

# Nancy Metz & Saint Nicolas

à.p.d. 219 €



Séjour en autocar de 2 jours (samedi / dimanche)  
du 02/12 au 03/12, ~~du 09/12 au 10/12~~ et du 16/12 au 17/12/2017



Voici que l'année touche à sa fin... Les traditionnelles agapes ne sont plus très loin et on profitera de ces derniers jours de répit pour s'offrir un petit week-end de « mise en condition », idée de se préparer aux festivités familiales, liturgiques ou libatoires à venir. Metz et son centre Pompidou, Nancy et ses mirabelles, les marchés de Noël et de Saint Nicolas... voilà un petit programme tout simple mais plein de saveurs hivernales...

Samedi : Metz [mes] - Nancy (nuitée à)

Première décentralisation d'un établissement public culturel, le **Centre Pompidou-Metz** est un chef-d'œuvre de l'architecture contemporaine. Conçu par Shigeru Ban et Jean de Gastines, le centre offre trois galeries d'expositions couvertes par un audacieux toit rappelant un chapeau chinois. La flèche, haute de 77 mètres, est un clin d'œil à l'année 1977, année d'ouverture du Centre Pompidou-Paris. Au gré de ses expositions temporaires, le Centre Pompidou-Metz, accueille le meilleur de l'art moderne et contemporain. La programmation de spectacles vivants, de séances de cinéma et de conférences ainsi que des ateliers favorisant l'initiation artistique des enfants et des ados complètent sa mission initiale.

Une fois la visite achevée, c'est vers le **vieux Metz** que nous nous dirigerons.

Ville principale de Lorraine, capitale de l'Austrasie (Metz) au Moyen-Age (le plus important des quatre duchés des rois mérovingiens), Metz a également prospéré pendant les siècles suivants pour devenir une ville épiscopale de premier ordre. Son grand centre historique, en partie piéton, abrite des vestiges romains, des édifices religieux de prestige (cathédrale St Etienne avec des vitraux de Chagall) ainsi que des fortifications médiévales et d'époque Renaissance. De l'installation définitive d'agriculteurs et d'éleveurs (env. 2300 avant JC) jusqu'au centre Pompidou-Metz, les vagues successives de l'Histoire ont structuré la cité lorraine : celtes, romains, francs, royaumes... et guerres !

De tous les événements qui jalonnent l'année messine, le **marché de Noël** est certainement le plus populaire. Il anime, chaque année depuis des lustres, différents quartiers de la ville (jusqu'à 8 implantations différentes).

Trajet Metz-Nancy en fin d'après-midi. Repas inclus à l'hôtel.

Dimanche : Rozelieures - Nancy (St Nicolas)

Au début des années 80, la mirabelle est un produit de terroir en péril, menacé d'extinction ! Pourtant, en 1990, 250 jeunes producteurs décident de faire revivre le fruit « plaisir » de leur pays. Près de 30 ans plus tard, le pari est gagné. Avec 10.000 hectares de vergers et une production de 40.000 tonnes par an, le terroir



ANGLO  
encounter  


Lorrain s'est enrichi de plus de 400 000 mirabelliers et de plusieurs labels de qualité tels que l'IGP (indication géographique protégée) et le Label de l'Environnement. Véritable symbole régional ; elle est le fruit du savoir-faire Lorrain et concentre à elle seule environ 90 % de la production mondiale !

Rendre à la nature ce qu'elle nous donne, choyer les mirabelliers, se préoccuper de l'environnement, respecter les saisons, parfois cueillir à la main, sélectionner les fruits à maturité (la saison des mirabelles est très courte puisque les fruits ne sont récoltés que durant six semaines à partir de la mi-août)... toutes ces actions coordonnées sont les conditions du développement de la famille «Mirabelles de Lorraine».

