buvette
sous chapiteau

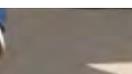
ANIMATIONS GRATUITES
ENFANTS - ADULTES :
chamboul'tout médiéval,
danseurs médiévaux,
maquillage, tour d'escalade
médiévale, déambulations
musicales...

CONCOURS DE DÉGUISEMENT MÉDIÉVAL

Tous les enfants déguisés repartiront
avec un cadeau offert par la ville

Déballage commercial • Manèges

Sites touristiques ouverts : Basilique,
Musée Français de la Brasserie
et Musée du Cinéma et de la Photographie



ART & CULTURE



Qui n'a jamais rêvé de s'accaparer le ciel pour en faire un terrain de jeu et surtout de conquête ? Il n'a pas fallu attendre Elon Musk ou Thomas Pesquet pour que le rêve de voler atterrisse. Il est commun à l'humanité, du mythe grec d'Icare aux incroyables machines volantes de Léonard de Vinci. Cette exposition « De la montgolfière au dirigeable, une aventure gonflée » présentée dans l'Abbaye des Prémontrés de Pont-à-Mousson, met en lumière l'une des réalisations les plus marquantes de la conquête du ciel : l'invention des ballons aériens.

Grâce à une scénographie immersive, embarquement immédiat pour une aventure humaine et technique à travers des œuvres d'exception. Des premières prouesses du XVIII^e siècle aux grands rassemblements de montgolfières du XXI^e siècle comme le Grand Est Mondial Air Ballons de Chambley jusqu'en 2023, c'est un voyage scientifique et technique qui est proposé aux visiteurs.



© Hubert Bergeret - Image'Est

ABBAYE DES PRÉMONTRÉS : UNE EXPOSITION QUI NE MANQUE PAS D'AIR !

Montgolfières et autres ballons dirigeables, la créative histoire de l'aérostation qui a jalonné les siècles en France et en Lorraine, s'expose à l'Abbaye des Prémontrés jusqu'au 6 juillet.



LES LORRAINS DANS LE CIEL

Véritable objet de fascination, cette « folie du ballon » s'ouvre avec les pionniers du domaine et les premières inventions avec modèles historiques, projets d'études et autres objets. Du matériel de vol, nacelles et enveloppes permettent de comprendre l'évolution des technologies aériennes liées aux montgolfières, vols captifs, ballons dirigeables et l'engouement toujours actuel pour ceux-ci.

La Lorraine est également représentée avec un hommage aux personnalités liées à la conquête de l'air. Le premier aviateur de l'histoire, Jean-François Pilâtre de Rozier ; Marie Marvingt, première femme à franchir la

Manche en ballon mais aussi Emile Friant, peintre émérite moins connu pour sa passion de l'aérostation. Carnet de bord, articles de presse, photos et lettre d'archives enrichissent la découverte. Les infrastructures, comme les bases de Toul et Verdun, rappellent aussi l'importance de l'observation dans la stratégie militaire grâce aux dirigeables.

Bref, une aventure riche, variée, gonflée aussi avec des détails qui ne manquent pas d'air et qui risquent bien... de couper le souffle des visiteurs devant tant d'ingéniosité !

→ Abbaye des Prémontrés, 9 rue Saint-Martin à Pont-à-Mousson • Ouvert tous les jours de 10h à 18h sauf le mardi • Visite libre : 10 € et 6 € en tarif réduit • Visites guidées de l'exposition les dimanches à 15h sur réservation

CITÉ DU FAIRE : L'ATELIER DU FUTUR DES MÉTIERS D'ART

A l'occasion des Journées européennes des Métiers d'art, la Cité du Faire de Jarville-la-Malgrange ouvre ses portes les 5 et 6 avril. Visites guidées, ateliers et démonstrations au programme.



© Cité du Faire



© Cité du Faire

Depuis longtemps, le fer a trouvé sa place à Jarville-la-Malgrange mais il fallait bien imaginer l'avenir. Alors l'association de La Cité du Faire et la Ville de Jarville-la-Malgrange ont initié depuis 2021, la création d'un tiers-lieu de production dédié aux professionnels du *Faire* sur la Métropole du Grand Nancy, au sein d'un bâtiment industriel désaffecté de 5 000 m².

Son nom : La Cité du Faire. L'activité de cette dernière est pensée autour de deux pôles qui travaillent en synergie. Objectifs : favoriser la coopération, les échanges et la mise en commun des ressources et compétences au service des porteurs de projets ou entreprises.

D'un côté donc, le pôle recyclerie créative avec la Benne Idée, un chantier d'insertion avec une quinzaine de salariés et plusieurs tonnes d'objets collectés et réemployés. De l'autre, le pôle Métiers d'art avec les savoir-faire des 21 entreprises d'artisanat d'art installés, représentant plus de 16 métiers différents : ébénistes, ferronniers, bijoutiers, maroquinier, peintre en décor et dominotier, marqueteur, verriers, céramistes, tapissier en décor, restaurateur d'objets du patrimoine, etc.

DÉCOUVRIR ET S'ESSAYER

Depuis son lancement, la Cité enchaîne les succès. Lauréate de plusieurs appels à manifestation

d'intérêt d'envergure nationale et autres distinctions régionales, la Cité du Faire trace sa route et ouvre ses portes pour ces Journées européennes des Métiers d'art des 5 et 6 avril. L'occasion de déambuler dans les ateliers d'artistes et découvrir leur travail au quotidien mais aussi leurs créations.

Pour s'y intéresser de plus près, rendez-vous aux nombreuses démonstrations des artisans et pour s'eux qui veulent s'y essayer, direction le cours de modelage céramique le samedi 5 avril ou les ateliers parent-enfant autour de la maroquinerie ou de la réalisation d'un carnet en carton (sur réservation). N'oubliez pas de faire un saut à la boutique de la recyclerie Benne idée pour offrir une nouvelle vie à des objets dans tout l'univers de la maison ou encore trouver un large choix de matériaux. Des conférences autour des matériaux et leurs usages ponctueront le week-end. Le tout dans une ambiance conviviale avec concerts et petite restauration.

Le feu de la passion brûle et n'est pas prêt de s'éteindre à la Cité du Faire de Jarville-la-Malgrange !

LE MOT DU MAIRE

« Nous avons imaginé ce tiers-lieu pour réconcilier Jarville-la-Malgrange avec son histoire du fer mais aussi pour que les jeunes de notre territoire s'intéressent aux métiers d'art. Un fer de lance national de la production et de l'innovation, qui une fois les travaux de rénovation du bâtiment terminés, pourra accueillir une cinquantaine d'artisans d'art », explique Vincent Matheron.

→ La Cité du Faire, 16 avenue de la Malgrange à Jarville-la-Malgrange • Réservation obligatoire pour les ateliers et visites guidées via le [Linktree de la Cité du Faire **lacitydefaire.fr**](https://www.lincitdefaire.fr)

29, 30, 31 MAI & 1^{ER} JUIN 2025



Le
Jardin
du
Michel

FONKY FAMILY ♦ KYO ♦ POLO & PAN ♦ RILÈS
JOK'AIR ♦ DUB INC ♦ TIKEN JAH FAKOLY
ULTRA VOMIT ♦ THE BLOODY BEETROOTS DJ SET
SUPERBUS ♦ ADE ♦ ODEZENNE ♦ CARBONNE

NOVA TWINS ♦ TAGADA JONES ♦ CHILLA ♦ THK ♦ PERCEVAL
VENDREDI SUR MER ♦ VULGAIRES MACHINS ♦ SIKARLION ♦ THE RAGGA TWINS CREW
MAHOM ♦ ROSZALIE ♦ JAELE ♦ GOHÒ ♦ EX-ECHO ♦ DEMKAZ ♦ BAKU ♦ LE J.O
BOMBTRACKS ♦ ALLIVM ♦ FIRST RAGE ♦ SWEET MAD ♦ LA PETITE FÊTE

CIE ATOLL K • CIE LA GIGOGNE • CIE LES ENFLAMMÉES • LES ORCHESTRES À L'ÉCOLE • ROCK'N PUPPETS
BATUCADA DEL SOL • LIBERTÉ ÉGALITÉ KARAOKÉ BY JEAN-DAVID HARMONY

TOUL & DOMMARTIN-LÈS-TOUL • (54) • 20^{ÈME} ÉDITION

CM

Grand Est

TOUL

TOUL

TOUL

TOUL

DonnMARTIN

sacem

Greenroom

Crédit Mutuel

stan

fnac

PROLE

FLUXAPROS

dici

L'EST

turbulolance

turbulolance

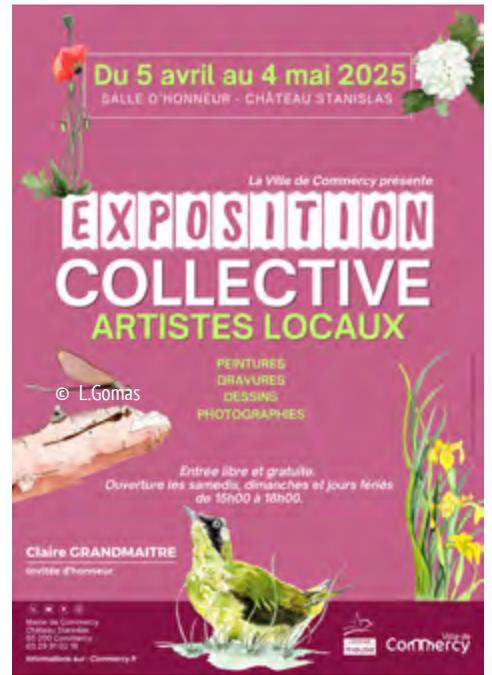
REGARDS CROISÉS SUR NOTRE TERRITOIRE

EXPOSITION COLLECTIVE DES ARTISTES LOCAUX

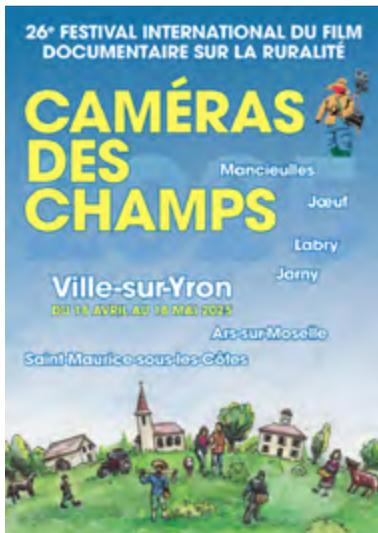
La Ville de Commercy vous propose de découvrir sa nouvelle édition de l'Exposition des Artistes Locaux, qui se tiendra du 5 avril au 4 mai 2025 dans la prestigieuse Salle d'Honneur du Château Stanislas.

Cette année, 28 artistes venus de Commercy et des alentours présenteront leurs œuvres à travers une grande diversité de techniques de peintures, gravures, dessins et photographies. Rendez-vous artistique incontournable, cette exposition est une occasion unique de découvrir la richesse de la création locale et d'échanger avec les artistes. Chaque œuvre raconte une histoire, une émotion, une vision du monde, offrant aux visiteurs une immersion dans l'art sous toutes ses formes. Cette édition 2025 mettra à l'honneur le travail de Claire Grandmaître, illustratrice passionnée par la nature et le patrimoine. Après une carrière dédiée à la préservation des espaces naturels, elle s'est tournée vers l'illustration, donnant naissance à Grand'Air, son univers artistique où se mêlent aquarelle, crayon et encre. Inspirée par la faune, la flore, le vintage et l'authentique, elle propose des œuvres délicates et poétiques qui captivent le regard et éveillent l'imaginaire.

→ Salle d'Honneur du Château Stanislas • du 5 avril au 4 mai • les samedis, dimanches et jours fériés de 15h00 à 18h00. Entrée gratuite commercy.fr



