

#146
décembre
2025

HABITAT · MODE · DÉTENTE · AUTOMOBILE · GASTRONOMIE · CULTURE

LE MENSUEL
DE PROXIMITÉ
GRATUIT

INSIDE
MAGAZINE

UNE HISTOIRE
DE FAMILLE
ET DE PASSION

DEPUIS 1850

Bijouterie
Henrion
Arlon

LA BIJOUTERIE HENRION
FÊTE SES 175 ANS

PAGES 8-9

DE NOMBREUSES
SURPRISES
À VOUS OFFRIR
AVANT NOËL

EN MAGASIN AINSI QUE SUR
NOS RÉSEAUX SOCIAUX



WWW.INSIDE-MAGAZINE.LU





FROID D'HIVER

LES BONS RÉFLEXES SANTÉ À ADOPTER

Chaque année, le froid arrive plus vite qu'on ne le croit. Un matin, on réalise que le manteau ressort, que le nez picote et que l'énergie n'est plus tout à fait la même. Fatigue, petites toux, moral en berne... le changement de saison met nos organismes à rude épreuve. Avant que l'hiver ne s'installe vraiment, quelques gestes simples permettent de renforcer ses défenses naturelles et d'éviter les coups de mou. Le mot d'ordre : anticiper plutôt que subir.

Dormir mieux pour renforcer ses défenses

Le premier secret de la vitalité, c'est le sommeil. Le changement de saison perturbe souvent notre horloge biologique. Avec l'arrivée de l'hiver, le corps a besoin de récupérer davantage et le rythme ralenti de la saison invite à se coucher un peu plus tôt. Un bon sommeil favorise la production de mélatonine, l'hormone qui régule nos cycles, et renforce nos défenses immunitaires. En cas de fatigue persistante, une cure douce de magnésium ou de vitamine B peut aider à retrouver l'énergie sans excès.

Tisanes et alimentation : miser sur le naturel

Les plantes sont de précieuses alliées à cette période. Les tisanes de thym, miel et citron aident à dégager les voies respiratoires, tandis que la camomille et la verveine facilitent la détente et le sommeil. Pour stimuler les défenses naturelles, rien ne vaut une infusion de gingembre ou d'échinacée, à boire chaque jour en cure courte. Dans l'assiette, privilégiez les aliments riches en vitamine C (kiwis, agrumes, choux, poivrons), les oléagineux (noix, amandes)

et les poissons gras riches en oméga-3. Ce sont eux qui aident l'organisme à lutter contre la fatigue et à mieux affronter le froid.

Retrouver la vitamine D manquante

Avec les journées grises, notre organisme produit moins de vitamine D, essentielle au bon fonctionnement du système immunitaire. Une exposition quotidienne à la lumière du jour, même courte, est déjà bénéfique. Mais quand le soleil se fait rare, comme dans nos régions, un complément peut être utile. Parlez-en à votre médecin ou votre pharmacien : une simple ampoule de vitamine D peut suffire à recharger les batteries jusqu'au printemps.

Bouger, même quand il fait froid

Le froid ne doit pas rimer avec sédentarité. Une marche de 30 minutes par jour suffit à activer la circulation, améliorer l'humeur et renforcer les défenses naturelles. Les activités douces comme le vélo, la natation ou le yoga d'intérieur entretiennent le tonus sans brusquer le corps. Et inutile de transpirer à outrance, car ce qui

compte, c'est la régularité. Le corps s'adapte mieux au froid quand il reste en mouvement.

Aérer, hydrater, respirer

En hiver, le chauffage assèche l'air des maisons et fragilise les muqueuses. Pensez à aérer chaque jour dix minutes, même par temps froid, et à maintenir une bonne humidité dans la pièce (en plaçant par exemple un bol d'eau près du radiateur). N'oubliez pas de boire beaucoup d'eau, même sans sensation de soif. L'hydratation aide à maintenir les défenses immunitaires et à prévenir les maux de gorge.

L'état d'esprit, un allié précieux

Se préparer à l'hiver, c'est aussi une affaire de moral. Les journées plus courtes peuvent peser, alors il faut s'offrir des moments lumineux : voir des amis, lire, cuisiner, s'accorder du temps. L'énergie de l'hiver, c'est celle du ralentissement, mais pas de l'hibernation ! Un peu de douceur, une tisane bien chaude et quelques bonnes habitudes suffisent souvent à traverser la saison sans encombre. Et si malgré tout un rhume s'invite, ce n'est pas une faiblesse, c'est simplement le corps qui apprend à se défendre.



**TOUTE L'ÉQUIPE
D'INSIDE MAGAZINE**



**VOUS SOUHAITE
D'EXCELLENTES
FÊTES DE FIN D'ANNÉE !**

WWW.INSIDE-MAGAZINE.LU





L'édition de David

CEO INSIDE GROUP

TOUJOURS AVEC VOUS, AUTREMENT

En cette fin d'année, alors que 2025 touche à son terme, vient le temps du bilan... et surtout des projections. C'est, en effet, une période propice pour faire le point sur le chemin parcouru, tout en esquissant les contours de ce qui est à venir.

Depuis plusieurs années, le monde de la communication évolue à une vitesse incroyable : les usages s'intensifient, les attentes se diversifient, les formats et supports se transforment au rythme d'une société toujours plus connectée.

Si nous restons profondément attachés à la matérialité d'un magazine que l'on feuillette, il était toutefois nécessaire d'engager une réflexion sur l'avenir de notre média.

C'est pourquoi INside Magazine continuera de vous accompagner, mais son rythme et sa forme vont évoluer dans les mois à venir.

Cette évolution s'inscrit pleinement dans la dynamique de notre groupe, qui continue de se développer et d'élargir ses perspectives. L'année 2026 s'annonce riche en nouveautés, parmi lesquelles un produit exclusif dont nous dévoilerons les détails dans les mois à venir. En résumé, de belles choses se préparent.

Décembre, c'est aussi l'occasion d'adresser un merci sincère à nos annonceurs. Leur confiance et leur fidélité, depuis plus d'une décennie, demeurent un soutien essentiel dans chacune de nos évolutions.

Notre partenariat se poursuit avec la volonté de continuer à les mettre en valeur et de diffuser partout leur savoir-faire, différemment, mais toujours ensemble.

Et puis merci à vous, chers lecteurs. À vous qui nous suivez depuis longtemps, qui feuilletez le magazine chez vous ou chez un commerçant, ponctuellement ou chaque mois. C'est pour vous que nous travaillons sans relâche afin de vous apporter quelque chose de nouveau et de dynamique, tout en préservant ce qui fait notre ADN.

Très belle fin d'année à tous et toutes, et rendez-vous en 2026...

LA TEAM

INSIDE MAGAZINE

SALES ADVISOR // CONTACT US :
Florian Franzoni > +352 691 995 462
Pierre-Edouard Szamasi > +352 691 675 093
Damien Vaugenot > +352 621 323 229

