

BIENVENUE SUR LA

Newsletter

Interne

PARCOURS 3.54 KM

« De passage »
Jean François Laurent (1949-)

Histoire

En 2012, dans le cadre d'un réaménagement du rond-point du Vélodrome, l'artiste est sollicité par la commune de Vandœuvre-lès-Nancy pour réaliser une œuvre de grande envergure. L'artiste crée "De passage", sculpture réalisée en bronze, représentant un homme marchant sur un cercle. L'œuvre symbolise à la fois l'horloge de la vie, un mouvement continu et le temps qui passe. Le titre de l'œuvre fait écho au rond-point du Vélodrome dans lequel elle s'érige, lieu de passage fréquenté, transitoire, et incontournable du Grand Nancy.

+ D'INFOS :
vandoeuvre.fr



ÉVÉNEMENT DU MOIS

Masterclass et concert
Chant lyrique

MASTERCLASS | 3 AU 7 AVRIL

La présence de Ludovic Tézier à la Ferme du Charmois est exceptionnelle, il compte parmi les plus grands barytons actuels, demandé par les scènes lyriques internationales pour les rôles majeurs des opéras de Verdi, Puccini et aussi ceux des opéras français.

CLÔTURE | 8 AVRIL

Concert de clôture autour de l'opéra "Carmen" de Georges Bizet par les élèves de la Masterclass.

+ D'INFOS :
vandoeuvre.fr



ASTUCES & CONSEILS

Calcaire

COMMENT FAIRE DISPARAÎTRE LE CALCAIRE SUR :

PARQUETS

Imprégnez légèrement une éponge de vinaigre blanc puis passez-la sur les traces. Laissez agir. Au bout de quelques minutes, humidifiez-la avec de l'eau claire et rincer la surface.

SOLS PLASTIQUES & TISSUS

Couper un citron en deux et passez l'une des moitiés sur la surface à nettoyer. Laissez agir deux heures et rincez.



Voyage en Angleterre

CRUMBLE AUX POMMES

Le crumble est un dessert à base de fruits caramélisés et d'une pâte sableuse croquante.



5 pommes



140 g
de farine



115 g + 2 c.à.s. de
cassonade



1 c.à.c. de cannelle
en poudre



100 g
de beurre



30 ml de jus de
citron

1. Dans un saladier, mélangez la farine, la cassonade et le beurre. Aidez-vous de vos mains pour obtenir une pâte sableuse. Réservez au frais.
2. Épluchez les pommes, épépinez-les puis coupez-les en morceaux.
3. Faites revenir les pommes dans une poêle beurrée et arrosez-les de jus de citron et des 2 c.à.s. de cassonade. Laissez caraméliser et ajoutez la cannelle.
4. Déposez les pommes dans un moule ou des emporte-pièces pour des préparations individuelles. Recouvrez de crumble et enfournez 35 à 40 minutes à 170 °C.
5. Laissez refroidir. Votre crumble aux pommes est prêt à être croqué !




BONUS

Photographie de Vandœuvre CÔTEAUX ENRICHARDS



Le mot de la fin

N'hésitez pas à nous faire parvenir vos photos de Vandœuvre pour qu'elles apparaissent sur la prochaine Newsletter !

 communication@vandoeuvre.fr

MERCI

REJOIGNEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX



@villedevandoeuvre



@vandoeuvre