30



CAMÉRAS DES CHAMPS, LE FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM DOCUMENTAIRE SUR LA RURALITÉ

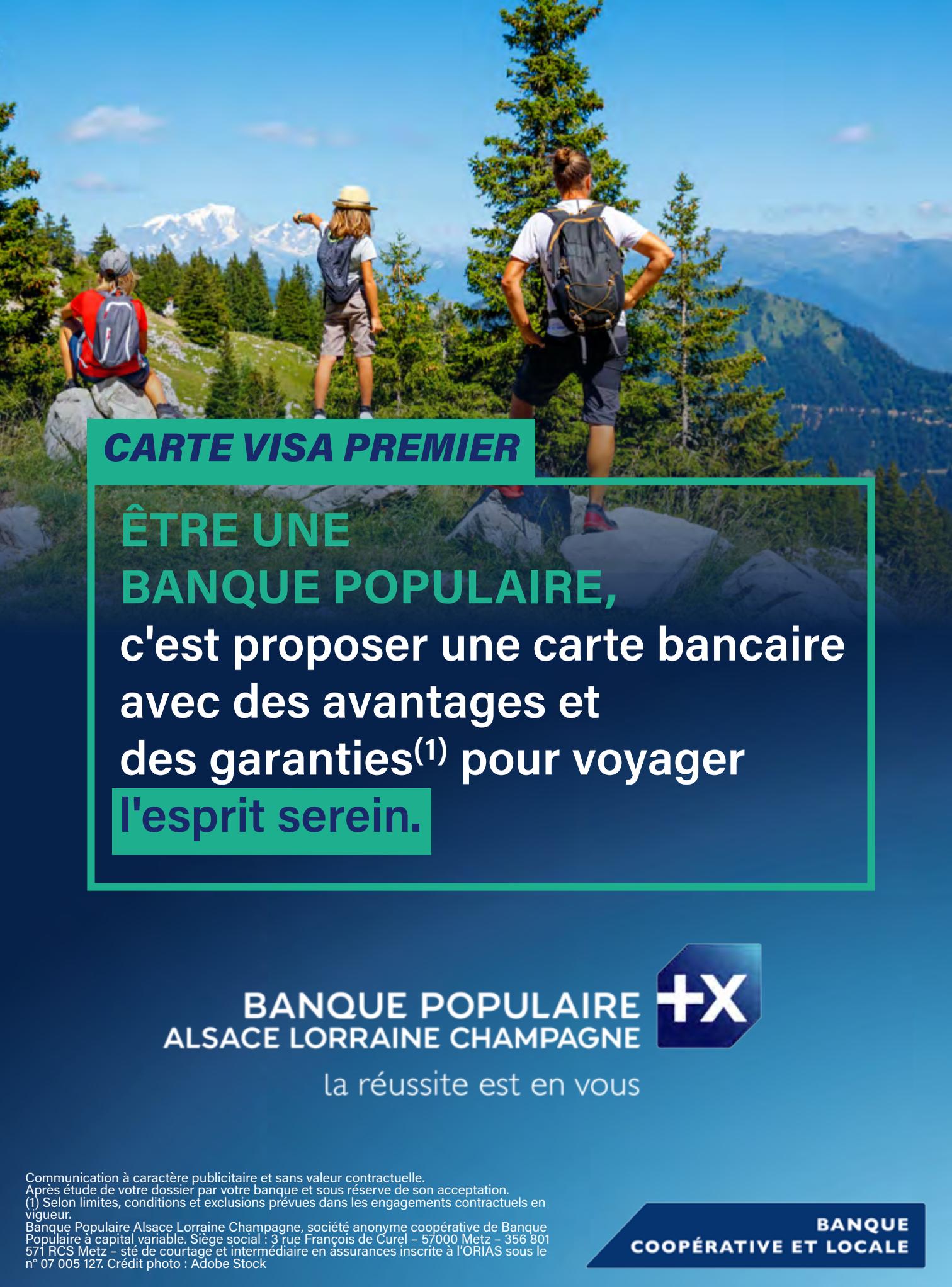
Campagnes, terres d'accueil, cette année Caméras des Champs mettra en évidence, par sa thématique centrale, la nouvelle ère des mobilités qui s'annonce pour les zones rurales à travers des perspectives d'ouverture et d'accueil : arrivée de nouvelles familles, renaissance des villages, projets partagés...

Les campagnes n'ont-elles pour destin que la fermeture, le repli sur soi et le rejet des autres ? C'est le stéréotype fataliste que la 26^{ème} édition Caméras des Champs s'attachera à déconstruire lors de plusieurs soirées thématiques, auxquelles s'ajouteront de nombreux autres rendez-vous traitant d'une manière globale des questions actuelles liées au monde rural. Une approche qu'illustre d'ailleurs le visuel de cette année. Prévu du 18 avril au 18 mai, le festival reprend le nouveau format « étendu » adopté pour la première fois l'an passé, avec des projections - majoritairement durant les week-ends de la période - dans différentes communes du territoire, tout en conservant le cœur de la manifestation au sein du village de Ville-sur-Yron.

→ 26^e édition du 18 avril au 18 mai à Ville-sur-Yron (Meurthe-et-Moselle) camerasdeschamps.fr



© Elsa Théry



CARTE VISA PREMIER

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

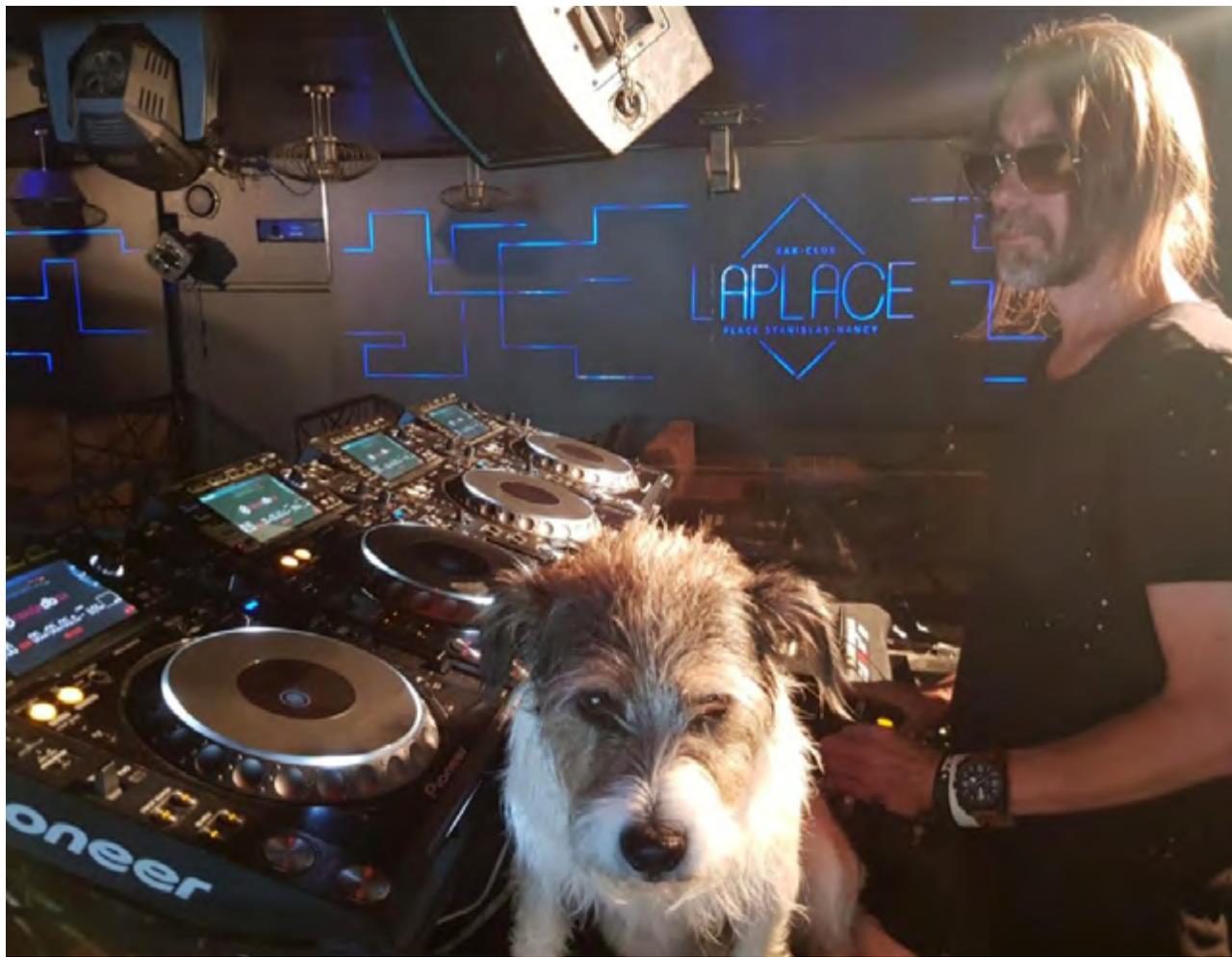
**BANQUE POPULAIRE
ALSACE LORRAINE CHAMPAGNE**



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

**BANQUE
COOPÉRATIVE ET LOCALE**



CAPTAIN TOON'S, LA MUSIQUE DANS LA PEAU

Depuis plus de 40 ans, il a dédié sa vie à la musique. DJ aux quatre coins de l'Europe, gérant du célèbre établissement de nuit La Place à Nancy qui fêtera ses 20 ans cette automne, Captain Toon's est au diapason car vit de sa passion : faire danser les gens !

C'était une affaire réglée comme du papier à musique. Un père chanteur à l'armée et un frère DJ, forcément, sa vie serait consacrée à la musique. Le rythme et la création de sonorités deviendront son refrain quotidien.

Le délice ? La fièvre du samedi soir. Sa raison de vivre ? Faire danser les gens. Les premiers mix de cet oiseau de nuit se feront avec le doigt sur le CD pour faire toute la différence, dans sa chambre d'adolescent mais sans tarder, il entre en scène à 15 ans. Le voilà DJ à la discothèque Le Bali à Lunéville avec une envie : faire partager ses découvertes et ses créations au public. Son style ? Electro, house et surtout ses propres combinaisons. Direction deux ans plus tard Le Pym's à Vandœuvre-lès-Nancy puis Le Campus à Nancy qui sera un saut dans une nouvelle dimension. « *Quand on m'a présenté les lieux, la cabine du DJ était installée à 7 mètres de haut ! Les gens ne me voyaient pas. Ils entendaient de la musique dans les enceintes et une voix qui leur affirmait qu'ils ne sortiraient plus en étant les mêmes... C'était une ambiance particulière. J'ai demandé à ce que l'on m'installe une tyrolienne. De là, je me jetais vêtu de ma cape rouge avec 1 800 personnes en-dessous. Les gens hurlaient mon nom, je recevais des dizaines de courriers chaque semaine, c'était de la folie !* », se remémore Captain Toon's.

CRÉER POUR FAIRE DANSER

Ses 8 années passées dans ce lieu mythique des années 90 vont faire de lui une figure de la scène musicale nocturne nancéienne. Mais pas que. Si Captain Toon's a déposé ses platines depuis 20 ans à La Place, la discothèque du 1^{er} étage place Stanislas où il est DJ résident, il joue aussi sa partition dans toute l'Europe. De Genève à Cannes en passant par Berlin, Amsterdam sans oublier Ibiza ou des événements sportifs et

...

Je n'irai jamais pour jouer de la musique que les gens veulent entendre {...} pas question d'être un mange-disques, de tomber dans la facilité des sonorités commerciales... ! ”

Captain Toon's

culturels de grandes ampleurs font appel à lui pour sa singularité. Car derrière la lumière des projecteurs, pas de grands airs. Il y a un homme passionné, déterminé, généreux, un esprit libre qui vit par et pour la musique. Attention, pas n'importe laquelle. « *Je n'irai jamais pour jouer de la musique que les gens veulent entendre* », clame-t-il. Pas question d'être « *un mange-disques* », de tomber dans la facilité des sonorités commerciales et de s'en contenter. 90 % de sa programmation est composée par ses soins. Un travail de fourmi, des recherches ici et là pour faire danser les gens et surtout, les ouvrir à la découverte.

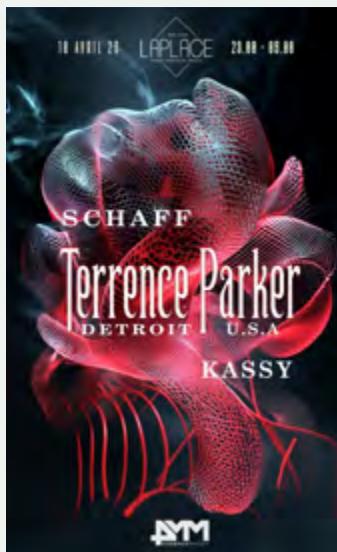
UN DIALOGUE MUSICAL ET CORPOREL

Avec plus de 40 ans de cette petite musique sans fausses notes, le disque justement aurait pu se rayer. Mais non. « *Je n'en n'aurai jamais marre* », confie-t-il. Captain Toon's a vu les soirées changer, la consommation musicale devenir éphémère avec les Shazam et autres artistes

arrivant plus vite que la musique mais la passion reste intacte. Alors, il ne ménage pas ses efforts pour surprendre les gens et créer ce dialogue particulier : « *une histoire d'énergie musicale d'un côté renvoyée par une énergie corporelle de l'autre* ». Jouer telle musique à tel moment ne s'apprend pas à l'école, cela se vit. Une partition parfaite qui sera au rendez-vous cet automne à La Place, avec des surprises, pour célébrer les 20 ans de l'établissement.

Vous l'aurez compris, croiser Captain Toon's ou plutôt danser sur ses mix, c'est rencontrer un artiste qui sans cesse met un point d'honneur à créer. Avec son énergie et sa patte. Justement, ouvrez l'œil, son chien Iron n'est jamais loin puisqu'il l'accompagne partout, à Nancy comme ailleurs. Sans tambour ni trompette, l'animal veille sur son maître et est heureux de voir qu'il est au toujours au poil derrière ses platines. La musique dans la peau.

Baptiste Zamaron



TERRENCE PARKER : UN INVITÉ EXCEPTIONNEL AU BAR-CLUB LA PLACE LE 10 AVRIL

En attendant de célébrer les 20 ans de La Place cet automne, l'établissement accueille le 10 avril prochain, le DJ américain venu de Détroit, Terrence Parker. « *C'est une star exceptionnelle. Un producteur-DJ international légendaire, certainement un des plus grand talents de la scène électronique. Il se produit à Paris et fait une escale à Nancy pour un show de 2h qui risque de faire grand bruit* », prévient Captain Toon's.

SOUFFLE DE RENOUVEAU POUR LES VITRINES DE NANCY

Multipliant les initiatives rassembleuses, les Vitrines de Nancy s'engagent pour dynamiser le commerce local et accompagner ses adhérents.

Les Vitrines de Nancy fédèrent près de 300 commerçants autour d'un objectif commun : faire du centre-ville un lieu attractif et vivant. Connue du grand public pour ses animations tout au long de l'année, l'association met en place une série d'initiatives destinées à soutenir ses adhérents et à renforcer la dynamique commerciale locale.



Première nouveauté : **les Instants Commerçants**, un tout nouveau format de rencontres entre adhérents. Organisé pour la première fois en mars, cet afterwork trimestriel permet aux professionnels d'assister à une intervention sur une thématique précise, puis de se retrouver pour un temps d'échange convivial. La première session a rassemblé 70 participants autour d'un expert en développement commercial. Prochain rendez-vous en juin !