GRAPHIC DESIGN MANAGER :
Ismaël Denis

GRAPHIC DESIGNER :
Davide Fiorani

COPYWRITER :
Hélène Doumont
Sophie Husselstein

VIDEOPHOTOGRAPHER :
Mario Saddi

CONTENT STRATEGY OFFICER :
Steve Manderlier

PROJECT MANAGER :
Logan Falconetti

HEAD OF BUSINESS DEVELOPMENT :
Jean-Michel Jonette > +352 661 617 150

PUBLICATION DIRECTORS :
David Falconetti
Patrick Lamberty

DISTRIBUTION MANAGER :
Michaël Heynen > +352 691 330 298

EDITOR RESPONSIBLE :
Inside Distri & Médias
Op Zaemer, 43-45 • L-4959 Bascharage

Diffusé à 115.000 exemplaires
Crédit photos : ©Shutterstock

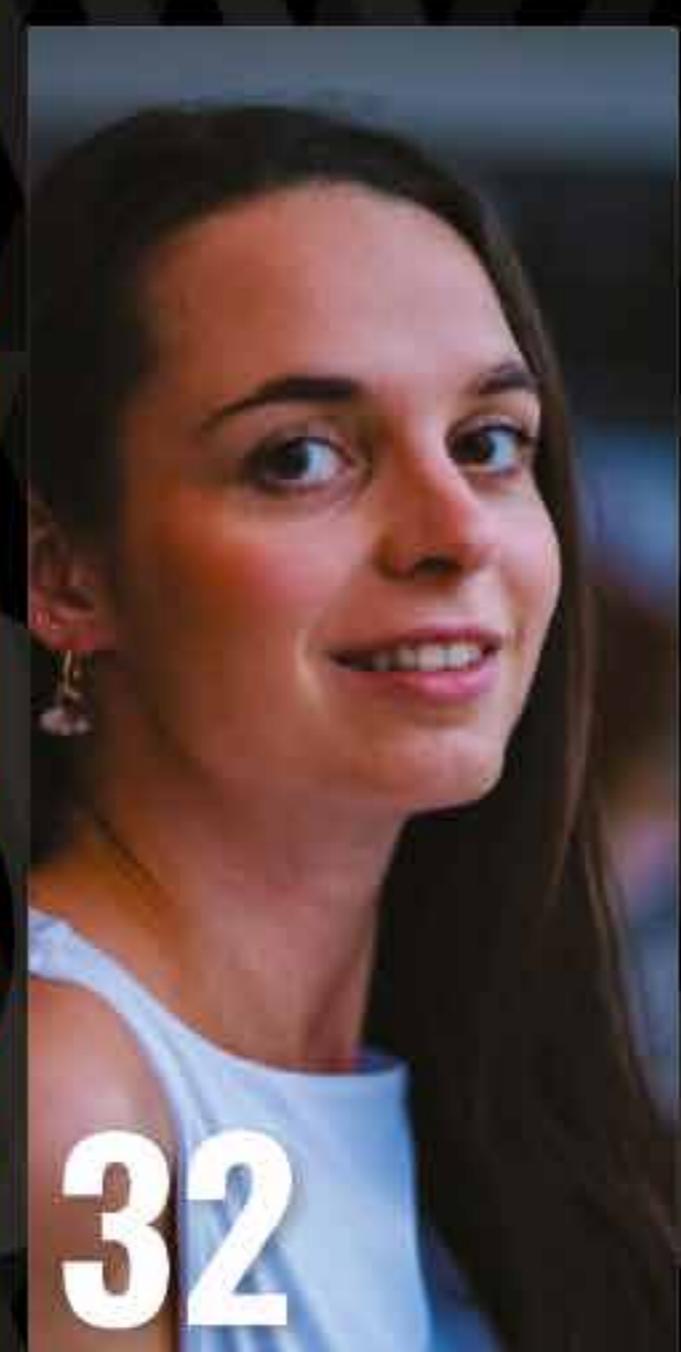
INSIDE

MAGAZINE

Au fil de ses 146 couvertures, INside Magazine a immortalisé de nombreux entrepreneurs et artisans de la région. Si la charte graphique a évolué, l'objectif est resté le même : les mettre en avant à travers leur histoire, leur société, leur parcours et leurs projets. Ces couvertures reflètent l'essence du magazine : donner la parole à celles et ceux qui construisent le visage économique de la région.



SONOMMARE



DOSSIER

10-21 **Fêtes de fin d'année :**
Préparez vos fêtes

PUBLI-REPORTAGES

8-9 **La Bijouterie Henrion**
fête ses 175 ans

14 **Munhowen Drinx :**
L'adresse des amateurs
et des connaisseurs

26-27 **Raison Home :**
L'aménagement sur mesure
chez vous, avec vous, pour vous!

REPORTAGES PHOTOS

24 **Arlon Vintage Market :**
Beau succès
pour l'édition d'automne

25 **Motueka en concert :**
lors de l'apéro-concert d'hiver

ZOOM IN

24 **Gérard Gribaumont :**
artiste peintre,
à l'espace Bernadette

25 **David Falconetti :**
nouveau président
du RFC Messancy

LES PETITS + INSIDE

22 **Les chaines Youtube du mois**
28-29 **Découvertes**
32 **L'artiste du mois**
38 **Agenda**
40 **Jeux**
42 **Les Interviews de Jean-Mi**



ABRIGARDEN

CONDITIONS D'HIVER

LIVRAISON ET MONTAGE GRATUITS

HAUT DE CHALETS GAMME DE JARDIN

CHALETS | ABRIS | GARAGES | BOIS - MÉTAL | DÉPÔT 1.000 m²

OUVERTURE DU BUREAU
UNIQUEMENT SUR RDV



Abris et garages en bois (sapin rouge du Nord ou cèdre) sur ossature ou massif, épaisseurs 18-22-28-35-45-69-90 mm
NOUVEAU : abris sur ossature en composite WPC ou stratifié HP (sans entretien)
Garages métal • Abris pour piscines • Kiosques et gloriettes • Chalets de Noël • Dalle de sol • Traitement en atelier

MARVIE, 28 (ROUTE DE WILTZ) | B-6600 BASTOGNE

TÉL : +32 (0)61 21 71 67 | GSM : +32 (0)495 20 71 67 | FAX : +32 (0)61 28 72 67 | INFO@ABRIGARDEN.BE | WWW.ABRIGARDEN.BE

baucenter

depuis 1895

Glaesener-Betz

Redange/Attert • 023 64 64 • www.glaesener-betz.lu

Foyers & insert bois/gaz • Poêles à bois/pellets • Combustibles • Accessoires • Ramonage
Rénovation de votre séjour de A à Z • Conseils & devis gratuit

Gros-œuvre • Génie-civil • Toiture • Alettours • Portes • Parquet • Carrelages • Poêles/Cheminées • Quincaillerie • Hörmann • Façades • Parachèvement



LA BIJOUTERIE HENRION FÊTE SES 175 ANS

Depuis 1850, la Bijouterie Henrion occupe fièrement le coin de la place Léopold à Arlon. Véritable institution, elle incarne un savoir-faire familial en bijouterie, horlogerie et joaillerie qui a su traverser les époques et évoluer avec son temps. Alors qu'elle célèbre aujourd'hui ses 175 ans, une nouvelle génération s'apprête à reprendre le flambeau.

Une histoire de famille et de passion

Dans la famille Henrion, la bijouterie, c'est bien plus qu'un métier, c'est une vocation. Depuis 1850, Joseph, Alfred, Georges, Jean et Pierre, l'actuel maître des lieux, se sont succédé dans cette maison familiale, portés par les mêmes valeurs : la passion du métier, le sens du détail et l'accompagnement des clients.

Aux côtés de son épouse Lucienne, Pierre Henrion a su moderniser l'enseigne tout en restant fidèle à l'esprit de ses prédécesseurs comprenant l'accueil chaleureux, le professionnalisme, les conseils personnalisés et le sens du service. Au fil des ans, la Bijouterie a su s'adapter aux évolutions du métier et aux continuels changements de la mode, tout

en préservant l'exigence et le savoir-faire qui font sa réputation.

Au-delà de l'attachement émotionnel qu'ils inspirent, les bijoux constituent désormais une valeur sûre, tant sur le plan affectif que patrimonial.

**LE BIJOU DEMEURE
UN CADEAU IDÉAL ET
INTEMPOREL
UN SOUVENIR PRÉCIEUX
QUI SE TRANSMET.**

Entre tradition et modernité, la relève est assurée !

Leur fille Julie qui les accompagne depuis un certain temps (diplômée en gemmologie au sein de la Société Royale Belge de Gemmologie à Bruxelles et de la Federation of European Education in Gemmology (FEEG)), incarne la continuité, le sérieux et l'avenir de la maison.

Julie, tout comme la famille qui crée depuis toujours des œuvres originales dans ses ateliers, a, à cœur de mettre à l'honneur



des pierres précieuses, mais aussi les nouvelles pierres rares et magnifiques qui sont arrivées ces dernières années sur les marchés : saphirs de couleurs, tourmalines paraiba blue lagoon, tanzanites, etc. À voir dans les vitrines !

Une bijouterie proche de ses clients

Depuis toujours, la Bijouterie Henrion cultive une même philosophie : conjuguer professionnalisme, fiabilité et rigueur. Qu'il s'agisse d'un bijou de prestige, d'une pièce de belle « fantaisie » ou d'un projet sur mesure, chaque client est accompagné avec écoute et bienveillance, dans le respect de son budget et de ses envies. « Le bijou

demeure un cadeau idéal et intemporel, un souvenir précieux qui se transmet», souligne Pierre Henrion. Les vitrines, soigneusement agencées, présentent des pièces sélectionnées avec soin et exigence.