Pour bien choisir une mirabelle, il faut avant tout s'assurer de sa maturité. Lorsqu'on la coupe en deux, le noyau doit facilement se détacher de la chair, voir ne plus adhérer du tout. Les petites taches présentes sur la peau des mirabelles sont également le signe d'un bon fruit. Sa peau doit d'autre part être souple. Enfin, la mirabelle est parfois recouverte d'une sorte de couche de cire, qui indique que le fruit est mûr. Cette couche de pruine est en fait une protection naturelle de la mirabelle contre le dessèchement. Sucrées et savoureuses, les mirabelles se dégustent en fruit de table, en tartes, crumbles et clafoutis, en confiture ou au sirop. Côté salé, elles accompagnent à merveille lapins rôtis et volailles. Et comme si cela ne suffisait pas, les mirabelles donnent aussi liqueurs et eaux-de-vie réputées.

Rassurez-vous, s'il est bien d'en parler, il est encore mieux d'y goûter. Ce que nous ne manquerons pas de faire à la [maison de la mirabelle de Rozelieures](#) chez les Grallet-Dupic, «propriétaires récoltants et distillateurs innovants».

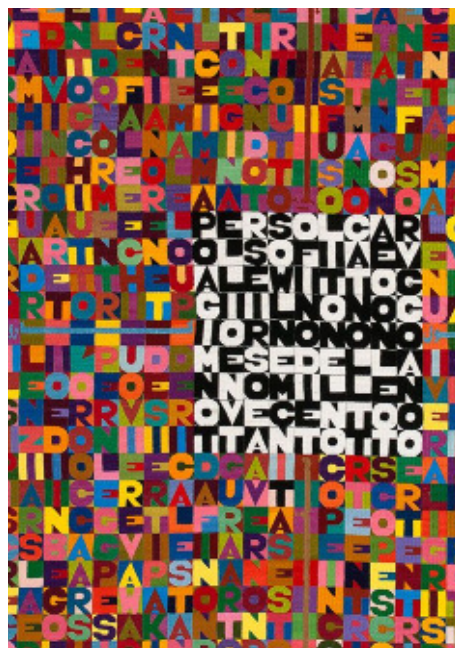
Dans l'Est de la France, les principaux temps forts de l'hiver sont les marchés de Noël de Strasbourg et Metz ainsi que les [Fêtes de Saint-Nicolas à Nancy](#) !

Fête traditionnelle lorraine, c'est à Nancy que la St Nicolas est fêtée avec le plus de faste et de gaieté. Officiellement le 6 décembre, la fête de Saint-Nicolas mérite bien plusieurs jours de festivités et se déroule en général le premier week-end de décembre : journées de liesse populaire, de défilés, de musique, de chars, de bonbons, chaque année autour d'un thème différent tiré d'une page d'histoire de la Lorraine. Le week-end de St Nicolas est donc ce moment magique et emblématique où programmations gratuites et ouvertes à tous se succèdent pendant trois jours.

Cette période de festivités permet aussi, jusqu'à la fin du mois de décembre, la découverte du « Village de St Nicolas » et de ses nombreux chalets. Installées sur la magnifique place Charles III, plus d'une soixantaine d'échoppes proposent cadeaux, gourmandises de saison, vin chaud et... pains d'épices !

Cannelle, badiane, miel, orange... dans les boutiques, restaurants et maisons lorraines, les effluves gourmands du pain d'épices annoncent le retour de Saint Nicolas ! Prémisses de l'événement, les premiers pains d'épices à l'effigie du saint homme garnissent les vitrines dès novembre. Que ce soit par sa forme, ses ingrédients ou ses étiquettes, le pain d'épice ne cesse de se réinventer et de surprendre, pour le plus grand plaisir des gourmands, sages ou moins sages.

Festivités ou pas, ce sera aussi l'occasion pour beaucoup de (re)voir la superbe ville de Nancy. La place Stanislas est probablement l'une des plus belles places de France et le musée des Beaux-Arts permet de belles découvertes pour ceux que cela intéresse. Bref, une occasion à ne pas rater pour se mettre dans l'ambiance festive d'une année 2017 qui s'achève.