Dans le même registre – celui des moments de partage instructifs –, des **ateliers mensuels** dédiés aux adhérents invitent un commerçant membre du réseau à partager son expertise sur un sujet clé : digitalisation, sûreté, gestion RH, assurances... Des formations courtes, mais précieuses pour faire évoluer son activité et contribuer à tisser des liens avec ses homologues de tous secteurs.

En parallèle, les Vitrines de Nancy entendent mieux valoriser leurs adhérents. Pour cela, l'association renforce sa présence sur les réseaux sociaux et met en lumière ses membres à travers des **actions de communication ciblées**. Un travail soutenu par des stagiaires chargés d'insuffler un vent de fraîcheur à l'image des commerces locaux.



LES GRANDS RENDEZ-VOUS FESTIFS À DESTINATION DU PUBLIC

L'association n'en oublie pas l'une de ses casquettes phares : **l'animation du centre-ville**, et crée, pour ce faire, de nouveaux événements fédérateurs. En plus de la chasse au trésor de Pâques le 19 avril (succès annoncé !), l'inauguration du trolley le 5 avril rassemblera environ 2 000 personnes sur le parvis de la cathédrale et rue Saint-Georges, rue Saint-Jean et rue Pierre Semard. Autre grand rendez-vous programmé : chacun des 600 participants au Championnat de France de football des sapeurs-pompiers (organisé du 22 au 24 mai au stade Marcel Picot) se verra remettre, le 22 mai place Stanislas, un panier gourmand mettant à l'honneur les spécialités locales. Signalons enfin la réouverture, courant mars, du pop-up store du Parvis de la Cathédrale, lieu de valorisation d'artisans locaux.

Dernière, et non des moindres, de ses attributions : l'association se positionne en tant que **porte-parole des commerçants** auprès des institutions et des acteurs publics. Son objectif ? Accompagner ses adhérents bien au-delà de l'aspect commercial, en les aidant à faire entendre leur voix et à relever les défis du commerce d'aujourd'hui. Avec tout cela, les Vitrines de Nancy confirment leur engagement : faire, collectivement, du centre-ville un espace toujours plus dynamique, attractif et tourné vers l'avenir.

→ L'ensemble des infos à retrouver sur Boutic-nancy.fr



PORTRAITS D'ADHÉRENTS

LE FABULEUX JARDIN DE VÉRONIQUE VALENTIN

Le Fabuleux Jardin est bien plus qu'une boutique : il est un espace de vie, un lieu hybride où commerce, partage et expérimentation s'entrelacent pour redonner du souffle au quartier Rives de Meurthe. À sa tête, Véronique Valentin. Commerçante depuis cinq ans – elle était, auparavant, travailleuse sociale –, elle s'est établie rue Oberlin voici un an, dans l'objectif de « *faire éclore des projets dans un quartier en devenir* ». Résultat ? Un lieu-matriochka empilant les concepts de manière réjouissante et absolument cohérente.

« La p'tite épicerie » met à l'honneur les terroirs et le savoir-faire artisanal. Fruits et légumes bio (voire biodynamiques) de La Ferme des Terres Noires et de la SCOT La Cigogne (entre autres), y côtoient des produits secs, avec une gamme spécialisée sans gluten, végan et supers-aliments... À tous les rayons, qualité et transparence priment.

Le Fabuleux Jardin fait également figure de lieu-ressource pour les tricoteurs en herbe et crocheteurs de tout bord. Au sein de Tricotzen'co, l'atelier de création/confection maison, Véronique vend ses réalisations et du matériel, tout en dispensant, sur demande, de précieux conseils. Et puis, contribuant activement à « réenchanter le quartier », la boutique fait office de relais postal et de comptoir de change de la monnaie locale (le florain, qu'il accepte en paiement). Des tables sont mises à disposition des groupes et des passants. C'est là, sous l'enseigne « Légumineuses », que Clémence Marion distille sa cuisine végétale et gourmande.



© Véronique Valentin

→ Le Fabuleux jardin, 24 rue Oberlin • Ouvert du mercredi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30 • T. 03 83 40 04 16
« Légumineuses » : jeudi et vendredi de 12h à 14h et deux brunchs par mois.

 [fabuleux_jardin](#)
 [Le Fabuleux Jardin](#)



© Dogshop

DOGSHOP D'ISABELLE PFLEGER

Ouvert en décembre 2023, Dogshop est né de l'amour fou d'Isabelle Pflieger pour sa chienne. Ancienne notaire, la jeune femme a tout plaqué pour créer ce concept-store nancéien pour « bêtes à poils ». Un espace faisant la part belle aux produits beaux, bien faits, utiles et introuvables ailleurs. Ici, chaque article a du style et du sens.

Pour chats, l'offre inclut jouets en feutre garnis d'herbe à chat, balles rebondissantes et baguettes ludiques pour éveiller leur instinct de chasseur (liste non exhaustive). Pour chiens, la proposition se fait pléthorique, foisonnante. Elle comprend colliers, harnais, jouets de fouille – stimulants sur le plan cognitif, ils encouragent le jeu en autonomie –, ainsi qu'un bar à mastication aux friandises naturelles achetables à l'unité (liste, là encore, loin d'être exhaustive). À ceci s'ajoutent des accessoires textiles pour humains accros à leur animal. Et parce que tout bon chien mérite bonne récompense, Dogshop recèle une exclusivité gourmande : le « DOGGO'S LATTE », une chantilly aromatisée exempte de lactose. La gourmandise préparée sur place par Isabelle fait l'unanimité chez les consommateurs de tout poil ! S'y substituent, une fois par mois – lors des puces du quartier –, des gaufres patate douce-bacon séché également plébiscitées.

Dogshop, c'est, enfin, des ateliers mensuels : ostéopathie, flair, dog parcours, apéros-conférences, portraits réalisés par une illustratrice... Parce que, finalement, rien ne vaut la rencontre.

→ Dogshop • 16 Grande Rue, 54000 Nancy • Ouvert du mardi au jeudi de 10h30 à 13h30 et de 14h30 à 19h, vendredi et samedi de 10h30 à 19h00 • ledogshopconcept.com
 [@le.dogshop](#)
 [Le.DOGSHOP](#)

L'OUEST DES VOSGES EN HABIT DE PRINTEMPS

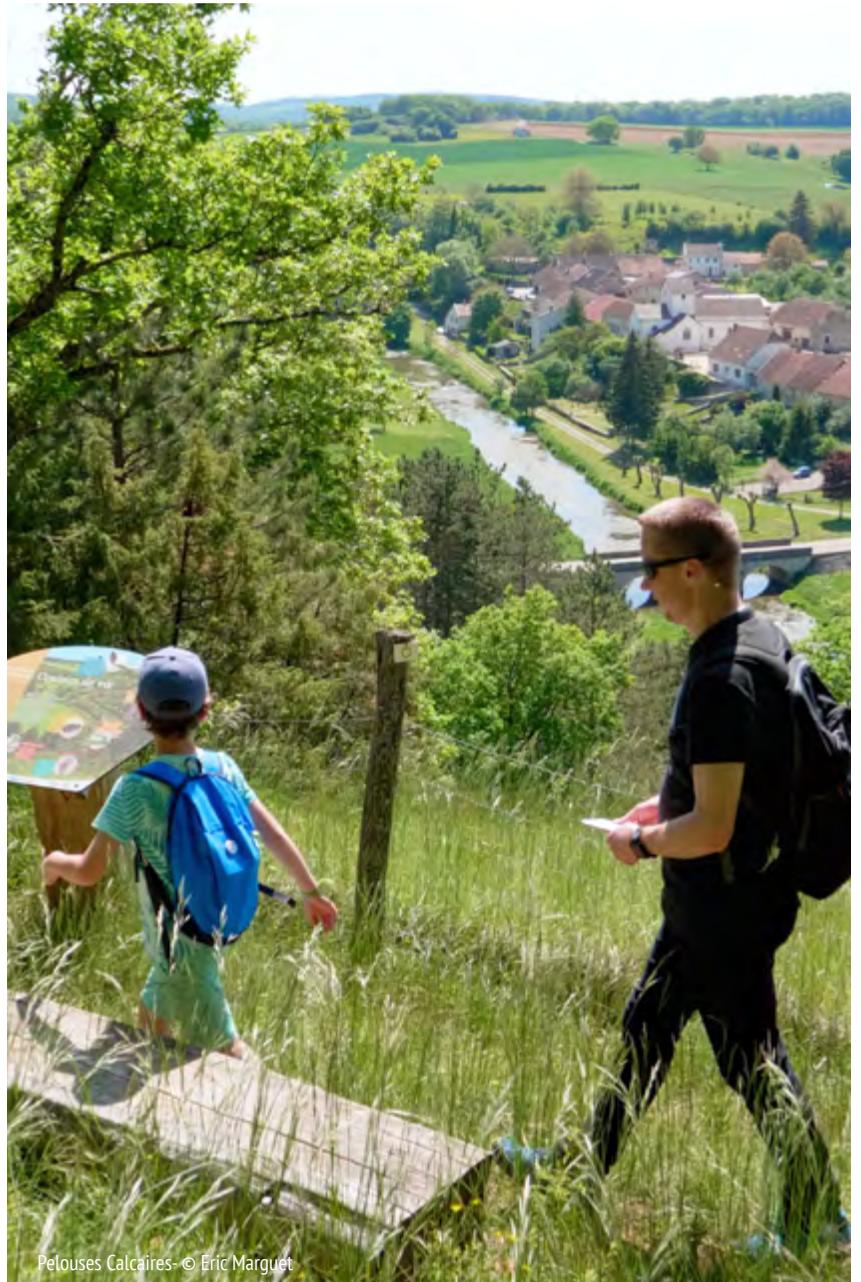
Avec l'arrivée des beaux jours, l'Office de Tourisme de l'Ouest des Vosges propose un programme riche en découvertes, entre randonnées, artisanat d'exception et patrimoine unique.



Les premiers rayons du soleil réveillent les paysages de l'Ouest vosgien et offrent un cadre idéal aux amateurs de randonnées. Avec plus de 350 km de sentiers balisés remis à jour par les Clubs Vosgiens, chaque itinéraire, des sentiers en sous-bois aux panoramas dégagés sur les collines environnantes, invite à l'évasion.

Pour une expérience plus immersive, direction les pelouses calcaires, un écosystème rare préservé par le Conservatoire des Espaces Naturels. Dans cet environnement singulier, une séance de lâcher-prise et de pleine conscience permet de renouer avec soi-même.

Pour une pause hors du temps, le plateau de Beauregard offre un cadre bucolique, avec sa chapelle et sa vue imprenable sur la vallée de la Meuse. A cette marche revigorante succède un moment de détente, incluant massage en pleine nature et collation mettant à l'honneur les produits du terroir vosgien.



Pelouses Calcaires - © Eric Marguet

PROGRAMME PASCAL

Les vacances de Pâques seront l'occasion parfaite pour s'initier à de nouvelles disciplines. Dans l'atelier bois partagé Hollywood, les participants (dès 7 ans) apprendront, le 8 avril, à fabriquer un nichoir. L'atelier Chazot, à Domrémy-la-Pucelle, permettra quant à lui de s'initier à l'art du vitrail lors de séances de 3h en compagnie d'un maître vitrailliste.



Chapelle Beauregard © OTOV



Château de Bourlémont © OTOV



Maison Natale de Jeanne D'Arc © OTOV



Centre de Neufchâteau © OTOV

L'artisanat local se dévoilera également à travers la visite de la plus ancienne manufacture de mobilier en France encore en activité : Henryot & Cie, entreprise au savoir-faire d'excellence. Vendredi 18 avril, une visite guidée permettra d'en explorer les ateliers, le showroom et le musée, pour un véritable voyage dans le temps.



Henryot © PBodez

Au volet patrimonial, Neufchâteau, classée Petite Cité de caractère, dévoilera ses joyaux lors de visites flash de 30 minutes à la découverte de lieux remarquables (tribunal et théâtre à l'italienne nichés au cœur d'un ancien couvent, escalier Renaissance, églises Saint-Christophe et Saint-Nicolas...). Partie prenante à cette programmation joyeuse, le château de Bourlémont organisera, du 18 au 21 avril (VE de Pâques), des animations adaptées à toute la famille.

LES INCONTOURNABLES

A ceci s'ajoutent des incontournables de saison. Pêle-mêle, vous suivrez les pas de Jeanne d'Arc à travers un parcours historique immersif, explorerez le site gallo-romain de Grand la Mystérieuse, découvrirez le savoir-faire CARFAR et le métier de facteur d'orgues, et plongerez dans l'histoire de Neufchâteau à travers des visites thématiques originales (« Crimes & Châtiments », « Mystères & Légendes »).

Le 8 mai, Rollainville vous conviera à sa Fête des Fleurs, de l'artisanat



et du terroir. Les 16, 17 et 18 mai, Le Printemps des Cimetières vous conduira à explorer le cimetière ancien sur la thématique « Faune, flore et biodiversité », via des visites guidées gratuites. Enfin, le 25 mai, place à une Garden-Party dans le jardin du Château de Bourlémont, journée festive incluant déjeuner champêtre, orchestre, guinguette et jeux dans les jardins !

→ Pour profiter pleinement de ces expériences, pensez au **Pass Vosges**, qui permet d'accéder à de nombreuses réductions et avantages exclusifs !
Informations et réservations sur tourisme-ouest-vosges.fr



Faites le plein d'idées de sorties
**POUR LE
PRINTEMPS**
- DANS L'OUEST VOSGIEN -

En famille, en solo, entre amis...
Laissez-vous guider par le nouveau
programme d'animations de l'Office de
Tourisme de l'Ouest des Vosges !