En tant que bijoutiers, ils ont le privilège d'accompagner leurs clients dans quelques-uns des plus **beaux moments de la vie** : une naissance, une bague de fiançailles, un cadeau pour une réussite, une promesse...

Pour toutes ces occasions, la bijouterie propose un large choix de bijoux en or, et aussi en exclusivité : **Di Luna - Flanders - One More - Davice**. Également en argent et en fantaisie : **Naiomy - Orage - Saunier - Cheté - Rochet - Etc.** Et aussi les marques de montres suivantes : **Balmain - Tissot - Boss - Casio**.

Elle dispose d'**ateliers de réparations** tant pour la bijouterie que l'horlogerie, à la pointe des nouvelles technologies.

L'aventure continue

175 ans après ses débuts, la Bijouterie Henrion reste une véritable institution locale, fidèle à son esprit d'origine : un subtil équilibre **entre tradition, dynamisme, passion et innovation**.

Aujourd'hui, toujours épaulés par Fanélie, leur collaboratrice depuis plus de 15 ans, **Pierre et Lucienne Henrion** continuent de partager leur savoir-faire, aux côtés de leur fille Julie, qui apporte, à son tour, son **expertise** et son énergie. L'histoire de la Bijouterie Henrion continue ainsi de se transmettre, comme un bijou précieux, de main en main.



Alliances, bagues de fiançailles or et diamants.



Bijoux or, diamants et gemmes.

«POUR FÊTER CET ANNIVERSAIRE EXCEPTIONNEL, NOUS AVONS PRÉPARÉ DE NOMBREUSES SURPRISES. DES CONCOURS SERONT ORGANISÉS TOUT AU LONG DU MOIS DE DÉCEMBRE, AVEC DE SUPERBES LOTS À GAGNER.

MERCI POUR VOTRE FIDÉLITÉ.

NOUS VOUS SOUHAITONS DE JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE.»



Bijouterie
Henrion
 Arlon

PLACE LÉOPOLD, 8

B-6700 ARRON

bijouterie@henrion.be

T. +32 (0)63 22 02 21

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE
 les 14, 15 & 21 décembre de 14h à 18h,
 le 22 décembre
 de 9h à 12h et de 14h à 18h

Pages 10 à 21

DOSSIER

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

PRÉPAREZ VOS FÊTES

Que la magie des fêtes commence

Les fêtes de fin d'année approchent, annonçant une période à la fois festive et chaleureuse, où la magie s'invite dans notre quotidien. C'est le moment de se lancer dans les préparatifs, de soigner les repas et de créer des instants précieux avec ceux que l'on aime. Cette période symbolise le plaisir et le partage : trouver le cadeau parfait, préparer un menu qui ravira les papilles, organiser un moment convivial pour célébrer l'année écoulée et celle à venir, ou simplement décorer son intérieur pour le plaisir des yeux.

Comme chaque année, artisans, commerçants, restaurateurs et créateurs de la région sont là pour vous accompagner. Ils vous aideront à sublimer vos tables, à dénicher des petites attentions à glisser sous le sapin ou à prendre soin de vous et de vos proches. Dans ces pages, retrouvez des professionnels qui vous aideront à faire de vos fêtes, une véritable réussite.



Liste traiteur • Fêtes de fin d'année

Potages

Velouté aux fruits de mer	14€/L
Crème de volaille truffée	7€/L

Entrées

Assiette mer du Nord.....	18€/p.
Assiette foie gras de canard maison et ses gourmandises....	22€/p.
Cassolette de noix de Saint-Jacques à la crème d'échalotes	22€/p.
Filet de sole farci à la mousse de homard, sauce au fenouil	18€/p.

Grosses Pièces

Cuisse de canard confite, sauce à l'orange	17€/p.
Pavé de biche aux chanterelles, sauce crème de marrons ...	24€/p.
Jambon chaud en croûte, sauce persil échalotes (min 5pers) ...	15€/p.
Ces plats sont accompagnés de mini parisiennes truffées et de 2 légumes	
Choucroute du Nouvel An (Kassler, Lard, Francfort, Chasseur Gaumais) et Purée de PDT	15€/p.

Les Volailles Fermières

Chapon, chapon farci, cuisse de chapon, suprême de chapon, pigeon, dinde fermière, dinde fermière farcie, pintadeau, pintadeau farci, caille, caille farcie, pouarde, faisan, faisan farci
Possibilité de cuire et/ou de farcir vos volailles, au choix farce nature ou farce foie gras/abricots séchés

Nouveautés

Paupiettes de chapon aux cèpes	38,80€/kg
Rôti de chapon, marrons et girolles	39,40€/kg
Dôme de canard (farce aux figues et foie gras de canard)	38,90€/kg
Accompagnement minis parisiennes truffées et de 2 légumes	6€/p

Les Plateaux de Fêtes

FONDUE BOEUF Poulet, mini boulettes
PIERRADE/PLANCH Bœuf, veau, porc, poulet, canard
RACLETTE Fromages (morbier, raclette, Orval, Pierre des Burons) et charcuteries (jambon cuit et jambon cru, saucisson gaumais, lard, bacon, pancetta et coppa)
PIERRADE/PLANCH GIBIER
Filet de biche et de marcassin, burger de chevreuil, mini saucisse de marcassin, canard, suprême de caille

Les Saumons

Filet de saumon en belle-vue, tomates crevettes et oeufs farcis (±1kg pour 6 pers.)	60€/kg
--	--------

Charcuteries Maison

SPÉCIALES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

BOUDIN NOIR
classique - aux raisins - pommes + raisins

BOUDIN BLANC
spécial Noël - aux raisins - aux abricots - au foie gras
- aux truffes - aux scampis

CANARD FARCI

Fromages AOP, IP affinés par la maison Hennart
Foie gras d'oie ou de canard, frais ou cuits maison
Saumon fumé maison en magasin



GRAND'RUE, 218
SAINTE-MARIE-SUR-SEMOIS

T. +32 (0)63 45 53 96

INFO@BOUCHERIE-TOCK.BE
WWW.BOUCHERIE-TOCK.BE

REJOIGNEZ-NOUS SUR facebook

RÉSERVATIONS SOUHAITÉES

NOËL: Vendredi 19/12

NOUVEL AN: Samedi 27/12

HORAIRE SPÉCIAL FÊTES

Lundis 22/12 et 29/12

MAGASIN FERMÉ

Mardis 23/12 et 30/12 ouvert

de 9h à 12h et 14h à 18h

Mercredis 24/12 et 31/12 ouvert

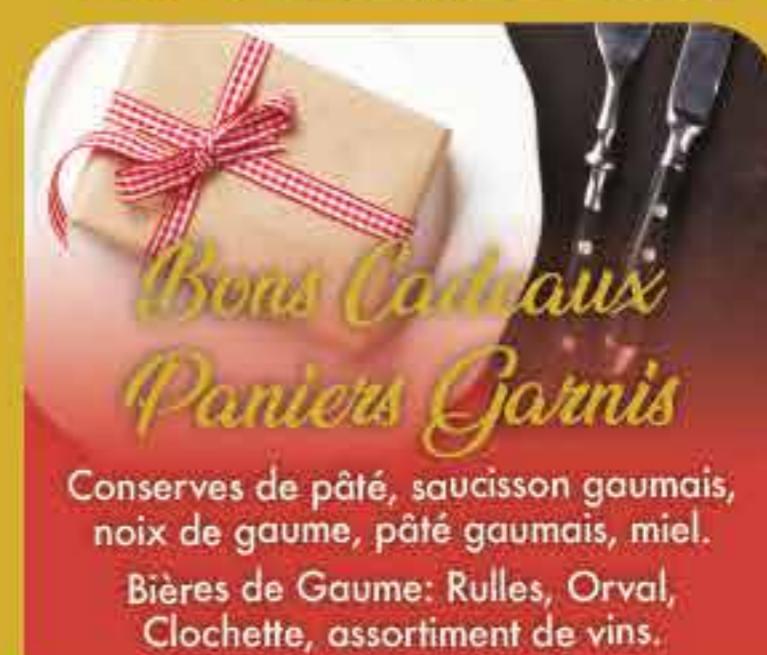
de 9h à 15h non-stop

Samedi 27/12 ouvert de 9h à 12h et 14h à 17h

MAGASIN FERMÉ

25 - 26 - 28 décembre

et du 1^{er} au 8 janvier inclus



CHRISTMAS IS COMING

D'ΟÙ VIENT LA TRADITION DU SAPIN DE NOËL ?