# Nancy : infos pratiques

## Le prix de 219 euros par personne comprend :

- le transport en autocar durant tout le séjour.
- une nuit à l'hôtel Mercure Nancy Gare (4\*\*\*\*) en chambres twins/doubles avec SDB.
- un souper (entrée - plat - dessert) inclus à l'hôtel.
- un petit-déjeuner buffet à l'hôtel
- la visite guidée « architecturale » du Centre Pompidou à Metz et l'entrée à l'expo temporaire (non guidée)
- la visite guidée de la Maison de la Mirabelle avec dégustation
- le temps libre au marché de Noël de Metz et au Village de St Nicolas de Nancy

## Suppléments éventuels :

- chambre single : + 30 euros
- assurance assistance et annulation : + 7.20 euros
- il est de coutume de prévoir un pourboire pour le chauffeur (on compte en général 1 euro par personne et par jour)

## Lieux de ramassage : (avec heures de départ et de retour)

02-03/12/2017 Car A : Nivelles (hôtel Van der Valck / Motel 06.40 - 21.20) - Waterloo (Pizza Hut 07.15 - 20.45) - Wavre (Pizza Hut 08.00 - 20.00) - Arlon Weyler (restoroute AC 10.30 - 17.15)

~~09-10/12/2017 Car B : Mons (hôtel Le Lido 06.45 - 21.15) - Charleroi (quai de Flandre / proximité Ibis gare 07.30 - 20.30) - Namur - Belgrade (ancienne D.I.V. 08.15 - 19.45) - Arlon Weyler (restoroute AC 10.30 - 17.15)~~  
COMPLET

16-17/12/2017 Car C : Bruxelles (gare centrale 06.45 - 21.15) - Liège (hôtel Univers / Guillemins 08.15 - 19.45) - Arlon Weyler (restoroute AC 10.30 - 17.15)

## Inscription et mode de paiement :

L'inscription peut se faire via notre site internet ou par téléphone (disponibilité limitée). Un acompte de 79 euros par personne (éventuellement augmenté de l'assurance et/ou du supplément single) sera demandé dans les 10 jours suivant l'inscription. Le solde de 140 euros par personne sera à payer pour le 1er novembre 2017 au plus tard.

## L'assurance assistance et annulation d'Allianz Global Assistance : Police 1244

Une assurance assistance-annulation (police spéciale 1244) sera contractée pour les participants qui en font la demande. Son paiement se fera obligatoirement au moment de l'inscription. Coût : 7,20 euros).

## Documents d'identité :

Pour les ressortissants d'un pays de l'Union Européenne, la carte d'identité nationale ou le passeport suffit. Vous trouverez plus d'infos dans la rubrique « téléchargements » de notre site. Attention, une carte de séjour ou de résident, une attestation de vol ou de perte, etc.... ne sont pas valables. La carte d'identité est également obligatoire pour les enfants.

## Conditions générales :

Anglo Encounter / Voyages Penning (Lic A1120) adhèrent aux conditions générales de la Commission de Litiges Voyages ASBL. Ces conditions sont disponibles sur notre site internet (rubrique « téléchargements »). Nous attirons votre attention sur les **conditions particulières à ce voyage en cas d'annulation** de la part du voyageur :

Le voyageur peut, à tout moment, résilier tout ou partie du contrat. Si le voyageur résilie le contrat pour une raison qui lui est imputable, il devra dédommagera l'organisateur de voyages et l'intermédiaire de voyages pour le préjudice subi à la suite de la résiliation. Le dédommagement est fixé forfaitairement comme suit :

- annulation entre l'inscription et le 1er novembre 2017 : seront retenus : 79 euros + montant de l'assurance éventuelle
- annulation après le 1er novembre 2017 : 100 % du montant du voyage pp + montant de l'assurance

L'assurance contractée auprès d'Allianz Global Assistance couvre ces frais d'annulation dans la limite des motifs d'annulation acceptés. Nous vous encourageons vivement à prendre connaissance du document « Allianz Global Assistance : Police 1244 », disponible sur notre site internet (rubrique « téléchargements ») ou disponible sur simple demande. Il comprend tous les renseignements relatifs à cette assurance.

Réservations sur [www.voyagessympas.be](http://www.voyagessympas.be) (ou au 02 502 89 59)