ÉVÈNEMENTS,

VISITES GUIDÉES,

SORTIES NATURES,

ACTIVITÉS POUR LES ENFANTS,

ATELIERS BIEN-ÊTRE, CRÉATIFS...



OFFICE DE TOURISME
DE L'OUEST DES VOSGES

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS AU

03 29 94 10 95 ou sur

boutique.tourisme-ouest-vosges.fr

1 Place Jeanne d'Arc, 88300 NEUFCHÂTEAU

contact@tourisme-ouest-vosges.fr

www.tourisme-ouest-vosges.fr



Quest Vosges Tourisme

@visitouestvosges



LA GRENOUILLE EN FÊTE À VITTEL

C'est le grand rendez-vous de printemps à ne pas manquer ! En avril la Foire aux Grenouilles de Vittel est de retour pour sa 51^{ème} édition.

Èvènement festif depuis plus d'un demi-siècle, cette grande fête draine chaque année des milliers de visiteurs, touristes et habitants dans la ville thermale. Organisée par le service animations de la commune, cette foire est bien plus qu'un simple rendez-vous gourmand. C'est une fête populaire où les associations locales, restaurateurs et visiteurs se réunissent dans un esprit de convivialité et de partage.



© Jean-Jacques DALIA / Ville de Vittel



© Jean-Jacques DALIA / Ville de Vittel

LA FÊTE FORAINE ET LE GRAND DÉBALLAGE

Pour le plaisir de tous, une fête foraine sera installée avec près de 61 métiers et attractions : 22 attractions pour les enfants et 24 pour les grands (5 manèges adultes, 6 tirs, 4 pinces, 2 casinos, 1 labyrinthe, etc). Sans oublier les stands de confiseries, snacks et autres gourmandises sucrées.

Le dimanche 27 avril, le grand déballage commercial accueillera de nombreux commerçants non sédentaires et artisans proposant divers produits, y compris des spécialités locales.

Un week-end exceptionnel à ne manquer ou durant 3 jours, la ville de Vittel vibrera au rythme des festivités, des saveurs et de la convivialité.

→ Plus d'informations sur ce traditionnel week-end festif vitteltois sur www.ville-vittel.fr

La 51^{ème} édition de la Foire aux Grenouilles, aura lieu durant le week-end du 25 au 27 avril. Les spécialités culinaires seront à l'honneur avec des dégustations de cuisses de grenouilles : en persillade, à la provençale, en sauce poulette mais aussi en tourtes, omelettes, quiches ...

Les associations et les métiers de bouche vitteltois proposeront également d'autres plats pour satisfaire tous les goûts.

LA CONFRÉRIE DES TASTE-CUISSÉS DE GRENOUILLES

Créée en même temps que cette foire emblématique, la Confrérie des Taste-Cuissés de Grenouilles a pour mission de promouvoir la gastronomie et le savoir-faire culinaire autour des cuisses de grenouilles. Chaque année, elle accueille plusieurs autres confréries venues de toute la France, et notamment de Belgique et d'Allemagne. Moment phare du week-end, une cérémonie d'intronisation aura lieu, durant laquelle de nouveaux membres prêteront serment afin de vanter la magnificence des cuisses de grenouilles.

CHIFFRES CLÉS :

- 12 000 visiteurs attendus sur le week-end ;
- 1500 kg de cuisses de grenouilles dégustées sous les chapiteaux associatifs ;
- Plus de 1200 repas servis dans les restaurants en une seule soirée ;
- 60 à 70 bénévoles mobilisés par certaines associations ;
- 40 confréries invitées de France, Belgique et Allemagne

PASSEUR D'HISTOIRES

"Week-end Spécial Pâques"

vue sur les verriers

les 19, 20 et 21 avril 2025



de 10h à 12h
et de 14h à 18h
pendant
ce week-end

LA ROCHÈRE

1475

FRANCE



Depuis 1475, La Rochère perpétue un héritage unique, façonné par des générations de maîtres verriers et souffleurs de verre. **550 ans d'histoire, c'est un voyage à travers le temps, où la tradition et l'innovation ont toujours su se rencontrer pour donner naissance à des créations exceptionnelles.**

Pour célébrer Pâques

Notre magasin, paré de décorations, lampes et vases en cristallin, vous accueillera **jusqu'au 30 septembre** de 10h à 12h et de 14h30 à 18h (dimanche et jours fériés uniquement l'après-midi).

Pour vous aider à préparer les fêtes en flânant parmi les **pièces d'exception** soufflées bouche, verres, tasses, mugs, coupes, bols, **coffrets cadeaux, ... assiettes et saladiers céramique**, à la recherche du cadeau original qui fera plaisir à coup sûr...

Un espace dédié **aux affaires de printemps** vous proposera de multiples objets à prix chaleureux.

N'oubliez pas notre e.boutique

Pour les personnes qui ne pourront pas se déplacer, vous pouvez tout de même commander sur **notre boutique web**, pour plus de facilité.
www.larochere.com/boutique

70210 Passavant La Rochère

Boutique ouverte tous les jours voir les horaires sur :

www.visiterlarochere.com / entrée et parking gratuits



LE DOMAINE LES TERRES BLEUES : UNE NOUVELLE ADRESSE D'EXCEPTION DANS LES HAUTES VOSGES

Imaginé comme une ode à la contemplation et à la détente. Dès le mois de mai, ce refuge d'exception ouvrira ses portes pour offrir une expérience luxueuse au sein d'une nature préservée.



Un cadre naturel d'exception sublimé par une architecture visionnaire Le Domaine les Terres Bleues créée par Adrien Feltz et sa compagne Alexia, se distingue par son emplacement privilégié au cœur du massif des Vosges. Sur un domaine d'un hectare composé de sapins, d'un ruisseau, d'un étang et bordé par la forêt, ce refuge offre un panorama spectaculaire.

Imaginé par l'architecte Gérald Klaus et réalisé par l'entreprise Decobois, le domaine se compose de deux chalets de prestige pouvant accueillir chacun 2 personnes. Entièrement tournés vers l'extérieur pour offrir une connexion permanente avec la nature environnante, ils allient matériaux nobles, lignes épurées et grandes baies vitrées, créant ainsi une harmonie parfaite entre intérieur et extérieur. Chaque espace a été pensé pour offrir un cadre intime et idyllique, avec des prestations haut de gamme et une atmosphère feutrée : jacuzzi et terrasse privée de 50m² orientée plein Sud, coin salon avec cheminée au bois, baignoire îlot, douche sensorielle et lit king size. Pour se ressourcer et se reconnecter

à l'essentiel, le Domaine les Terres Bleues promet une expérience unique, où le luxe se conjugue avec la simplicité et l'authenticité. Dans un cadre où le temps semble s'arrêter, ce domaine propose une gamme complète de services et d'équipements dédiés au bien-être et à la relaxation : Piscine extérieure chauffée, Sauna miroir en pleine forêt, Bain d'eau de source, Soins personnalisés et massages réalisés par des praticiens expérimentés. Activités bien-être incluant des séances de yoga, de méditation et de sophrologie. Activités de plein air : randonnées guidées, balades en VTT, pique-niques champêtres ou encore observation de la faune et de la flore locales. Au cœur des Vosges, les amoureux

de la nature seront comblés par la diversité des paysages, ou la faune sauvage fait régulièrement son apparition. Gérardmer et son lac naturel surnommé le « lac aux mille reflets », se trouve à quelques minutes du domaine et un sentier pédestre balisé et aménagé de 6 km permet d'en apprécier toute la beauté. La route des Crêtes, accessible en voiture ou à vélo, offre des panoramas à couper le souffle entre massifs des Vosges, vallées et lacs.

Soucieux de préserver l'équilibre de cet environnement, le Domaine les Terres Bleues s'engage dans une démarche écoresponsable. Les chalets ont été construits avec des matériaux locaux et durables, et privilégie également les circuits courts pour sa restauration en collaborant avec des producteurs et artisans locaux. A découvrir sans attendre à partir de mai 2025 !

→ [Domaine les Terres Bleues, 560 Rte du Valtin, Xonrupt-Longemer](#)
domaine-les terres bleues.com
[domaine_les_terres_bleues/](https://www.instagram.com/domaine_les_terres_bleues/)



Venez découvrir
nos nouvelles collections

MADE IN FRANCE 



**MEUBLES EN CHÊNE INSERTION CÉRAMIQUE VEINÉE, LED... TABLE VERSION XXL
AVEC PIED CENTRAL D'UNE À TROIS ALLONGES, JUSQU'À 3,80 MÈTRES OUVERTE**



**AMBIANCE ZEN, EN CHÊNE MEUBLES AVEC PORTES COULISSANTES,
GRAND CHOIX DE MODÈLES ET FINITIONS À PERSONNALISER DANS NOTRE ATELIER**

OUVERTURE :

Le lundi de 14h à 18h30,
du mardi au samedi de
10h à 12h et de 14h à 18h30

ATELIER & MAGASIN

9 54210 VILLE EN VERMOIS

03 83 46 55 66

www.meubles-mdm54.com

3500 M²

SALON DES VINS DE TOUL : UNE 39^E ÉDITION À SAVOURER !

Événement riche en découvertes et en convivialité, le Salon des Vins de Toul s'installe à la salle de l' Arsenal du 11 au 13 avril.

Les gastronomes de tout bord ne s'y trompent pas : le Salon des Vins de Toul est, en la matière, un rendez-vous incontournable. Porté par le Comité des Fêtes de Toul en collaboration avec la Ville, ce rendez-vous annuel célèbre le vin sous toutes ses formes et promet, une fois encore, une édition mémorable.



Du 11 au 13 avril, il invitera 63 exposants, représentant une large palette de terroirs et d'appellations, à partager leur passion et leur savoir-faire avec quelque 6 000 visiteurs attendus. Entre appellations reconnues et crus plus confidentiels, chacun pourra déguster des cuvées d'exception et échanger avec les producteurs sur leur métier et leurs techniques de vinification.



© Ville de Toul

Dans le cadre majestueux de la salle de l'Arsenal, les visiteurs auront accès à un large éventail de saveurs de France et au-delà, allant des vignobles de Lorraine et de Bourgogne aux terres ensoleillées du Sud-Ouest, et jusqu'à des régions viticoles plus lointaines (Moldavie, Hongrie et Géorgie).



© Ville de Toul

UNE EXPÉRIENCE CONVIVIALE

L'événement ne se limite pas aux dégustations ! C'est aussi un moment d'échange et de partage autour d'une passion commune. Pensé pour le confort des visiteurs, le salon propose buvette, restauration (par Fournier Traiteur) et chariots pour transporter facilement ses achats. Chaque entrée comprend un verre gravé et une participation à la tombola, offrant la chance de repartir avec de belles bouteilles. À ceci s'ajoutent une

exposition de Moto Trikes et Can-Am et des balades le dimanche avec l'association UFTW (United Forever Two & Three Wheels). Une chose est sûre : on s'en souviendra !

→ Salon des Vins • 11, 12, 13 avril 2025 Salle de l'Arsenal à Toul • Horaires : vendredi 11 de 14h à 20h30, samedi 12 de 10h à 20, dimanche 13 de 10h à 18h • Tarif : 6€ • Comitedesfetesdetoul.fr • Toul.fr

VILLE DE TOUL

39ÈME

11-12-13
AVRIL 2025

SALON
DES
VINS

SALLE DE
L'ARSENAL

Organisé par le Comité des Fêtes de Toul
www.comitedesfetesdetoul.fr

Crédit Mutuel
L'EST République

Comité des Fêtes de Toul

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PASCALINE 2025

Comme chaque année, les Experts Pâtissiers nous dévoilent leur création gustative pour régaler petits et grands. Sa forme ronde et la douceur du chocolat sont une belle invitation.

C'est maintenant que la magie des saveurs opère, à l'instant même où votre cuillère vient effleurer la douceur de la mousse Tantariva. Et puisque le plaisir d'une surprise peut en cacher une autre, vous découvrez avec délice que la couverture chocolat dévoile une délicieuse crème à la poire enrichie de cubes de poires au miel. Le tout déposé sur un sablé croustillant.



Pascaline 2025 © Les Experts Pâtissiers de Lorraine

...

Les notions de plaisir et de gourmandise sont des mots fédérateurs pour les pâtissiers. Sans oublier, une quête constante de mettre en avant le savoir-faire artisanal de notre profession ”

Aline Musquar, présidente de fédération de Lorraine.

Et oui, comme chaque année, l'arrivée du printemps est l'occasion pour les Experts Pâtissiers de Lorraine de fêter Pâques, avec douceur et légèreté.

La dernière création est une belle invitation à la gourmandise. Autant le dire tout de suite : il vous sera impossible de résister à une telle tentation. La création « Pascaline 2025 » est signée par le talentueux Pascal Cunin-Métré dont la pâtisserie est installée à Charmes. Cet expert pâtissier est un véritable passionné, à l'affût de nouvelles saveurs, travaillant dans le respect d'un savoir-faire artisanal.

De toute évidence, la justesse des mélanges assure à ce rendez-vous

pascal une fin de repas gourmande et surprenante. « Pâques rime avec tradition et rendez-vous familial. Les notions de plaisir et de gourmandise sont des mots fédérateurs pour les pâtissiers. Sans oublier, une quête

constante de mettre en avant le savoir-faire artisanal de notre profession » détaille Aline Musquar, nouvelle présidente de fédération de Lorraine.

→ Infos sur expertspatissiers.fr



BONNE FÊTE MAMAN !