Chaque année, à l'approche des fêtes, l'arbre star de Noël s'invite au cœur des maisons et des communes. Depuis les places des villes et villages jusqu'aux salons décorés, le sapin incarne la chaleur, la lumière et la vie au plus profond de l'hiver. Cet emblème incontournable des fêtes de fin d'année porte avec lui des siècles d'histoire et de traditions.

Aux origines du sapin de Noël

Bien avant d'être associé aux festivités de Noël, le sapin et les conifères de manière générale avaient déjà une place importante dans les traditions hivernales. Dans de nombreuses cultures européennes, on introduisait dans les maisons leurs branches toujours vertes. Cette coutume, croyait-on à l'époque, éloignait les mauvais esprits liés à l'obscurité hivernale. Le sapin, le pin ou l'épicéa étaient choisis pour leur feuillage vert permanent, promesse tangible du réveil de la nature au printemps. Au fil des siècles, cette pratique s'est progressivement transformée : au Moyen Âge, les sapins apparaissent sur les parvis des églises, représentant l'arbre du paradis perdu. Au XVI^e siècle, en Alsace et en Allemagne, le sapin devient l'élément central de la maison durant Noël, décoré pour les fêtes avec des pommes, des gâteaux et des confiseries.

Peu à peu, cette tradition se diffuse dans toute l'Europe et, au XIX^e siècle, elle gagne l'Angleterre et les États-Unis, popularisée

notamment par une gravure parue dans le journal illustré *The Illustrated London News* montrant la reine Victoria, le prince Albert et leurs enfants réunis autour d'un sapin de Noël décoré.

Boules, étoiles et illuminations

Outre leur aspect esthétique, les décorations du sapin ont souvent une histoire : certaines ont eu autrefois une utilité, d'autres sont nées du hasard. L'étoile ou le cimier (plus connu sous le nom de flèche) serait placé là pour guider le regard vers le ciel.

Bien avant l'apparition des boules de Noël, les fruits, notamment des pommes, étaient utilisés pour orner le sapin. Mais en 1858, la forte sécheresse de l'été et la rudesse de l'hiver qui ont sévi dans les Vosges donnent lieu à une récolte particulièrement maigre dans la région. Les habitants ont donc besoin de manger les fruits plutôt que de les suspendre. C'est alors qu'un maître-verrier de Moselle aurait eu l'idée de créer

les premières boules en verre soufflé pour remplacer les pommes.

Quant aux guirlandes et illuminations électriques, elles ont remplacé les dispositifs rudimentaires utilisés aux XVII^e et XVIII^e siècles comme des coquilles de noix remplies d'huile où flottaient des mèches ou des chandelles souples attachées aux branches. D'autres ornements comme les Bredele étaient accrochés au sapin, leur forme reprenant des éléments de la Nativité comme l'étoile de Bethléem et les bottes des Rois mages.

Aujourd'hui, qu'il soit naturel ou artificiel, décoré avec soin ou par les bricolages des enfants ressortis d'année en année, le sapin de Noël continue de traverser les époques, sans perdre de sa superbe. Il reste ce repère familier autour duquel on se rassemble. Un symbole qui nous rappelle, chaque hiver, que la lumière et la vie ne disparaissent jamais vraiment, même lorsque tout semble endormi dehors.



Bijoux Or 18 ct & pierres précieuses

D

BIJOUTERIE

DERMENG

Joyeux Noël & Bonne année

Ouvert les dimanche 21/12 et lundi 22/12 de 14h à 18h

Ouvert les mardi 23/12 et mercredi 24/12 de 9h à 12h et de 13h30 à 18h

Ouvert le mercredi 31/12 de 9h à 12h et de 13h30 à 16h

Fermé les 1, 2 et 3 janvier 2026

One more

Rue de la Roche, 6 • B-6760 Virton • +32 (0)63 57 73 75 • www.dermeng.be 

A2O

COIFFURE

HOMMES - DAMES - ENFANTS

REVLON®

L'ORÉAL

 HAIRCOSMETICS

 Extensions de cheveux naturels

Je tiens à vous remercier toutes et tous pour votre soutien et votre fidélité.

Je vous souhaite également de bonnes fêtes de fin d'année et vous présente tous mes vœux de bonheur !

Stéphanie

OUVERTURES LES 24/12 & 31/12 SUR RDV

CHEMIN DE JONGBESCH, 15 - B-6700 FREYLANGE - T.: +32 (0)63 60 25 79

Avec plusieurs magasins, dont certains à deux pas de la frontière comme à Rodange et Steinfort, l'enseigne luxembourgeoise Munhowen Drinx s'est imposée au fil des années comme une référence. Cela tient autant à l'expertise et à l'accueil de ses collaborateurs qu'à un choix de produits exceptionnel de plus de 2000 références. À travers ses sélections, l'enseigne invite à la découverte, sans jamais sacrifier la qualité.



L'ADRESSE DES AMATEURS ET DES CONNAISSEURS

Une sélection pour tous les goûts

Que l'on soit fin connaisseur ou simple curieux, les magasins de Munhowen Drinx proposent une **large gamme de produits** où se côtoient grandes références et découvertes exclusives, allant des spiritueux **d'exception** aux **bières** artisanales en passant par les **grandes cuvées** et les **incontournables** des tables de fête. Au-delà du choix, Munhowen Drinx se distingue par son atmosphère chaleureuse et conviviale.



ROUTE D'ARLON, 26
L-8410 STEINFORT
drinx.steinfort@munhowen.lu
T. +352 39 81 34

ROUTE DE LONGWY, 408
L-4832 RODANGE
drinx.rodange@munhowen.lu
T. +352 26 65 29 54
drinx.lu



Des dégustations qui font la différence

L'enseigne ne se contente pas d'un large choix : elle invite ses clients à prendre le temps de goûter les nouveautés en magasin. Tout au long de l'année, des **dégustations** et **présentations** de vins et spiritueux sont organisées, offrant ainsi l'occasion de découvrir sur place les bouteilles sélectionnées avec soin et de faire son choix en toute confiance.

Des magasins à deux pas de la frontière

Avec **10 magasins**, Munhowen Drinx est une enseigne bien établie au Luxembourg. Notamment située à **Rodange** et à **Steinfort**, elle bénéficie d'une situation géographique idéale, proche de la frontière. Les clients belges sont d'ailleurs nombreux à s'y rendre pour trouver de quoi compléter leur cave à vins ou dénicher de **belles bouteilles à prix attractifs**. La sélection, toujours soignée, permet, en effet, de profiter de **produits de qualité**, dans un cadre accueillant et convivial, facile d'accès.

Des équipes passionnées

Chez Munhowen Drinx, les vendeurs passionnés partagent volontiers leurs conseils. Véritables experts, ils savent orienter chaque client selon ses goûts



ou l'occasion, et guider chacun vers la bouteille qui correspond le mieux à ses attentes. À l'approche des fêtes de fin d'année, ils deviennent de précieux alliés pour trouver la **bonne idée cadeau** ou pour créer, directement en magasin, **un coffret personnalisé** selon le budget souhaité.

Avec ses **prix attractifs**, son **choix exceptionnel** et ses **vendeurs passionnés**, Munhowen Drinx réunit tous les ingrédients pour des fêtes réussies, placées sous le signe du partage et de la convivialité.

**POUR DES FÊTES RÉUSSIES,
PENSEZ À OFFRIR NOS
COFFRETS PERSONNALISÉS**



NOËL

CHECKLIST POUR DES FÊTES RÉUSSIES

C'est parti : à l'approche des fêtes, le marathon commence. Entre l'organisation du repas, la décoration, les cadeaux et les oubliés de dernière minute, il n'est pas toujours aisés de rester zen lors des préparatifs. Pour éviter de tomber en burn-out le jour J, voici une petite checklist pratique, avec quelques astuces pour vous aider à y voir plus clair.

