

LUNÉVILLE Animations

Nuit de l'horreur : le flop



Le couloir de la mort : le visiteur devait traverser diverses scènes très réussies Photo J-C.P.

Ils étaient déçus, même très déçus ce samedi soir, les fondateurs de la toute nouvelle association PAN (Projets alternatifs novateurs) qui veulent s'attacher à insuffler de nouvelles animations, originales et inédites, dans Lunéville et le Lunévillois. « C'est le flop », reconnaissait Vincent Guénaire-Doazan, face à un couloir de la mort, vide... Les réservations pour la diffusion des films d'horreur, en soirée, étaient au nombre de sept... « On s'est pourtant donné beaucoup de mal... » Une semaine de préparatifs a été nécessaire, dans l'idée de

monter ce labyrinthe, particulièrement réussi où, sous l'impulsion de figurants, le visiteur chemine, crispé, dans la pénombre, et attise son goût de l'effroi et des sensations fortes au travers de superbes saynètes (forêt, prison, infirmière démente...) « Lorsque nous avions organisé la nuit de l'horreur, au cinéma en 2014, on avait une centaine de personnes. On nous en redemandait... On ne comprend pas. » Les membres de l'association sont déçus mais pas abattus et promettent de se pencher rapidement sur d'autres projets en cours.

LUNÉVILLE Exposition

L'intime de Sylvie Guillaume

Où ont été prises ces photos ? « C'est le grand mystère à chaque fois », s'amuse Sylvie Guillaume, avant de répondre à cette question. Une question quasi obligatoire puisque l'artiste explique dans sa notice d'intention être revenue sur les lieux de son enfance et adolescence. « J'ai grandi entre Thionville et la frontière allemande : c'est tout un territoire que j'ai voulu quitter à 15-16 ans et qui représentait l'ennui pour moi. Un territoire que j'ai fui sans trop y revenir même si ma famille est là-bas. Mais les photos présentées ont été réalisées dans des lieux que j'aimais bien en Moselle, au Luxembourg, en Allemagne mais aussi dans une maison de vacances des Vosges. »

Pour autant, près d'une vingtaine d'années après, Sylvie Guillaume est retournée sur ces lieux et y a même photographié des membres de sa famille. « Je suis revenue avec un grand plaisir dans ce territoire que j'ai fui. Rendre un hommage à cette période que j'avais détestée mais que je ne déteste plus : avec le regard, l'expérience, les choses changent. C'est une manière de faire la paix avec son passé. »

« Cette exposition fait résonance avec la résidence d'artiste que je fais avec l'auteur Guillaume Cayet



La photographe a grandi près de l'arc mosellan. Et se rappelle de bons souvenirs au parc merveilleux de Bettembourg. Photo C.S.-C.

sur le Lunévillois, un projet porté par le Cri des lumières, la Méridienne et le Village à bascules. Nous travaillons avec des collégiens de Gerbéviller et des habitants de la communauté de communes de Meurthe Mortagne et Moselle (1). Et aussi pour un projet personnel. »

Avec les collégiens, elle veut « observer la nature des liens qu'ils entretiennent avec leur territoire : ils sont isolés en milieu rural mais la société leur demande de faire toujours mieux, de suivre leurs rêves. Quels sont justement leurs rêves, leurs perspectives d'avenir en zone

rurale ? J'étais dans le même cas il y a quelque temps. On ne parle pas beaucoup de ces jeunes. J'ai envie qu'ils m'emmènent dans leur vie. »

(1) Les adultes intéressés peuvent encore se joindre au projet en contactant le Village à bascule (Rue du Barrois, 54830 Gerbéviller, tel : 06.17.94.51.48., <http://www.le-villageabascule.fr>)

» « Restes à venir » du 6 novembre au 22 décembre dans le hall du Théâtre (rez-de-chaussée), du public du lundi au vendredi de 10 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h 30. Entrée libre

Dans la galerie marchande

Du 13 au 18 novembre 2017

SEMAINE DU GOÛT



Artisans et producteurs vous feront découvrir les saveurs de nos régions

PÂTISSERIE ADAM

Place St-Épvre à Nancy (54)
Pâtisseries : Saint Épvre
et ambassadeur. Vases en sucre
École de Nancy.



LA TRUFFE À CHUCHU

Maxey-sur-Vaise (55)
Truffes fraîches Bourgogne et Meuse.
Spécialité à la truffe :
pâté, macarons, miel...



BERNARD NOËL

APICULTURE
Anould (88)
Miels, produits dérivés, propolis.



FINES HERBES (Anthony)

Neuves-Maisons (54)
Rillettes : canard, poulet, pesto,
tomates séchées, citron confit,
ail, persil.



BELSEVA

Nant-le-Petit (55)
Sève de bouleau 100 % naturelle :
à la pomme, griotte, cassis...
(désintox, drainage de l'organisme).



RYDI NATURE (Nadia)

Villers-lès-Nancy (54)
Confitures (hibiscus, orange, anis...)
et boissons du monde
(Baobab, gingembre...).



CLOS DE L'AULNE

Martigny-les-Bains (88)
Escargots en coquilles,
cassolette.



MAISON LOUIS

Dommartin-lès-Remiremont (88)
Munster fermier
et tomme des Vosges.



GOURMANDISES

Boulevard Lobau
à Nancy (54)
Pâtes à tartiner maison.



SAFRAN DES PAYOUX

Plombières-les-Bains (88)
Safran, spécialités safranées.



STÉPHANIE ET SYLVAIN

LAPOIRIE
Dinozé (88)
Viandes fumées, spécialités du Val d'Ajol.



VEGA FRUITS

Saint-Nicolas-de-Port (54)
Compotes de fruits régionales
en gourdes (mirabelles,
quetsches, cerises).



CLAIR DE LORRAINE

Void Vacon (55)
Spécialités lorraines.



CDHV

Plainfaing (88)
Bonbons fabriqués
artisanalement
avec des arômes naturels.



UN GROS PANIER

DE BONBONS À GAGNER
en devinant son poids* !
* Poids le plus proche



LA SEMAINE DU GOÛT du 13 au 18 novembre 2017, le midi de 11h à 14h

8 Grands Chefs Lorrains
vous invitent à déguster leurs spécialités
le plat du chef 15,90€*

Centre Commercial Régional
www.nancyhoudemont.galerie-cora.fr



NANCY - HOUEMONT

*Plat, 1 verre de vin, fromage ou dessert et petit pain.