Tendresse 2025, l'alliance exquise du macaron et la légèreté d'une mousse. On poursuit ce voyage gustatif avec une autre création signée par Jérôme Becker, dont la pâtisserie est installée à Créhange. Appréciez et laissez vous guider par cette douce odeur fruitée où les fraises, les framboises et les figes fraîches se marient à la perfection. Déposées délicatement dans le puit d'une mousse à la fraise, ces couleurs lumineuses contrastent avec la douceur de délicats macarons à la pistache.



Tendresse 2025 © Les Experts Pâtissiers de Lorraine



Les experts
pâtisseries de
Lorraine

Le bonheur se fabrique

Pascaline



Les experts
pâtisseries de
Lorraine

expertspatisseries.fr

BŒUF, AGNEAU, VEAU... LA CUISSON DE LA VIANDE ROUGE DANS LES RÈGLES DE L'ART

Toutes ces plats régaler nos papilles, mais comment réussir à les cuisiner parfaitement pour profiter de leur goût et de leur texture ? Suivez le guide...



Pour obtenir un gigot d'agneau moelleux à souhait, il est essentiel de le laisser mijoter plusieurs heures et de l'arroser régulièrement avec le jus de cuisson. Les aficionados de la cuisine préconisent même de cuire au four la pièce pendant 7 heures pour arriver à la perfection. Vous pourrez également vous régaler avec un carré à cuire au four une vingtaine de minutes ou un collier à braiser, à feu vif ou à l'étouffée, durant 1h30. Si vous êtes pressé, misez sur les côtelettes d'agneau à griller à la poêle durant 3 à 4 minutes sur chaque face, ou optez pour un morceau tel que l'épaule, qui s'adapte à tous les modes de cuisson.

Julie Pitaud

FORT COMME UN BŒUF

Le bœuf se déguste généralement avec un cœur saignant ou rosé. L'exercice délicat consiste donc à la saisir entre 40 secondes et 3 minutes à feu très vif sans trop la cuire, mais assez pour caraméliser les sucs de surface. Utiliser une poêle, de préférence en inox car ce matériau garde le goût de la viande. Si votre morceau de bœuf est épais, n'hésitez pas à terminer sa cuisson au four.

Enfin, pour celles et ceux qui préféreraient cuire leur pièce du boucher uniquement au four, il vous suffit de surveiller le temps de cuisson : environ 12 minutes sur chaque côté à 50°C si vous l'aimez saignante, 15 minutes à 60°C pour une viande à point et 18 minutes sur chaque face à 70 °C pour un rôti bien cuit.

LE VEAU DANS TOUS SES ÉTATS

S'il existe de multiples façons de consommer le veau en fonction de vos goûts et de vos envies, les gourmets savourent les escalopes, grenadins et côtes de veau rosés à cœur, afin de profiter de leur jutosité

et de leur tendreté. À la poêle, avec une noix de beurre ou un filet d'huile d'olive, faites griller les escalopes une minute de chaque côté, les grenadins 2 à 3 minutes, quant aux côtes, pas plus de 5 minutes. Afin d'éviter que la chair de la viande ne sèche à la cuisson, de nombreux chefs préconisent d'ajouter régulièrement un peu d'eau pour l'hydrater. Vous souhaitez cuisiner le veau autrement ? Au four en cocotte, on privilégie une cuisson douce et longue. Comptez entre 40 et 50 minutes pour un rôti, que vous cuirez entre 150 °C et 200 °C, et 1h30 pour un jarret ou une blanquette.

L'AGNEAU, PLUS C'EST LONG, PLUS C'EST BON

Certains assimilent l'agneau à un mets d'exception, à déguster lors de grandes occasions comme à Pâques, d'autres le consomment au quotidien. Dans un cas comme dans l'autre, cette viande se déguste elle aussi plutôt rosée (entre 52 à 57 °C), voire à point (60° à 65 °C).

PETITS SECRETS DE CUISSON

Pour mettre toutes les chances de votre côté et réussir la cuisson de votre viande, sortez-la du réfrigérateur entre 15 et 30 minutes avant la cuisson (selon la taille de la pièce), afin que la température à cœur ne soit pas trop basse. Si vous avez un doute sur la température interne de votre viande, vous pouvez vérifier cette donnée grâce un thermomètre de cuisine prévu à cet effet.

Enfin, une fois cuite, laissez-la reposer plusieurs minutes pour que les jus puissent se répartir.

SAVOUREZ PÂQUES AVEC MON PETIT BOUCHER & L'ARTISAN BOUCHER

Pour des fêtes savoureuses, Mon Petit Boucher et L'Artisan Boucher vous proposent une sélection pascale d'exception.



Pâques approche à grands pas, et avec elle, l'envie irrésistible de se retrouver, en famille, autour d'une table prometteuse. Pour offrir à vos proches un repas inoubliable, ne cherchez pas plus loin ! Mon Petit Boucher à Pompey et L'Artisan Boucher à Nancy vous proposent une sélection de viandes d'exception qui régaleront vos invités. Gigot d'agneau fondant, souris d'agneau délicatement parfumée, ou encore agneau cuisiné 7h... Ces mets ne sont pas seulement savoureux : ils sont aussi le fruit d'un savoir-faire artisanal unique, porté par des producteurs passionnés et engagés.

CIRCUIT COURT ET VERTUEUX

Car les boucheries de Mathieu ont à cœur de vous offrir des produits locaux ; en l'occurrence, ceux issus de l'élevage de Franck Cantiget, éleveur de race limousine à Lamarche en Woëvre. Incarnation de l'agriculture durable et responsable, Franck Cantiget est à la tête d'une exploitation labellisée « Valeurs Parc naturel régional de Lorraine ».



Traduction : il met un point d'honneur à préserver l'environnement tout en garantissant une viande d'une qualité exceptionnelle. Ses animaux sont élevés avec respect, dans des conditions idéales : six mois par an en pâture, nourris principalement d'herbe et de foin produits sur la ferme, le tout dans un cadre qui respecte la nature et le bien-être animal. Ce n'est pas juste de la viande, c'est le résultat d'un travail passionné, d'une véritable vocation à concilier qualité, durabilité et respect de l'environnement.

OFFRE TRAITEUR ET BARBECUE

Le gigot d'agneau, tendre et généreux... L'agneau cuisiné 7h, offrant une texture fondante et un goût absolument irrésistible... La souris d'agneau, qui, rôtie à la perfection, révèle toute sa tendreté et sa saveur... En plus de ces viandes soigneusement choisies pour vous offrir une expérience gustative unique, vous pourrez choisir d'avancer serein en recourant à l'offre traiteur spéciale Pâques. Des mets mijotés, prêts à réchauffer, mettant à l'honneur l'agneau pascal et d'autres viandes d'exception, cuisinées selon des recettes généreuses et authentiques.

Enfin, avec les beaux jours, reviennent les promesses de barbecues gourmands. Entre côte de bœuf maturée, d'une tendreté incomparable, et saucisses du Chef – parmi lesquelles une innovation maison : les chipolatas à la lavande, véritable régal pour les papilles ! –, vous aurez l'embarras du choix !

PLAT DU JOUR LE LUNDI

Chaque lundi, L'Artisan boucher vous propose un plat du jour à 4,50 €.

Poulet rôti aux herbes avec ses pommes de terre grenaille fondantes, pâtes carbonara ou bolognaises... L'assurance de déguster un repas de qualité, au meilleur prix !

DEUX ADRESSES POUR MIEUX VOUS SERVIR !

→ Mon Petit Boucher

45, Av du Général de Gaulle, Pompey
• T. 03 83 49 14 59
Mar-ven 8h30-12h30, 15h-19h ;
Sam. 8h30-12h45, 15h-18h



→ L'Artisan Boucher

8, Rue du Faubourg des Trois
Maisons, Nancy • T. 03 83 32 13 65
Lun-ven 8h30-13h, 15h-19h ;
Sam 8h30-13h, 15h-18h



NID DE COURGETTES ET CHANTILLY AU ROQUEFORT



- 🍴 Pour 4 personnes
- 👨‍🍳 Préparation : 25 mn
- 🕒 Cuisson : 3 min

Ingrédients

15 cl de crème fraîche liquide, 3 courgettes, 5 brins de ciboulette, 50 g de roquefort Société®, poivre du moulin.

Préparation

Placez au réfrigérateur la crème, le fouet et le saladier qui serviront à faire la chantilly.

Lavez et séchez les courgettes puis pelez-les sur toute la longueur afin d'obtenir des bandes de 2 à 3 cm de large. Faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 3 minutes, puis plongez-les dans un saladier d'eau froide et égouttez-les.

Façonnez des nids à l'aide de 3 ou 4 bandes de courgette et réservez-les au frais.

Versez la crème dans le saladier refroidi et fouettez jusqu'à parvenir à une consistance ferme.

Dans un bol, écrasez le roquefort, ajoutez-y 2 c. à c. de chantilly pour obtenir une crème, ajoutez-la au reste de chantilly. Poivrez.

Remplissez de chantilly au roquefort les nids de courgette et parsemez-les de ciboulette.

SAINT-JACQUES GRILLÉES AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS

- 🍴 Pour 4 personnes
- 👨‍🍳 Préparation : 15 mn
- 🕒 Cuisson : 5 min

Ingrédients

250 g de petits pois écossés, environ 20 noix de Saint-Jacques, feuilles de salade verte, 8 tranches fines de bacon entrelardé, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 4 cuillères à soupe de vinaigre, sel et poivre noir du moulin.

Préparation

Passez les petits pois 2 minutes au micro-ondes à puissance maximale. Refroidissez-les sous l'eau courante, puis transférez-les dans un bol d'eau glacée.

Dressez les feuilles de salade sur 4 assiettes.

Préchauffez une poêle, ajoutez le bacon et faites cuire. Égouttez sur du papier absorbant. Jetez les Saint-Jacques dans la poêle et faites-les revenir 1 mn environ à feu vif jusqu'à brunir d'un côté, puis faites-les griller de l'autre côté jusqu'à ce qu'elles soient entièrement opaques.

Entre-temps, répartissez les pois et le bacon sur les assiettes. Dès que les Saint-Jacques sont cuites, disposez-les sur les feuilles de salade. Arrosez d'huile et de vinaigre. Salez et poivrez. Vous pouvez servir.



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

BIEN RÉUSSIR SA MOUSSE AU CHOCOLAT

Si l'on adore la mousse au chocolat, il n'est pas facile de réaliser ce dessert gourmand. Trop liquide ou pas assez aérienne, la texture n'est pas simple à maîtriser. Pour mettre toutes les chances de votre côté, on vous conseille de choisir un chocolat pas trop amer, contenant entre 50 et 75 % de cacao.

Après en avoir fait fondre 100 g au bain-marie, laissez-le reposer et redescendre sous la barre des 60 °C. Une fois refroidi, ajoutez le chocolat fondu à trois jaunes d'œufs et à 30 g de beurre et réservez. Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez la préparation chocolatée délicatement en



© Shutterstock

trois fois. Il est important d'attendre que la température du chocolat baisse avant d'aller plus loin, tout simplement pour éviter de faire figer les jaunes d'œufs ou de risquer de faire fondre les blancs en neige. Une fois que vous avez obtenu une mousse homogène et légère, placez-la au réfrigérateur au moins 2 heures pour qu'elle prenne bien au frais. C'est le secret pour obtenir un dessert ferme, sans être trop compacte. Sortez-la 15 minutes avant de la déguster et régalez-vous !

C'EST TOUT NOUVEAU ! LE PETIT TRUC EN PLUS DE LA LIQUEUR AU CHOCOLAT

Cette liqueur au chocolat signée Wolfberger devrait vous séduire. Élaborée à partir de gruë de cacao infusé dans de l'alcool, elle développe toute une palette aromatique riche, faisant la part belle au chocolat noir, à l'orange confite ou encore à la cerise. Onctueuse et fine en bouche, elle se déguste pure sur glace ou dans un cocktail. Et pour les pâtisseries, cette liqueur rehaussera le glaçage d'un gâteau, d'une ganache, d'une crème ou d'une mousse. Nappée sur une glace, elle s'associe bien avec la vanille. À consommer avec modération...



© Wolfberger

→ Liqueur au chocolat Wolfberger, 50 cl, 16 € sur wolfberger.com

Spécial Pâques :

Déguster local à nos rayons boucherie traditionnelle de Vandoeuvre et Seichamps



Notre équipe de Seichamps :
Aurélien, Pascal, Aurore et Clément mettent tout en œuvre pour vous préparer leurs spécialités, issues de producteurs lorrains.
Rayon traiteur sur commande à Seichamps.



La FERME DES FRUITIÈRES

AGNEAU : Gigots, épaule sans os, carré, couronne, souris

BŒUF : Filet

VEAU : Rôti, veau Orloff

PORC : Rôti de porc vosgien "généreux"

www.fermedesfruitiers.com

[lafermedesfruitiers](https://www.facebook.com/lafermedesfruitiers)

COYVILLER

RD 112
(croisement RD 74)
Tél. 03 83 46 74 55

VANDOEUVRE

14 rue
Roberval
Tél. 03 83 28 45 11

SEICHAMPS

rue de la grande ozeraïlle
ZAC LA LOUVIERE
Tél. 03 83 31 02 33

HABITAT • DÉCO



L'ÉCLAIRAGE SUBLIME VOTRE JARDIN

Chaleureux, fonctionnel et design, l'éclairage extérieur est un élément de décoration part entière, qui contribue à embellir vos terrasses et jardins.