Anticiper le menu

Un repas réussi commence par une idée claire de ce que vous souhaitez proposer : chapon, buffet, menu végétarien ou même auberge espagnole. Évitez de vous lancer dans une recette totalement inconnue histoire de ne pas récolter des mines déconfites autour de la table. Et si vous n'avez pas l'âme d'un chef, les menus traiteur peuvent sauver votre soirée et vous permettre d'accueillir vos invités l'esprit serein. Côté boissons, un vin bien choisi ou une boisson plus originale en apéro fera plaisir aux papilles.

Créer une ambiance chaleureuse

Les tables les plus réussies ne sont pas forcément les plus chargées. Quelques bougies, une guirlande lumineuse, une jolie nappe, un beau centre de table... et quelques détails bien choisis suffisent à créer une atmosphère de fête. L'important : que vos invités se sentent bien.

Prévoir une tenue de fête

Pour beaucoup, les fêtes sont l'occasion de «faire un effort». Mettre une belle tenue, se maquiller pour l'occasion ou se faire une jolie coiffure... rien de trop spectaculaire,

mais juste assez pour marquer le coup. Vous pouvez confier votre coupe ou vos soins à un professionnel pour gagner du temps et être sûr(e) d'arriver détendu(e) et stylé(e).

Planifier les cadeaux

Chaque année, on se promet que cette fois, on ne s'y prendra pas au dernier moment... et pourtant, on finit souvent le 23 décembre à courir d'un magasin à l'autre, en espérant qu'une idée lumineuse surgisse par magie. Pour éviter ce scénario cette année, notez quelques idées en avance : un bijou repéré dans une vitrine (ou dans ce magazine), un bel objet vu lors d'une balade, ou encore ce cadeau pratique qui fera plaisir à coup sûr. Un peu d'anticipation suffit pour éviter la cohue de dernière minute.

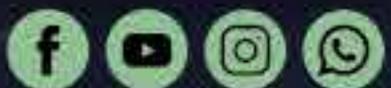
Ne rien prévoir le lendemain

Après une soirée bien remplie, laissez le lendemain être chill. Petit déjeuner tardif, brunch improvisé ou après-midi tranquille, c'est aussi ça la magie des fêtes : savourer le calme après l'effervescence.

DERNIERS RÉGLAGES AVANT LE GRAND SOIR

- **Préparer les boissons à l'avance :** bouteilles au frais, cocktail prêt à shaker...
- **Préparer la bande-son :** une playlist sympa qui colle à l'ambiance.
- **Prévoir un petit kit de secours :** pansements, désinfectant, lingettes, fil et aiguille... on n'est jamais trop prudent.
- **Créer l'ambiance lumineuse :** avec des lumières douces plutôt que l'éclairage habituel pour un résultat plus chaleureux.
- **Penser aux enfants :** préparer des petites activités (dessins à colorier, jeux de société...) pour qu'ils ne s'ennuient pas trop.
- **Désigner le photographe de la soirée :** pour capturer de beaux souvenirs.

DÉCOUVREZ
NOS OFFRES
EXCLUSIVES
EN LIGNE



THUNDER ARTIFICES

DES FEUX D'ARTIFICE POUR DES MOMENTS
INOUBLIABLES EN TOUTE SÉCURITÉ.

Le plus grand choix de votre région



Packs spéciaux
Pour encore plus
de plaisir



Batteries
Pour tous les budgets,
à partir de 10,95€



Bruit contenu
Animal friendly



Fusées
Pour des effets éclatants



Pétards
Pour marquer
les moments forts



Articles pour enfants
Pour toute la famille

NOUS RÉALISONS VOTRE FEU D'ARTIFICE !

Mariage, anniversaire, fête de village... nous rendons votre événement étincelant et inoubliable !
De nombreuses références : Arlon, Bouillon, Etalle, Florenville, Saint-Léger... Contactez-nous !



SÉCURITÉ - QUALITÉ - CONSEIL - PROFESSIONNEL

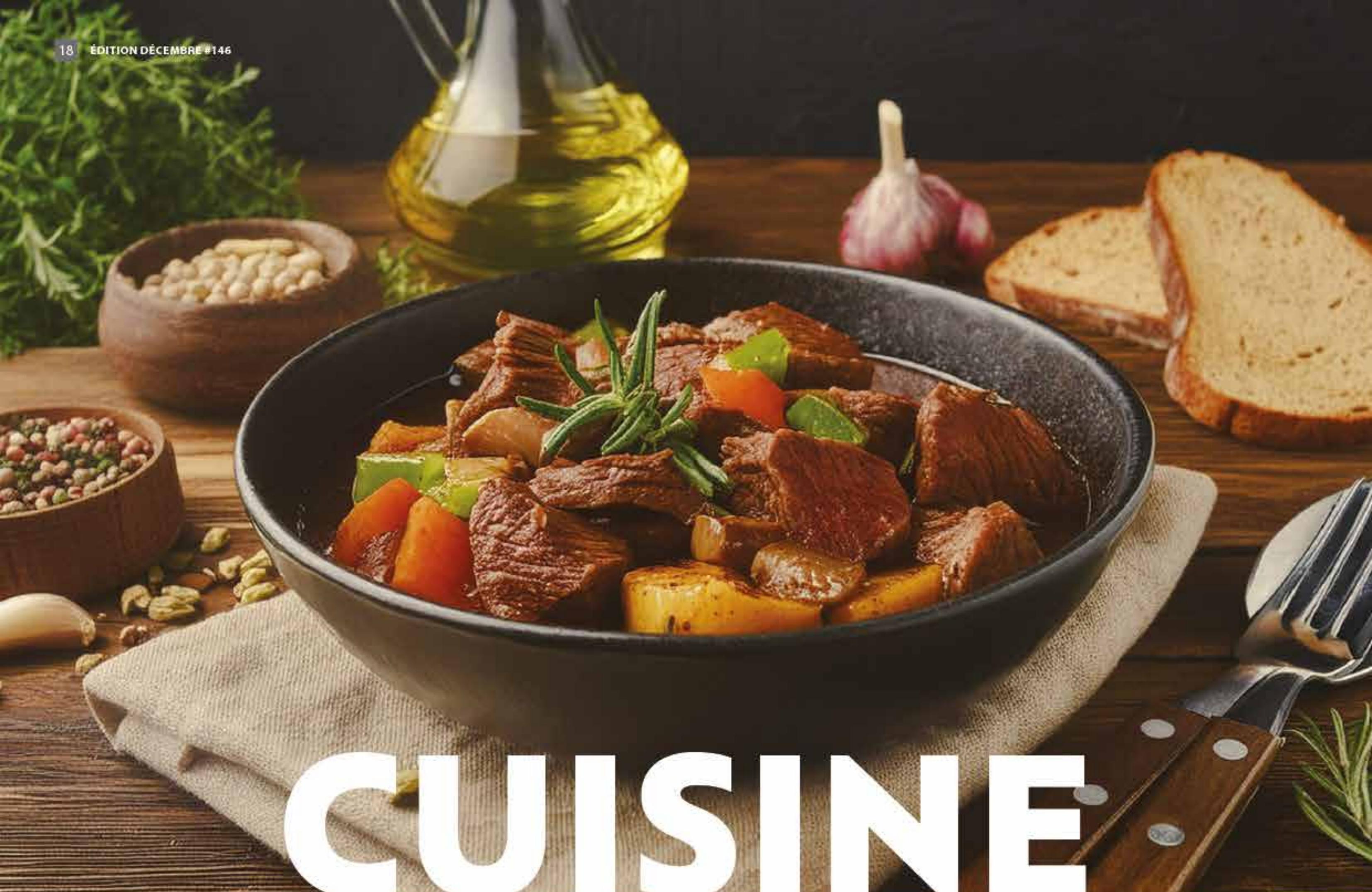
Laneuville, 2A · B-6810 Moyen (Chiny)

T. +32 (0)473 56 78 09 · thunderartifices@gmail.com

Ouvert durant les fêtes non-stop du 14 au 31 décembre de 14h à 19h (30 et 31/12 de 10h à 19h)

www.thunderartifices.be

STOCK DISPONIBLE
TOUTE L'ANNÉE



CUISINE

LES RECETTES RÉCONFORTANTES : PLAISIRS MIJOTÉS

Quand les jours raccourcissent et que le froid s'installe, la cuisine devient un refuge où l'on cherche chaleur, réconfort et authenticité. C'est la saison où l'on rallume le four, où les casseroles reprennent du service et où les parfums de légumes rôtis, de plats mijotés et d'épices douces se mêlent dans la maison. L'hiver offre une infinité de saveurs capables de réchauffer aussi bien le corps que l'esprit. Voici un tour d'horizon de ces incontournables de saison.