Avoir un bout de verdure rien qu'à soi fait rêver bon nombre de foyers ! Mais si vous avez la chance de profiter de votre petit jardin d'Éden personnel, encore faut-il l'aménager de façon judicieuse pour qu'il se transforme en véritable paradis où l'on a plaisir à s'alanguir et à recevoir ses proches. Et justement, les luminaires font partie des équipements indispensables pour parfaire l'ambiance. Voici quelques pistes pour éclairer votre lanterne !



PLEINS FEUX SUR LES CHEMINS D'ACCÈS

Trop souvent négligé, l'éclairage technique doit pourtant être votre priorité ! Pour évoluer dans votre jardin sans vous soucier de l'heure, il faut en effet pouvoir circuler sans risquer un accident. S'il est nécessaire de laisser une partie de votre terrain dans le noir pour ne pas déranger la petite faune sauvage et les nombreux insectes nocturnes, les allées, escaliers et autres chemins délimités par des bordures susceptibles de vous faire trébucher doivent donc être correctement éclairés. Ciblez notamment les voies stratégiques qui mènent à la maison, au garage, à la terrasse, à la piscine, etc. On conseillera ici de privilégier des sources de lumière en partie basse pour attirer le regard vers les obstacles, du type bornes et potelets. De nombreux modèles à éclairage LED ou solaire à planter ou à fixer au sol permettent de répondre à toutes les envies et contraintes techniques.



Afin d'apporter des points de repère aux visiteurs, tout en valorisant la façade, il est également judicieux de disposer des appliques aux points d'entrée de votre habitation, en veillant alors à les harmoniser avec le design de vos ouvertures.

UNE AMBIANCE CHALEUREUSE

Pour que les festivités en famille ou entre amis puissent se poursuivre une fois la nuit tombée, il est essentiel de bien éclairer les zones extérieures que vous comptez dédier à vos moments de convivialité. On pense évidemment à la terrasse, mais cela peut aussi concerner la plage entourant la piscine ou un adorable kiosque au fond du jardin dans lequel vous aimez vous réunir pour des sessions de musique endiablées !

Dans cette optique, il va falloir concilier efficacité et ambiance chaleureuse. C'est pourquoi il est judicieux de mixer et multiplier les sources d'éclairage. Suspensions, guirlandes lumineuses mais aussi lampadaires s'invitent ainsi désormais en extérieur pour distiller une atmosphère cocooning, féérique ou joyeuse en misant sur une lumière plus chaude, tirant sur le jaune voire l'orangé, et en imitant les codes de la décoration d'intérieur. Les finitions métallisées ou en bois sont alors reines afin d'insuffler du style. Et pour parfaire le décor, misez sur des lanternes et autres lampes à poser portatives, en version LED ou solaire, qui apportent un charme fou en diffusant une lumière tamisée. **Z.P**

FAITES LE GRAND PLONGEON LORS DES PORTES OUVERTES DE PISCINES MAGILINE À ESSEY-LÈS-NANCY !

C'est le moment de réfléchir à votre projet de piscine. Le constructeur français Piscines Magiline installé à Essey-lès-Nancy, vous propose de passer du rêve à la réalité, lors de ses portes ouvertes les 18 et 19 avril prochain.



Vous avez un projet d'installation d'une piscine ? C'est une décision qui ne doit pas être prise à la légère ! Alors, pour se lancer dans le grand bain, autant être bien conseillé et accompagné par des professionnels. Depuis 1994, Piscines Magiline est un réseau de constructeur français, son usine de fabrication située à Troyes, emploie des matières premières entièrement françaises. Une entreprise qui peut ainsi fièrement arborer le label EPV-Entreprise du patrimoine vivant décerné par le gouvernement, dont elle est la seule à avoir obtenu dans le secteur.

La philosophie des Piscines Magiline ? Un savoir-faire, une expertise et un accompagnement pour s'adapter à toutes les envies et tous les usages. Les Piscines Magiline, proposent des bassins premium, enterrées, en béton armé, sur-mesure mais aussi une solution complète en termes d'équipements, de prestations, de technologies sans oublier confort et agréments. Du trou à creuser aux panneaux coffrants, alliance parfaite de la solidité avec une structure sur-mesure en béton armé, de la performance avec une filtration cartouche unique, sur le marché de la piscine enterrée.



Point important à ne pas oublier pour se baigner en toute tranquillité, les éléments de sécurité : alarmes, couvertures automatisées, abris de piscine... Les équipes sont forces de propositions et s'occupent de tout, pour que vous n'ayez plus qu'à vous la couler douce !

INNOVATIONS ET BASSE CONSOMMATION

Au sein des agences d'Essey-lès-Nancy et d'Epinal, Piscines Magiline, c'est aussi de nombreux services en boutique. Analyse d'eau gratuite, conseils sur les accessoires et produits d'entretien mais aussi la possibilité de rencontrer ces professionnels soucieux d'apporter à leurs clients, les dernières innovations.



© Piscines Magiline

Illustrations ? Au-delà des structures béton conçues avec des matériaux recyclés, depuis l'an passé, Piscine Magiline a développé deux outils pour gagner encore davantage en efficacité énergétique. Le système *Sun X* tout d'abord où des capteurs solaires alimentent, en quasi autonomie, votre piscine. *Water X* quant à lui, est une citerne de récupération en eau qui permet au système de venir y pomper la quantité nécessaire pour retrouver son niveau optimal.

Enfin, plusieurs solutions couvrantes viennent limiter la perte de chaleur mais aussi l'évaporation. Ces solutions innovantes 100 % Magiline, sont le gage d'une piscine sans contrainte, avec des économies sur l'utilisation du bassin et une approche éco-responsable.

Autant d'éléments pour être comme un poisson dans l'eau ces prochaines années !

DES OFFRES EXCEPTIONNELLES PENDANT LES PORTES OUVERTES

Tout ceci vous met l'eau à la bouche ? Il n'y plus qu'à vous jeter à l'eau en poussant la porte des Piscines Magiline à Essey-lès-Nancy durant les journées portes ouvertes des 18 et 19 avril. Questions, conseils, projet de construction, rénovation ou sécurisation, choix d'un abri piscine avec le partenaire Abri sud ou encore envie de prolonger l'aventure Piscine Magiline avec la gamme de spas ? Toutes les équipes seront à votre disposition. N'hésitez plus, ça coule de source !

→ Piscine Magiline, 58 avenue 69^{ème} R.I. Essey-lès-Nancy & Piscines Magiline Epinal Zone De La Roche, 24 All. des Rapailles, Épinal • piscines-magiline.fr



Votre piscine sur mesure et éco-responsable



Offrez vous un spa Premium pour vous relaxer



Redonnez vie à votre piscine avec le Poolstaging

Piscines MAGILINE NANCY - NEW SLED

58 Avenue du 69^{ème} R.I.

54270 ESSEY LES NANCY

03 83 29 73 12

www.magiline.com

LA RÉSINE DRAINANTE, STAR DE VOS ALLÉES

Alors que les enjeux environnementaux comptent tout autant (sinon plus) que l'aspect esthétique lorsque l'on cherche des solutions d'aménagement extérieur, la résine drainante coche toutes les cases pour agrémenter vos allées. Démonstration.

Pour parfaire l'aménagement de votre jardin, pensez à soigner vos allées ! Aussi fonctionnels qu'esthétiques, ces petits chemins permettent d'y circuler sans l'abîmer et de délimiter un parcours, tout en évitant de transformer sa balade en bain de boue en cas de pluie. Pour plus de sécurité, la préférence va aux allées perméables, qui évitent la formation de flaques et satisfont en prime aux exigences écologiques. Pratique et esthétique, la résine drainante est alors tout indiquée.



UNE SOLUTION PRATIQUE

Comme son nom l'indique, ce revêtement est conçu pour drainer l'eau. En mélangeant la résine à un granulat de pierre, on obtient une surface dure et lisse, aussi poreuse que des graviers. La résine drainante est dès lors une solution intéressante pour lutter contre le phénomène d'imperméabilisation des sols, répondant aux enjeux environnementaux en permettant aux eaux pluviales de s'écouler naturellement. Contrairement à d'autres revêtements extérieurs, elle est en outre relativement antidérapante et accessible aux personnes à mobilité réduite, aux poussettes ou encore aux vélos. Une allée en résine drainante permet aussi de se promener pieds nus sans piétiner la pelouse. Très confortable, elle peut ainsi revêtir le sol d'une terrasse au cœur de votre jardin. Pour être posé convenablement, ce revêtement demandera cependant l'expertise d'un professionnel.

DES ATOUTS ESTHÉTIQUES

La résine drainante allie de plus l'utile à l'agréable, proposant une solution esthétique pour l'aménagement de votre jardin. Déclinables en marbre, quartz, sable, gravier ou encore pierre naturelle, les divers granulats offrent une grande variété de rendus. Certaines innovations récentes proposent même de la résine conçue à partir de coquilles d'huîtres recyclées, donnant au revêtement de jolis reflets nacrés.

Quelle que soit l'option choisie, la résine drainante vise la modernité. Pour un résultat des plus graphiques, jouez sur des formes et des camaïeux de tons qui créeront au sol des motifs uniques.

Enfin, vos allées en résine drainante s'intégreront d'autant plus harmonieusement à votre jardin en les bordant de plantes, de pierres et d'éclairages intimistes.

RÉSINE DRAINANTE OU MOQUETTE DE PIERRE ?

On entend également parler de moquette de pierre, un revêtement apparu dans les années 1990 et qui occupe de nombreux espaces publics, à l'instar des cours d'école ou des jardins d'enfants. Sa confection est en fait sensiblement la même. Il s'agit dans tous les cas d'un granulat auquel on a ajouté de la résine pour le stabiliser. Le type de résine choisie fera en revanche varier le prix et les qualités du revêtement. Le polyuréthane, plus couramment utilisé par les professionnels que les particuliers, présente une résistance à toute épreuve, tant aux chocs qu'aux UV. Il est par conséquent plus cher que la résine époxy, qui est pour sa part tout à fait résistante aux charges lourdes si son épaisseur est suffisante, mais a tendance à s'opacifier au fil du temps. **Charlotte Arnaud**

EURO CARRELAGES

SERVICES



DES
BONS PLANS
TOUTE L'ANNÉE !

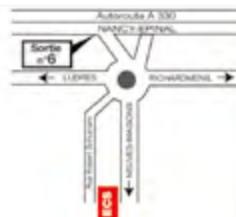
Profitez des offres exceptionnelles toute l'année dans leur showroom, avec une sélection de produits de qualité, et découvrez sous leur chapiteau extérieur des fins de séries à prix imbattables !



On reconnaît le Professionnel

- ★ CARRELAGES
- ★ SALLES de BAINS (SANITAIRE & MEUBLES)
- ★ MATERIAUX NATURELS
- ★ PARQUETS **NOUVEAU RAYON !!!**

ZAC du Breuil - 54850 MESSEIN
03 83 26 44 45
www.eurocarrelages.fr



3 IDÉES POUR TRANSFORMER UN ABRI DE JARDIN

Aménager un abri de jardin pour en faire une extension de son habitation permet d'allier praticité, confort et ouverture vers l'extérieur. Voici quelques idées et conseils pour vous aider à vous lancer !



Vous avez besoin de mètres carrés supplémentaires ? Prolongez la maison en transformant un abri extérieur en un espace de vie ! Bureau, atelier, chambre d'ami ou encore salle de jeu, plusieurs possibilités s'offrent à vous. Un traditionnel chalet en bois, une cabane au style insolite et bohème, un mini-studio au look contemporain, il y en a pour tous les goûts.



1/ UNE CHAMBRE SUPPLÉMENTAIRE

Vous manquez d'espace pour héberger des proches de passage ? Pourquoi ne pas aménager une chambre supplémentaire dans un abri extérieur ? Vos invités bénéficieront d'un endroit bien à eux, idéal pour préserver un peu d'intimité. Ce lieu un peu à part du foyer principal peut également être une réponse aux envies d'indépendance et de liberté d'un adolescent.

De la chambre basique, simplement dotée d'un ou plusieurs couchages et de quelques meubles, à la suite type studio tout confort équipé d'une salle d'eau et d'un coin cuisine, votre abri peut devenir un véritable petit chalet cocooning et être adapté, selon sa taille et votre budget, à vos besoins. Et si cet espace nuit supplémentaire s'avère souvent inoccupé, pourquoi ne pas le louer ? Afin de compléter leurs revenus, de plus en plus de propriétaires optent en effet pour la location, de façon périodique, à la saison, au séjour ou à la nuit.

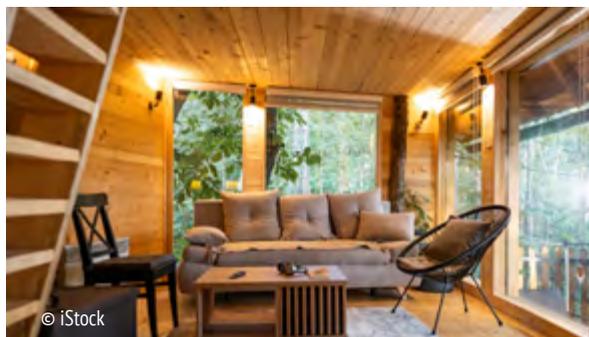
2/ UN ESPACE DE TRAVAIL FONCTIONNEL

Solution intéressante pour celles et ceux qui font du télétravail ou du freelance, le bureau de jardin permet d'avoir un espace à soi, à l'écart du bruit et de l'agitation de la maison, et de bien séparer le temps dédié à l'activité professionnelle et la vie privée.

Pour cette fonction, une surface comprise entre 10 et 20 m² est généralement suffisante. Afin qu'il soit à la fois pratique et confortable, cet espace de travail doit être pourvu de fenêtres suffisamment grandes pour être lumineuses et comporter au minimum un bureau et une assise, ainsi que des rangements fonctionnels. Vous pouvez même envisager de créer un coin cuisine, voire un salon, bienvenus pour les petites pauses ou si vous êtes amené à recevoir ponctuellement des collaborateurs ou des clients. Cet abri peut également être utilisé en tant qu'atelier. Peinture, poterie, couture ou encore bricolage ou mécanique, les activités manuelles nécessitent généralement un peu d'espace et de matériel devant être stocké dans un endroit protégé et sûr.

3/ UNE SALLE DE LOISIRS

Vous rêvez d'un petit local destiné à vos loisirs ? Transformez un abri extérieur en salle de jeux confortable pour les petits et grands enfants, un studio de répétition musicale, où trônera votre collection d'instruments, un atelier d'artiste, idéal pour laisser libre cours à votre créativité, ou une salle de sport réservée à vos séances d'entraînement. De la même façon, il peut être emménagé en coin détente, grâce à quelques fauteuils, tapis et du mobilier adéquat, pour lire, méditer ou encore, pourquoi pas, accueillir un mini-spa grâce à quelques aménagements supplémentaires ! **V.B**



CONSEILS PRATIQUES

Tout d'abord, ne négligez pas la préparation de la surface qui accueillera votre abri : pour accueillir des plots ou une dalle de béton, celle-ci doit être dure et stable. Les chalets dits « habitables » sont le plus souvent construits en bois. Ce matériau solide résiste aux intempéries et isole bien s'il est correctement traité.

Pour une isolation efficace, optez plutôt pour un modèle doté de doubles parois, d'au moins 44 mm d'épaisseur, et d'un plancher d'au moins 20 mm. Certains abris sont vendus déjà isolés, ou en partie, mais d'autres nécessitent une isolation par vos soins, grâce à un isolant dense, comme de la laine minérale (roche, verre...) ou de la fibre de bois. Le toit doit aussi être parfaitement étanche, et vous pouvez ajouter à la couche de bitume incluse un revêtement supplémentaire. Pour les fenêtres et les portes, privilégiez les grandes ouvertures, qui assurent une meilleure aération, et du double vitrage.

Si vous envisagez d'installer des toilettes, une salle de bains ou une cuisine, réfléchissez en amont à la question du raccordement à l'eau et à l'électricité. Le plus simple est d'utiliser les réseaux de votre maison, en prévoyant des passages au sein de la dalle de béton avant de la couler. Enfin, n'oubliez pas l'accès à internet, indispensable pour un bureau !



Pépinières KOENIG

C'est le moment de planter !

VENTE DIRECTE

au détail
PRODUCTEUR

OUVERT 7 jours/7 en avril

- Arbustes à fleurs, fruitiers, rosiers et plantes diverses
- Service création espaces verts
- Service à la personne, travaux de jardinage (crédit d'impôt)

PRÉSENT À LA FÊTE DES PLANTES DE LUNÉVILLE LES 26 & 27 AVRIL

CONTRAT D'ENTRETIEN ANNUEL PAVAGE • MURET DALLAGE • BASSIN ENGazonnement

ALLO SERVICE ENTRETIEN JARDIN PETITS TRAVAUX DE JARDINAGE

CRÉDIT D'IMPÔT JUSQU'À 50%*

CHÈQUE EMPLOI SERVICE UNIVERSEL *Accepté*

Consultez-nous !
**en fonction de la loi en vigueur*

Entre Damelevières et Rosières à **BARBONVILLE**
(au lieu dit "Le Nil")

De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 18 h  **03 83 75 70 71**

 jean-patrick-koenig@orange.fr

3 CONSEILS POUR TRANSFORMER UNE VÉRANDA EN CHAMBRE

Afin d'accueillir vos amis ou pour profiter à toute heure d'une pièce à vivre ouverte sur l'extérieur, il vous est peut-être venu à l'idée de transformer votre véranda en chambre. La structure peut en effet s'y prêter, moyennant quelques aménagements. On vous dit tout.



Les chambres façon bulle, dont les verrières intégrales brouillent les frontières entre espace intérieur et extérieur, ont la cote en matière de location touristique. Et si cette inspiration outdoor durait plus que le temps d'une nuit ? Qu'il s'agisse d'agrandir l'espace pour un heureux événement, d'accueillir vos amis ou, tout simplement, de satisfaire vos envies de nature, les raisons ne manquent pas pour transformer votre véranda en chambre. Suivez nos conseils pour moduler cet espace vitré en un coin nuit accueillant.

ISOLATION : LE CONFORT AVANT TOUT

Avec ses parois bien souvent entièrement vitrées, la véranda n'est pas nécessairement pensée pour maintenir une température constante. L'isolation thermique est donc la première contrainte à prendre en compte pour votre projet. Notez que si son ossature est composée d'aluminium classique, il risque d'être impossible de l'isoler totalement, ce matériau étant particulièrement conducteur à moins d'avoir prévu des menuiseries à rupture de pont thermique. Vérifiez également l'étanchéité des joints et parois qui pourraient occasionner des déperditions de chaleur importantes.

Poser du double, voire du triple vitrage, est un passage obligé avant de penser à chauffer la pièce, quand l'ajout de stores ou de volets motorisés limitera au contraire la chaleur en été. Une précaution qui s'impose d'autant plus si le toit de votre véranda laisse lui aussi passer le jour. Concernant le chauffage, le plus simple est d'étendre votre système central si cette pièce se situe dans le prolongement de la maison. Une pompe à chaleur air/air peut également réchauffer l'atmosphère, grâce à sa consommation peu énergivore et sa réversibilité en climatisation.



À LA BELLE ÉTOILE... OU PRESQUE

Puisque cet espace se trouve au plus près du jardin, pourquoi ne pas renforcer le lien avec la nature en faisant la part belle aux plantes ? Une jolie idée surtout s'il s'agit d'une chambre pour adulte, ce jardin intérieur étant moins adapté aux enfants. Et s'il vous est impossible, pour des raisons techniques, d'isoler convenablement votre véranda, vous pourrez toujours l'utiliser comme chambre estivale – bien plus confortable qu'une tente pour profiter des espaces extérieurs !

Pour vous protéger du vis-à-vis, faites d'une pierre deux coups en agrémentant les vitres de rideaux thermiques. Ceux-ci apporteront un confort supplémentaire, tout en vous protégeant des bruits extérieurs et en gagnant en occultation. Les occupants de cette chambre avec vue se sentiront bien plus à l'aise s'ils sont à l'abri des regards indiscrets ! Enfin, si votre véranda est conçue dans le prolongement d'une pièce à vivre de la maison, il peut être bienvenu de revoir son ouverture afin de ménager votre intimité.

UNE DÉCO SUR MESURE

Le mobilier choisi achèvera de planter un décor propice au sommeil. Au sol, on peut imaginer des tapis épais pour l'hiver ou en jute et matières naturelles pour l'été. Le lit est bien sûr l'élément central, dont on choisira l'emplacement en fonction du vis-à-vis (s'il y en a) et de l'exposition de la véranda. Votre pièce à vivre pourrait aussi avoir plusieurs usages et devenir un bureau avec vue, pourvu d'un coin sieste à l'aide de jolies méridiennes. Au mur, pas besoin de tableau puisque l'essentiel se trouve derrière la vitre !

On prendra toutefois soin de choisir des luminaires chaleureux et pourquoi pas de petites guirlandes, pour donner à cet espace une atmosphère cosy ? Attention, en fonction de la construction initiale de votre véranda, il sera peut-être nécessaire de faire des travaux d'électricité pour satisfaire à la série de normes NF C 15-100, qui réglemente les installations électriques en basse tension et préconise au moins trois prises électriques dans une chambre.

QUELLES PRÉCAUTIONS JURIDIQUES ?

L'aménagement d'une véranda en pièce à vivre ne nécessite pas, en soi, de démarches particulières. Mais tout dépend de ce que l'on entend par aménagement. Si celui-ci requiert des travaux de façade, par exemple



un changement de toit, de fenêtre ou de portes, il vous faudra déposer une demande préalable de travaux auprès de votre mairie. Idem si cette chambre requiert une nouvelle extension. Côté imposition, la loi Boutin exclut spécifiquement les vérandas de la surface habitable. Mais si cette pièce est bien isolée, raccordée aux réseaux d'électricité et d'eau, étanche et chauffée, elle devient de fait habitable. Ces changements, qui valoriseront votre bien immobilier, doivent alors être déclarés auprès de votre assurance habitation et peuvent aussi nécessiter une déclaration de changement de consistance du local auprès des impôts. Renseignez-vous avant de vous lancer ! **Charlotte Arnaud**

LINGE DE LIT • LINGE DE TABLE • LINGE DE TOILETTE

LINGO DAYS

C'est le printemps !



-15% sur les
peignoirs été



**Taie
oreiller
unie**

100% coton
65x65 ou 50x70

La pièce

5€

Lingorama
LINGE DE MAISON

ESSEY-LÈS-NANCY
LA PORTE VERTE - FACE JARDILAND (PARKING AUBERT)

L'IMPRIMÉ FRUIT NOUS DONNE LA PÊCHE

De notre garde-robe à notre maison, l'imprimé fruit est partout ! À la belle saison, il vient désaltérer notre décoration et apporter du pep's à nos aménagements intérieur et extérieur.

De la mode à la déco, il n'y a qu'un pas ! Déjà omniprésents sur les podiums ces derniers mois, les fraises, cerises, pastèques, ananas, citrons et autres fruits envahissent chaque recoin de nos maisons. Gage de fraîcheur, coloré, vitaminé et synonyme d'été, cet imprimé nous fait glisser doucement mais sûrement vers les beaux jours et laisse présager de grands moments de convivialité.



Bien qu'ils soient associés à une ambiance tropicale et exotique, les fruits s'associent avec pléthore de styles décoratifs. Ils s'invitent d'abord dans une ambiance bohème, où les matières naturelles, telles que le lin, le coton et le rotin, sauront mettre en valeur leur côté pétillant. Ils seront également du plus bel effet dans un intérieur de style vintage : les objets des années 50 et 60, tout comme les matières telles que le formica, donneront un charme nostalgique à vos motifs fruités. On les déclinera ici aussi en petits objets déco, notamment dans la cuisine. Enfin, même dans les intérieurs les plus épurés, il est possible d'introduire des fruits par petites touches. Quelques accessoires savamment disséminés ajouteront de la personnalité et casseront le côté « froid » des aménagements minimalistes.



PLACARDÉS AU MUR

Bien qu'ils soient un motif imposant, les fruits s'affichent en grand dans notre décoration ! Les murs sont en effet sans nul doute là où ils s'expriment le mieux. Le papier peint à imprimé, qu'il soit chatoyant, minimaliste ou façon illustration, transformera ainsi votre salon ou votre cuisine en fresque acidulée ou en véritable jungle urbaine. Si vous craignez que l'effet XXL du papier peint fruité ne soit trop démesuré, pas de panique, affiches et tableaux viendront à la rescousse de vos idées déco ! Quelques cadres ou toiles posés par-ci par-là suffiront à faire entrer la tendance dans votre home sweet home.

DES TEXTILES HAUTS EN COULEUR

Autre terrain de jeu favori de nos fruits préférés : les textiles. Sur les coussins, les torchons, les nappes, les dessus-de-lit, etc., ces imprimés introduisent une dimension ludique et apportent la touche de couleur nécessaire à nos intérieurs. Sur les tissus, certains fruits ont particulièrement la cote : les agrumes tout d'abord avec en tête de liste les citrons et les oranges, mais aussi les fruits rouges, tels que fraises et cerises, et enfin les incontournables que sont les bananes et les pastèques.

UNE TOUCHE DE FRAÎCHEUR À TABLE

Bien entendu, les fruits auront également toute leur place sur nos tables cet été ! Si l'on prend plaisir à déguster les plus juteux d'entre eux lors des grosses chaleurs pour se rafraîchir, leurs motifs désaltérants s'immisceront aussi sur la vaisselle et les ustensiles de cuisine. Assiettes, bols, saladiers, couverts et autres carafes se parent ainsi de citrons, de pommes, de baies ou de tomates et nous mettent l'eau à la bouche. **M.K**

LE MOT MYSTÈRE

Rayez dans la grille les mots de la liste pour découvrir

le MOT MYSTÈRE dont voici la définition : « **SE PORTE PARFOIS À LA BOUTONNIÈRE** »

Les mots peuvent être lus horizontalement, verticalement ou diagonalement, de droite à gauche, de gauche à droite, de haut en bas et de bas en haut. Un conseil ! Rayez d'abord les mots les plus longs.

T	O	C	I	L	E	U	Q	O	C	I	X	I	A	
M	A	R	G	U	E	R	I	T	E	V	U	A	M	
U	N	E	E	N	E	L	I	S	R	I	A	Z	R	
I	A	T	S	A	U	G	E	O	A	C	N	I	E	
N	T	O	T	E	U	G	U	M	I	U	N	N	T	
A	N	V	I	L						S	O	A	N	S
R	A	A	U	X						T	S	C	I	A
E	L	P	O	E						E	A	R	A	A
G	I	L	I	S						C	I	L	I	I
N	H	E	S	A	L	I	L	N	I	S	L	L	N	
P	A	I	S	E	E	R	F	I	T	H	O	E	O	
I	S	U	C	O	R	C	T	L	A	C	T	M	G	
E	E	L	F	O	R	I	G	D	T	U	U	A	E	
C	A	P	U	C	I	N	E	L	S	F	S	C	B	

Mot à trouver : oeillet

- | | | | |
|------------|----------|------------|---------|
| ASTER | DAHLIA | LANTANA | MUGUET |
| BÉGONIA | FREESIA | LILAS | PAVOT |
| CAMÉLIA | FUCHSIA | LIN | PHLOX |
| CANNA | GÉRANIUM | LIS | ROSE |
| CAPUCINE | GIROFLÉE | LOTUS | SAUGE |
| CÉRAISTE | GLAÏEUL | LUPIN | SILÈNE |
| COQUELICOT | IRIS | MARGUERITE | SOUCI |
| CROCUS | IXIA | MAUVE | STATICE |
| | | | ZINNIA |

AVEZ-VOUS LA MAIN VERTE ?