L'automne et l'hiver sont des saisons gourmandes par nature. Les légumes-racines, les courges, les choux et les poireaux remplissent les paniers des marchés. Leur richesse en goût comme en texture en fait la base idéale des soupes et veloutés qui accompagnent nos soirées: un potimarron rôti mixé avec une pointe de crème, un velouté de carottes parfumé au cumin, ou encore une soupe paysanne aux légumes de saison, avec quelques lardons et un croûton de pain grillé pour le croquant.

Le retour des plats mijotés

Les plats qui mijotent lentement font partie du patrimoine culinaire. Pot-au-feu, boeuf bourguignon, blanquette de veau, ou plus localement potée ou palette fumée aux lentilles: des recettes simples, généreuses, et surtout conviviales. La magie de ces plats, c'est qu'ils ne demandent pas d'être surveillés, on laisse le temps faire son œuvre. Pendant que la viande s'attendrit et que les arômes se mêlent, la maison se remplit d'un parfum réconfortant. Et si l'on veut varier les plaisirs, pourquoi ne pas revisiter ces classiques? Une

potée végétarienne aux haricots blancs et légumes d'hiver, un mijoté de lentilles au curry, ou un parmentier de potimarron peuvent réconcilier tradition et modernité sans rien perdre du goût.

Les saveurs du terroir à l'honneur
Impossible d'évoquer la cuisine d'hiver sans parler des grands classiques. La quiche lorraine, simple et gourmande, reste une star indétrônable. Parmi les incontournables, nous retrouvons également la Touffaye qui reste la reine des tables d'hiver. Longuement mijotée avec des oignons, des pommes de terre et des viandes fumées, elle réunit tout ce que le terroir gaumais produit de meilleur.

Autre classique de la région: le pâté gaumais, une pâte levée dorée, garnie de viande marinée au vin blanc et aux herbes aromatiques. Servi chaud ou tiède avec une salade verte, il fait le bonheur des dimanches en familles. Les amateurs de plats robustes se tournent aussi vers la tourte à la viande, la choucroute garnie, ou encore la soupe à l'oignon gratinée, dont les effluves réchauffent

la maison entière. Les pommes de terre (incontournables de la région) se déclinent en gratin, en galettes dorées, ou simplement rôties avec du lard paysan.

Et parce qu'un repas d'hiver ne se conçoit pas sans fromage, on retrouve volontiers le fromage d'Orval, le munster, la tomme de montagne ou encore le géromé, fondus sur une tranche de pain grillée. Le tout accompagné d'un verre de vin, d'une bière artisanale locale ou d'un vin chaud épice partagé entre amis.

Les petits bonheurs sucrés

Un repas réconfortant se termine souvent sur une note sucrée. Les desserts de saison célèbrent la simplicité: pommes, poires, noix, miel et cannelle. Une tarte fine aux pommes, un crumble, une compote légèrement relevée de vanille ou de badiane, un gâteau moelleux aux noix... des douceurs qui sentent bon la maison. Pour les amateurs de souvenirs d'enfance, rien ne surpassé un riz au lait crémeux, servi tiède, avec une cuillerée de confiture ou quelques fruits secs.

Les fêtes approchent !

Euroboissons vous propose

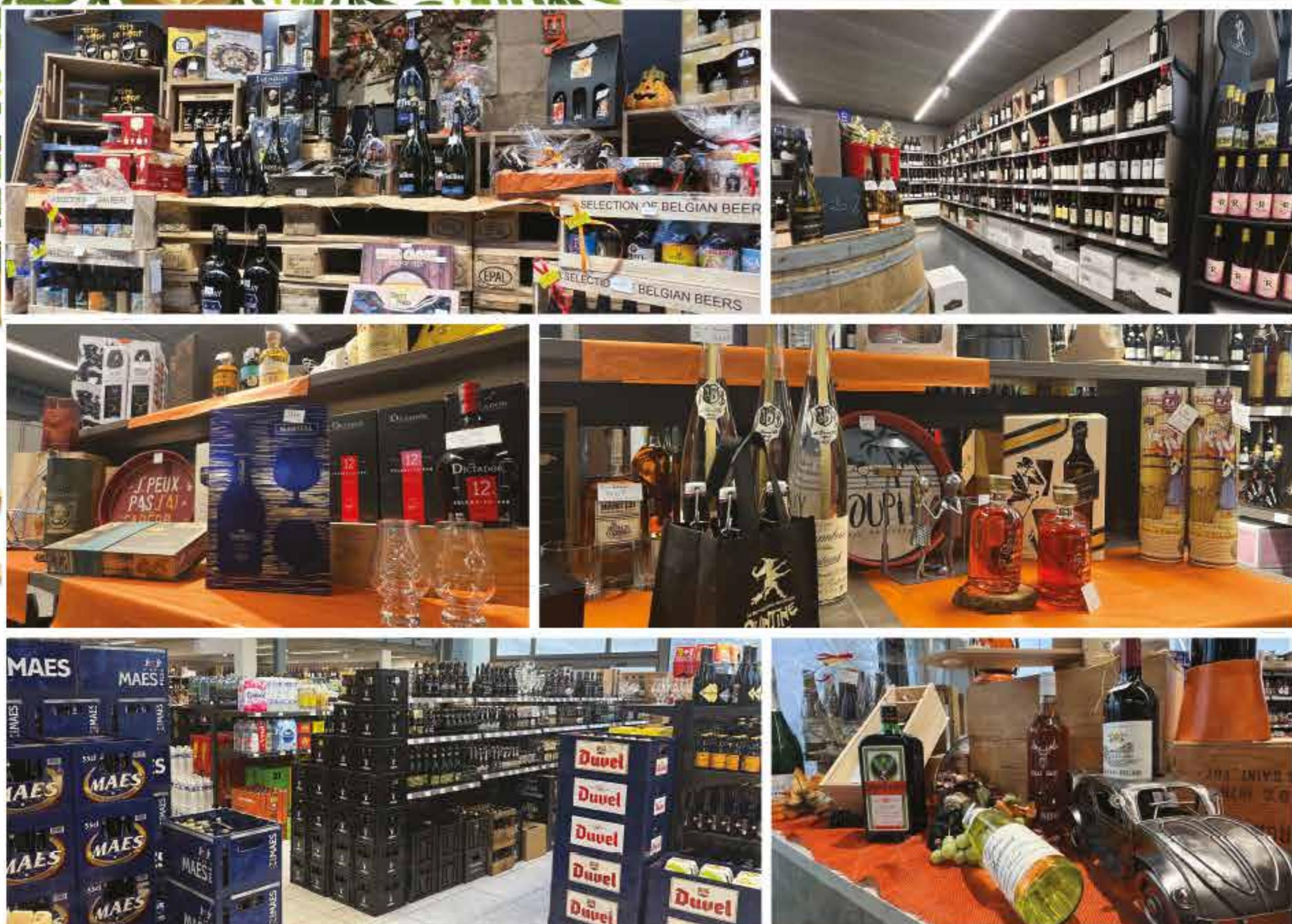
UN LARGE CHOIX

de cadeaux à offrir
et à partager !



Euro BOISSONS
DRINK MARKET

- Conseils vin en accord avec vos mets
- Prêt de matériel, verres...
- Reprise des non-consommés



Cadeaux réalisés selon vos exigences !

3 adresses pour mieux vous servir

PIN-IZEL (B-6810)

Rue Albert 1^{er}, 95

+32 (0)61 31 13 56

Ouvert tous les jours de 9h à 18h30
Fermé le dimanche

ARLON (B-6700)

Rue de l'Hydrion, 115

+32 (0)63 21 77 04

Ouvert du mardi au samedi
de 9h30 à 18h30

NEUFCHÂTEAU (B-6840)

Chaussée de Recogne, 22

+32 (0)61 27 90 02

Ouvert du mardi au samedi
de 9h30 à 18h30



BASTOGNE : LE CŒUR DE NOTRE RÉGION BAT LA FÊTE ! VOS COMMERÇANTS LOCAUX VOUS SOUHAITENT LE MEILLEUR

L'année s'achève sur une note d'enthousiasme, et nous tenons à la célébrer avec vous.

Au BiB, notre plus belle réussite est votre fidélité. Un groupe qui a pour objectif de promouvoir et développer l'activité économique et l'entrepreneuriat dans la région de Bastogne, et votre soutien en est le moteur essentiel. Nous vous souhaitons une saison des fêtes pétillante, riche en saveurs, en surprises et en partages inoubliables.

Que 2026 vous apporte une énergie nouvelle, des projets inspirants et tout le succès que vous méritez. Nous continuerons, de notre côté, à vous offrir le meilleur service et une expérience de shopping locale et humaine.

Merci d'être les piliers de notre économie locale.

Place à la magie de Noël et à une année nouvelle pleine d'audace !

Rendez-vous en 2026 pour faire de Bastogne une région toujours plus dynamique.



CHAMALO CHOCOLAT
LAURENCE



BIKE @ HOME
DENIS



LE SALON BY C
FLORENCE



FÉMININ PRÉSENT
LISIANE



GOOD MOLOSSE
BENJAMIN



LA VIE EN BEAU
CAROLINE



SIMULATOR
OUGO



ARNAUD PIERRET
DAVID



VIVALANGUES
VÉRONIQUE



KADRA
CLAIRE



LES SENS DE SOI
THOMAS



MA PAUSE DÉTENTE
AURÉLIE

JS AUTO SERVICE
STÉPHANIEINSIDE COMMUNICATION
PIERRE-EDOUARDVLAN
AMANDINE/VALERIEJFC SECRÉTAIRE
JENNIFERMGC ENTREPRISE
MARCRENOV 352
FRANÇOISEBAUVIR ASSURANCES
CHRISTOPHE/ARNAUDORFEO BIJOUTERIE
CATHERINELUCIOLE CÉLESTE
FRANCEBD IMMO
BERTRAND/ARNAUDINFINITI STORE
CÉLINE/CINDYCOSMOBLOOM
CHARLINELE COMPTOIR DU LION
AICHATHE SOUTHERN EXPERIENCE
GILLESMEUBLES HAAN
BENJAMINPISTONALDRONE
SIMONTHERMOMIX
VIRGINIELA GUILDE
BENJAMIN/ALBERTLOVE SIMPLY
MAZARINEAUX COULEURS D'ARGILES
ANNELA FERME DU BAS ROTEUX
CARINE/VINCENTVM ENTRETIEN
MATHIEU

f SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK !
BUSINESSINBASTOGNE23@GMAIL.COM
+32 474 83 84 32

CHAINES ► YouTube DU MOIS

De la cuisine familiale aux coulisses de la publicité, en passant par les secrets du 7^{ème} art, ce mois-ci, nous avons sélectionné trois chaînes YouTube qui explorent le quotidien sous des angles bien différents.



Gourmandises TV



@GourmandisesTV
142 k abonnés • 647 vidéos

Gourmandises TV, c'est la cuisine française comme à la maison. Depuis 2011, Christophe Devé, critique culinaire et créateur de contenu, partage des recettes familiales, généreuses et sans chichi: cuisine du terroir, recettes de saison et grands classiques à l'ancienne. Entrées, plats, desserts... tout se cuisine avec gourmandise. Ingrédients faciles, gestes expliqués pas à pas et résultats qui régale, rendez-vous chaque mercredi à 18h pour se mettre l'eau à la bouche.



CulturePubTV

@CulturePubTV
96 k abonnés • 869 vidéos

Culture Pub, c'est plus de 30 ans de déchiffrement du monde à travers la publicité. Depuis 1987, la chaîne analyse les spots publicitaires français et internationaux, explore les grandes sagas des marques et mène des enquêtes grâce à une veille publicitaire quotidienne. Au fil des ans, le but reste inchangé: comprendre la société en observant la façon dont elle se raconte, se vend et s'invente dans les pubs. Une mine d'archives et d'analyses pour voir autrement ce qui défile entre deux programmes.



Anecdotikk



@Anecdotikk
2,9 K abonnés • 20 vidéos

Avec *Anecdotikk*, on plonge au cœur du 7^{ème} art, des classiques intemporels aux pépites contemporaines. La chaîne décortique les films en mettant en lumière leurs personnages, leurs univers, leurs scènes cultes et leurs secrets de tournage. Portées par une écriture soignée et un vrai regard de cinéphile, ces vidéos rendent le cinéma plus lisible et encore plus fascinant pour les spectateurs. Une chaîne faite pour ceux qui aiment aller au-delà du simple visionnage.





Gérard
Gribaumont
à l'Espace Bernadette
à Arlon

peintures
et
sculptures

du 2 au 31 décembre

espace
Bernadette



Arlon



A voir entre autres
à cette exposition
à l'Espace Bernadette,
la peinture sur toile
ci-contre :
une libre interprétation
de la ville
Arlon entre ses saints,
2025, 100x100 cm

5 rue de Diekirch à Arlon

Ouvert du mardi au vendredi de 9 à 18 h, samedi de 9 à 17 h
Ouverture exceptionnelle dimanche 21 et lundi 22

NOUS VOUS SOUHAITONS
D'EXCELLENTES
FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

CUISINES - MEUBLES - SALONS - LITERIES - ELECTRO

MEUBLES & CUISINES
PONCELET

Route de la Ronde Fagne, 4 • B-6640 BERCHEUX • T.: +32 (0)61 25 51 45
Du mardi au samedi de 9h30 à 18h00 NON - STOP • Le lundi de 14h00 à 18h00
www.meublescuisines-poncelet.be

ART

GÉRARD GRIBAUMONT, ARTISTE PEINTRE, À L'ESPACE BERNADETTE

Connaissez-vous l'Espace Bernadette ? Ce mois de décembre est une belle opportunité de le découvrir, alors qu'il accueillera l'exposition des œuvres du peintre Gérard Gribaudmont.

En passant par la rue de Diekirch à Arlon, votre regard sera peut-être attiré par cette large vitrine éclairée à côté de la boutique Cadre&Plus. De la rue déjà, vous rentrez visuellement dans l'univers de l'artiste. Vous désirez en voir davantage, votre curiosité vous titille ? Alors, poussez la porte, si elle est ouverte... sinon, entrez par la boutique Cadre&Plus, vous y serez tout aussi aimablement accueillis et guidés vers la salle d'expo.

Bienvenue à l'intérieur de la récente galerie d'art «Espace Bernadette»



Aux cimaises et à vos pieds, petites, très petites et (plus) grandes toiles, ainsi que des créations appelées renés (re-nés, nés une deuxième fois ; comprenez ici que ces objets sont des reconstitutions fabriquées principalement avec des cageots fruitiers). De l'évasion et de la légèreté assumée, dans l'art ! En cette période de fêtes, l'esprit de cette expo se veut résolument accessible à tous ! Tant dans la rencontre et l'échange, que dans

le plaisir, pourquoi pas, d'offrir ou de s'offrir un objet d'art, en toute modestie. C'est à l'Espace Bernadette à Arlon. Entrée libre, sortie également !

Du 2 au 31 décembre, rue de Diekirch, 5. Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 18h, samedi de 9h à 17h. Ouverture exceptionnelle les dimanche 21 et lundi 22.

ARLON

BEAU SUCCÈS POUR L'ÉDITION D'AUTOMNE DU VINTAGE MARKET



Les passionnés de vintage se sont retrouvés au hall polyvalent d'Arlon pour l'édition automnale du Arlon Vintage Market. Toujours fort fréquenté, cet événement a encore une fois réuni des pépites des années 60 à 2000. Vêtements, décos, bijoux, mobilier, objets d'époque et bien d'autres se déployaient sur 2600 m² aux côtés des pièces des créateurs locaux. La forte affluence, tout au long du week-end, confirme l'engouement pour le vintage et ses objets chargés d'histoire.