Plantes et fleurs habillent nos intérieurs, nos terrasses ou nos jardins et nombreux sont ceux qui les trouvent esthétiques ou même relaxantes. Mais pour en posséder, encore faut-il être capable d'en prendre soin. Avec ce test, découvrez si vous avez la main verte...

1 - VOUS ÊTES PLUTÔT...

- A. Salopette et chapeau de paille
- B. Jean boy-friend et chapeau melon
- C. Jupe crayon et lunettes de soleil

2 - DANS VOTRE SALON, IL Y A...

- A. Un bouquet de fleurs dans un vase en verre
- B. Cinq grands pots en terre cuite contenant des plantes vertes
- C. Deux petits pots de fleurs en plastique

3 - QUAND VOUS OCCUPEZ-VOUS DE VOS PLANTES D'INTÉRIEUR OU DE VOTRE JARDIN ?

- A. Deux fois par mois, voire moins
- B. Tous les week-ends
- C. Tous les jours

4 - QUEL JARDIN VOUS FAIT LE PLUS RÊVER ?



5 - VOUS PRÉFÉREZ QUE VOS MAINS SOIENT EN CONTACT AVEC...

- A. De l'eau
- B. De la terre
- C. Des cailloux

6 - POUR VOTRE ANNIVERSAIRE, VOS PROCHES VOUS OFFRENT UN BONSAÏ DE VOTRE ÂGE...

- A. Quelle belle attention, c'est original !
- B. J'aurais préféré qu'ils m'invitent au restaurant !
- C. Je cherche toujours la place idéale pour ce petit trésor !

7 - DANS VOTRE JARDIN, QUE RESSENTEZ-VOUS ?

- A. De la sérénité
- B. De la joie
- C. De l'ennui

8 - QUEL SALON PRÉFÉREZ-VOUS ?



9 - PARMIS CES TROIS MOTS, LEQUEL DÉCRIT LE MIEUX UNE PLANTE POUR VOUS ?

- A. Forêt
- B. Vie
- C. Nature

10 - LORS D'UN VOYAGE EN CHINE, VOUS DÉCOUVREZ UNE NOUVELLE VARIÉTÉ DE FLEURS...

- A. Je les admire longuement, malheureusement, elles risquent de ne pas survivre dans mon jardin
- B. J'achète ces fleurs en magasin pour les planter dans mon jardin
- C. Je prends ces fleurs en photo, elles sont jolies tout de même

11 - LES PLANTES, VOUS LES PRÉFÉREZ...

- A. En plastique
- B. Dans un pot
- C. Dans la terre

12 - LE SOL IDÉAL DANS UN JARDIN, C'EST...

- A. Du gazon naturel
- B. Un plancher naturel
- C. Du gazon synthétique

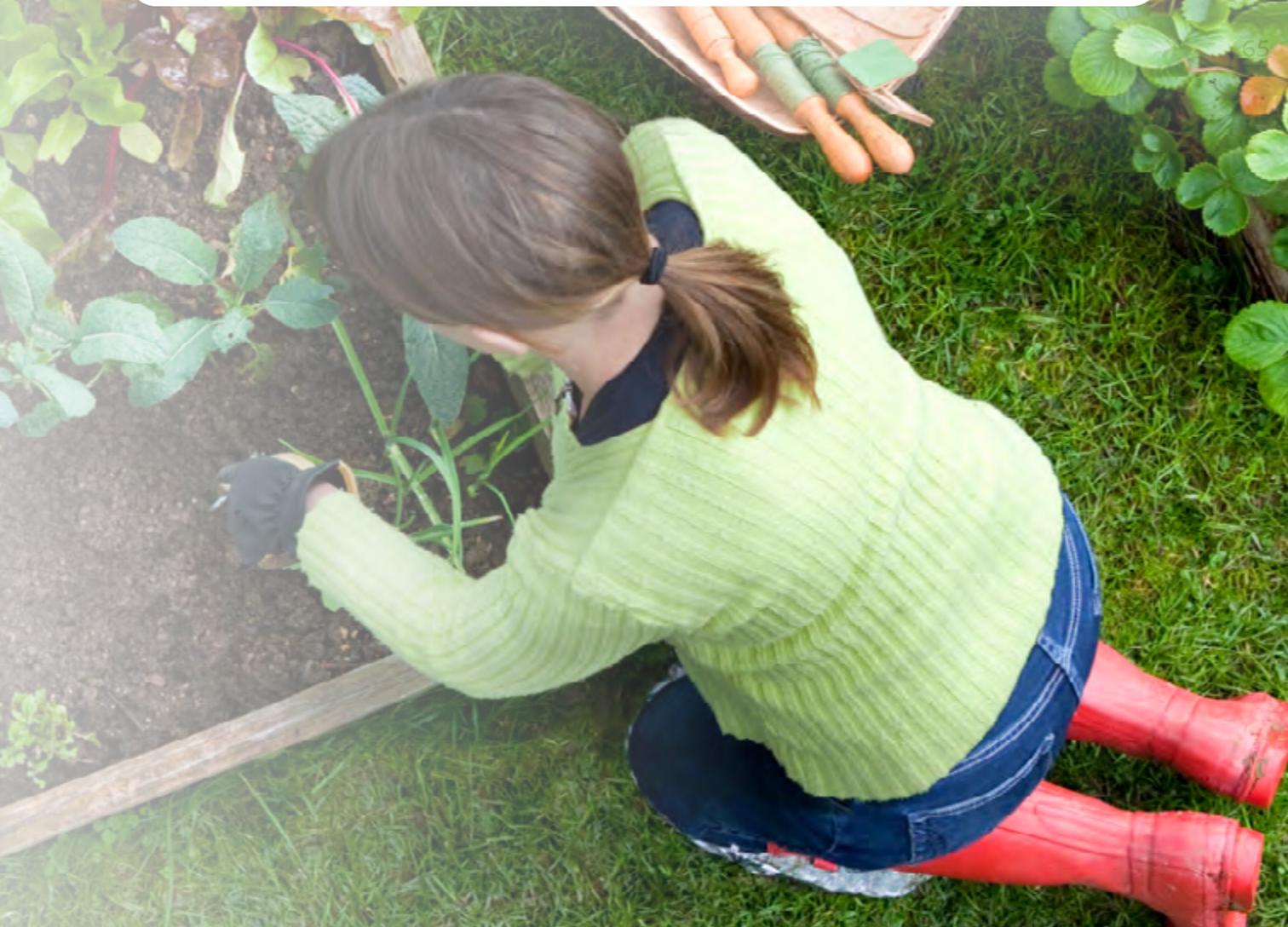
QUESTIONS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Réponse A	1	3	3	1	2	2	2	2	3	1	3	1
Réponse B	2	1	2	2	1	3	1	1	1	2	2	2
Réponse C	3	2	1	3	3	1	3	3	2	3	1	3

ANALYSES

1 : Vous avez la main verte ! : Les plantes n'ont absolument aucun secret pour vous. Non seulement vous aimez prendre soin de la végétation, mais, en plus, vous avez un feeling indéniable pour faire pousser vos protégées et les aider à sépanouir. Vous ne laissez périr aucune de vos petites merveilles et toutes se portent le mieux du monde. Aucun doute, vous êtes fait(e) pour cela.

2 : Vous aimez les plantes, mais elles ne vous le rendent pas ! : Vous aimez profondément la nature et la zénitude qu'elle vous procure. Pourtant, même si vous appréciez la compagnie des plantes, celles-ci ne vous rendent pas toujours le fruit de vos efforts. Malgré tous vos soins, vous maîtrisez mal l'art du jardinage et rencontrez toutes les difficultés du monde à faire fructifier votre petit lopin. Un conseil, misez sur les variétés robustes, comme les cactus et les succulentes qui demandent très peu de soins.

3 : Pas le moindre atome crochu entre vos plantes et vous ! : Vous n'aimez pas vous occuper de votre jardin. La nature, c'est sympa, mais vous vous ennuyez vite parmi tous ces végétaux immobiles et muets. Vous ne voyez pas l'intérêt de passer des heures à jouer du sécateur. Vous préférez occuper votre temps autrement, et c'est votre droit. Les fleurs ne vous en voudront pas, elles doivent être aimées pour être bien soignées. Rassurez-vous, il y a d'autres moyens de profiter de la nature, en se baladant par exemple !



Bélier Du 21 mars au 20 avril

Amour : Le milieu familial auquel vous êtes tant attaché ne sera pas vraiment le lieu de toutes les délices. Mais cette situation sera de courte durée. **Travail-Argent** : Notez bien les idées qui peuvent germer dans votre tête, car vous pourrez bientôt les utiliser avec profit. **Santé** : Votre impulsivité peut vous jouer des tours. Essayez de maîtriser vos nerfs.



Taureau Du 21 avril au 20 mai

Amour : Vous débordez de sensualité ! **Travail-Argent** : Des opportunités d'augmenter vos revenus se profilent. **Santé** : Une petite baisse de calcium se fait sentir.



Gémeaux Du 21 mai au 21 juin

Amour : Vous aurez de profondes satisfactions sentimentales et vos vœux les plus chers auront de fortes chances d'être exaucés. **Travail-Argent** : C'est un peu la pagaille en ce moment dans votre vie professionnelle... **Santé** : Un peu de fatigue physique et morale.



Cancer Du 22 juin au 23 juillet

Amour : Très bonne période sentimentale. L'amour, les bons moments avec les enfants et tous les petits plaisirs de la vie sont au programme. **Travail-Argent** : Vous prendrez d'excellentes initiatives et vous abattrez, seul, le travail de deux personnes. Votre patron a de quoi être fier de vous ! **Santé** : Vous vous sentez en très grande forme ! Pensez à préserver cette belle énergie pour la voir durer.



Lion Du 24 juillet au 23 août

Amour : Il y a de l'orage dans le ciel de vos amours. Il faut dire que vous ne serez pas très tendre avec l'être aimé. **Travail-Argent** : Votre esprit de compétition est exacerbé. Ne considérez pas vos collègues comme des adversaires ! **Santé** : Il serait bon de vous oxygéner.



Vierge Du 24 août au 23 septembre

Amour : Même si le climat n'est pas idyllique, la semaine sera agréable. **Travail-Argent** : Vous aurez bien du mal à faire passer vos idées et vous manquerez cruellement de diplomatie. **Santé** : Vous bénéficierez d'une bonne résistance physique.



Balance Du 24 septembre au 23 octobre

Amour : Profitez bien de ce climat sensuel favorable aux joies de la vie. **Travail-Argent** : Vous sentez naître un désir de changement. Une crise qui peut être bénéfique. **Santé** : Bonne résistance malgré le stress.



Scorpion Du 24 octobre au 22 novembre

Amour : Vous devez prendre un peu de recul face à une situation familiale ou sentimentale complexe. **Travail-Argent** : Vous surmonterez facilement les quelques obstacles que vous trouverez sur votre route et des opportunités se présenteront. **Santé** : Excellente, et si vous faisiez un peu de sport ?



Sagittaire Du 23 novembre au 21 décembre

Amour : Célibataire, vos amours seront ce que vous en ferez. En couple, risque d'incompréhension. **Travail-Argent** : Vous aurez la possibilité de consolider votre situation sans pour autant avoir à fournir trop d'efforts. **Santé** : Dépensez votre énergie.



Capricorne Du 22 décembre au 20 janvier

Amour : Célibataire, vous aurez tendance à vous emballer un peu facilement en amour. **Travail-Argent** : Vous aurez du mal à recevoir des ordres, ce qui peut vous réserver quelques difficultés si vous ne vous trouvez pas en haut de la hiérarchie. **Santé** : De nombreux questionnements sur votre vie personnelle et professionnelle viennent vous perturber et votre stress sera palpable.



Verseau Du 21 janvier au 19 février

Amour : Si vous savez préserver votre intimité, ce devrait être une période idéale ! **Travail-Argent** : Des changements de dernière minute risquent de bouleverser vos plans. On s'agit en effet beaucoup autour de vous. **Santé** : Un excès de fatigue vous rend particulièrement vulnérable.



Poissons Du 20 février au 20 mars

Amour : Vous faites face à une grosse période de doute. **Travail-Argent** : Une opportunité de promotion va se présenter à vous. **Santé** : Votre dos vous fait souffrir.



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



OFFRE 100% SANTÉ

NOUS AVONS LA SOLUTION AUDITIVE FAITE POUR VOUS !



de reste
à charge*

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
Muriel COGNOT votre audioprothésiste D.E.

1-3 allée de la Cascade 54520 Laxou

Facilité d'accès 

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

LE DÉPARTEMENT DE LA MOSELLE PROPOSE L'EXPOSITION

ヴァンランド・サガ

VINLAND SAGA

Une quête d'identité

5 avril > 31 octobre

CHÂTEAU DE MALBROUCK
Manderen-Ritzing

© Makoto Yukimura / Kodansha Ltd.



KUROKAWA



INFORMATIONS ET PROGRAMME SUR MOSELLE.FR

© 1973 - Directeur de la Communication - 03/2025