Crédits Photos © MOMO.Dut





LES MOTUEKA EN CONCERT POUR LES APÉROS DE L'HIVER



La saison hivernale des apéros-concerts se poursuit à Arlon, au Palais plus précisément, qui dernièrement a accueilli le groupe Motueka. Ce quatuor aux sonorités post noise-rock a enflammé le public avec ses morceaux explosifs. Un moment apprécié par les spectateurs venus en nombre pour apprécier cette parenthèse musicale proposée par la Commission des Fêtes d'Arlon, qui vous donne d'ores et déjà rendez-vous le 17 janvier pour le prochain apéro-concert.

Crédits Photos © MOMO.Dut

DAVID FALCONETTI, NOUVEAU PRÉSIDENT AU RFC MESSANCY



Après des semaines de spéculations, le RFC Messancy officialise un changement de présidence. Daniel Anghel cède sa place à David Falconetti, marquant un nouveau tournant dans l'histoire ascendante du club luxembourgeois.

Le départ de Daniel Anghel s'inscrit après une période dorée pour le matricule. Sous sa direction, le club est arrivé à la Division 3 Nationale (ACFF). Le club est également une véritable institution locale, accueillant

des centaines de joueurs et joueuses, de 5 à 77 ans, sur les terrains du Domaine du Lac. Le dynamisme de l'entité est confirmé par les performances de l'équipe de 2^e Provinciale qui joue les premiers rôles de sa série.

Le comité a tenu à saluer la contribution de l'ancien président, soulignant son «travail exceptionnel aux côtés de l'entraîneur de la D3 Romain Ollé-Nicolle». Le nouveau président, David Falconetti, n'est pas un visage inconnu à Messancy. Originaire de la commune, il a gravi tous les échelons au sein de la RJS Messancy (matricule 990), allant jusqu'à l'équipe première en P1. Les mémoires les plus anciennes se souviennent d'une anecdote peu commune lors de la saison 1998-1999 en P1: un dépannage inattendu pour le le technicien gaucher, en tant que... gardien de but, suite aux blessures des titulaires, lors d'un déplacement à Mormont (défaite 8-0).

Au-delà de son passé sportif, David est responsable du Groupe Inside (radio,

médias, distribution, agence de publicité, atelier publicitaire...). Il devra donc de temps en temps jongler entre ses responsabilités, et changer de casquette... Lacoste bien sûr! La tâche est ambitieuse, mais les fondations du RFC Messancy sont solides.

Et David affiche une détermination sans faille pour la suite: «*Fidèle à mon parcours d'entrepreneur, je souhaite continuer sur cette lancée, avec la même ambition et la même détermination.*

Mon objectif est de poursuivre le travail accompli, tout en donnant une place prépondérante à la jeunesse, en particulier à la talentueuse Zebra Academy.

Je peux assurer à tous les supporters, partenaires et membres du club que le RFC Messancy va continuer à grandir, évoluer, et écrire de nouvelles pages de succès. Ensemble, nous bâtirons l'avenir d'un club qui rayonne et fédère sur notre région.»

Ce changement de direction intervient alors que l'équipe fanion en D3 réalise un début de saison prometteur.



L'AMÉNAGEMENT SUR MESURE CHEZ VOUS, AVEC VOUS, POUR VOUS !

Chaque maison a son histoire et chaque client a ses besoins. C'est avec cette idée en tête qu'Henry Castermans, home designer franchisé Raison Home à Tintigny, aborde chacun de ses projets. Cet indépendant passionné conçoit des espaces qui ressemblent vraiment à ceux qui les habitent, en tenant compte de leur mode de vie, de leurs envies et de leur quotidien. De la création au suivi des travaux, en passant par le choix des fournisseurs, la sélection des matériaux, de la décoration ou de l'électroménager, ce concepteur-vendeur d'intérieur s'occupe de tout pour un résultat unique, 100% sur mesure.

Votre home designer à domicile dans la province de Luxembourg et le Grand-Duché de Luxembourg

Passionné par la construction, Henry Castermans a achevé ses études secondaires dans ce domaine, avant de se tourner vers le commerce, notamment dans le secteur automobile. Mais

c'est finalement dans l'aménagement intérieur qu'il trouve sa véritable **vocation**. Depuis six ans, en effet, il se consacre principalement aux cuisines et buanderies, ses deux domaines de prédilection. «Mon rôle est d'accompagner le client de A à Z: comprendre ses besoins, proposer des idées, créer un projet ensemble et suivre la réalisation jusqu'aux moindres détails», explique-t-il. En janvier dernier, il décide de rejoindre le réseau Raison Home en tant qu'home designer franchisé, une manière de combiner sa **passion**, son **expertise technique** et la **dimension relationnelle**.

Raison Home : une approche nomade axée sur la proximité

Créé en France il y a 25 ans, Raison Home repose sur un concept simple : concevoir des projets d'aménagement **exclusivement à domicile**, sans showroom. Implanté en Belgique depuis près de sept ans, le réseau compte aujourd'hui une quinzaine de franchisés en Wallonie. Si l'absence de showroom peut surprendre, elle se révèle rapidement être un véritable atout.

«Ce concept place le client au cœur de son projet, avec un **suivi personnalisé**, un seul interlocuteur, et une **vraie cohérence** tout au long du projet» explique Henry Castermans. «En me déplaçant directement chez eux, je visualise tout de suite leurs attentes, leurs besoins, leur **mode de vie** et même la façon dont ils se déplacent dans leur cuisine. C'est vraiment un **travail d'écoute** et d'observation qui me permet de concevoir des



solutions techniquement parfaites qui s'intègrent aux contraintes réelles de l'espace.»

JE SUIS VOTRE INTERLOCUTEUR UNIQUE DU PREMIER CROQUIS À LA POSE FINALE

Créer ensemble, directement dans votre environnement

Conçu directement à domicile, le projet avance sans stress, sans déplacements inutiles, et dans une véritable tranquillité d'esprit. Le premier contact se fait part téléphone. Durant cet appel de quelques minutes, Henry prend le temps de discuter avec ses clients, comprendre leurs attentes et leurs envies, avant de commencer toute esquisse. Quelques jours plus tard, il se rend au domicile, échantillons et outils de mesure en main, pour observer l'espace et discuter des possibilités.

Ensemble, ils passent en revue les contraintes de la pièce, les choix de couleurs, d'accessoires et d'électroménager. Ces échanges permettent de visualiser concrètement le projet et d'adapter chaque détail à la réalité de la pièce. Comme dans un showroom, il présente des échantillons et des catalogues issus de ses différents fournisseurs de meubles et d'électroménager: «Je travaille avec plusieurs partenaires de qualité, allemands et italiens pour les cuisines, français pour les dressings, ce qui me permet de proposer un large choix». Sur place, il est ainsi facile de voir comment les matériaux

réagissent à la lumière naturelle de la pièce, sans effets d'éclairage artificiels.

Lors du second rendez-vous, le projet prend forme. Grâce aux plans 3D et au casque de réalité virtuelle, les clients se promènent littéralement dans leur futur intérieur, visualisant les volumes, explorant les espaces et ajustant les derniers détails. Cette approche immersive rassure et facilite les choix, tout en impliquant chacun dans la création d'un espace sur mesure.

Un accompagnement complet, transparent et personnalisé

Lorsqu'on rénove une cuisine ou une buanderie, le budget est souvent l'un des sujets les plus sensibles. Et faire appel à un home designer peut parfois susciter quelques appréhensions. Henry en a pleinement conscience et préfère rassurer immédiatement: travailler sans showroom lui permet de limiter ses charges, et donc de proposer des produits et services de qualité aux tarifs les plus justes, en toute transparence. «Chacun sait exactement ce qu'il paye, et pourquoi», précise-t-il. Au-delà du prix, ce sont également ses valeurs qui marquent: la proximité, la disponibilité, la flexibilité... mais aussi l'écoute et la transparence. Des qualités renforcées par son statut de franchisé: un indépendant sur le terrain, mais soutenu par Raison Home, un réseau solide qui garantit fiabilité, qualité et continuité de service.

Cuisiniste passionné, Henry a, à cœur, d'accompagner chaque client dans la création de leurs espaces: des cuisines, des buanderies et des aménagements sur mesure, pensés pour durer et adaptés à la personnalité de chacun.



ENVIE D'EN SAVOIR
PLUS OU DE ME
CONTACTER?
SCANNEZ
CE QR CODE!



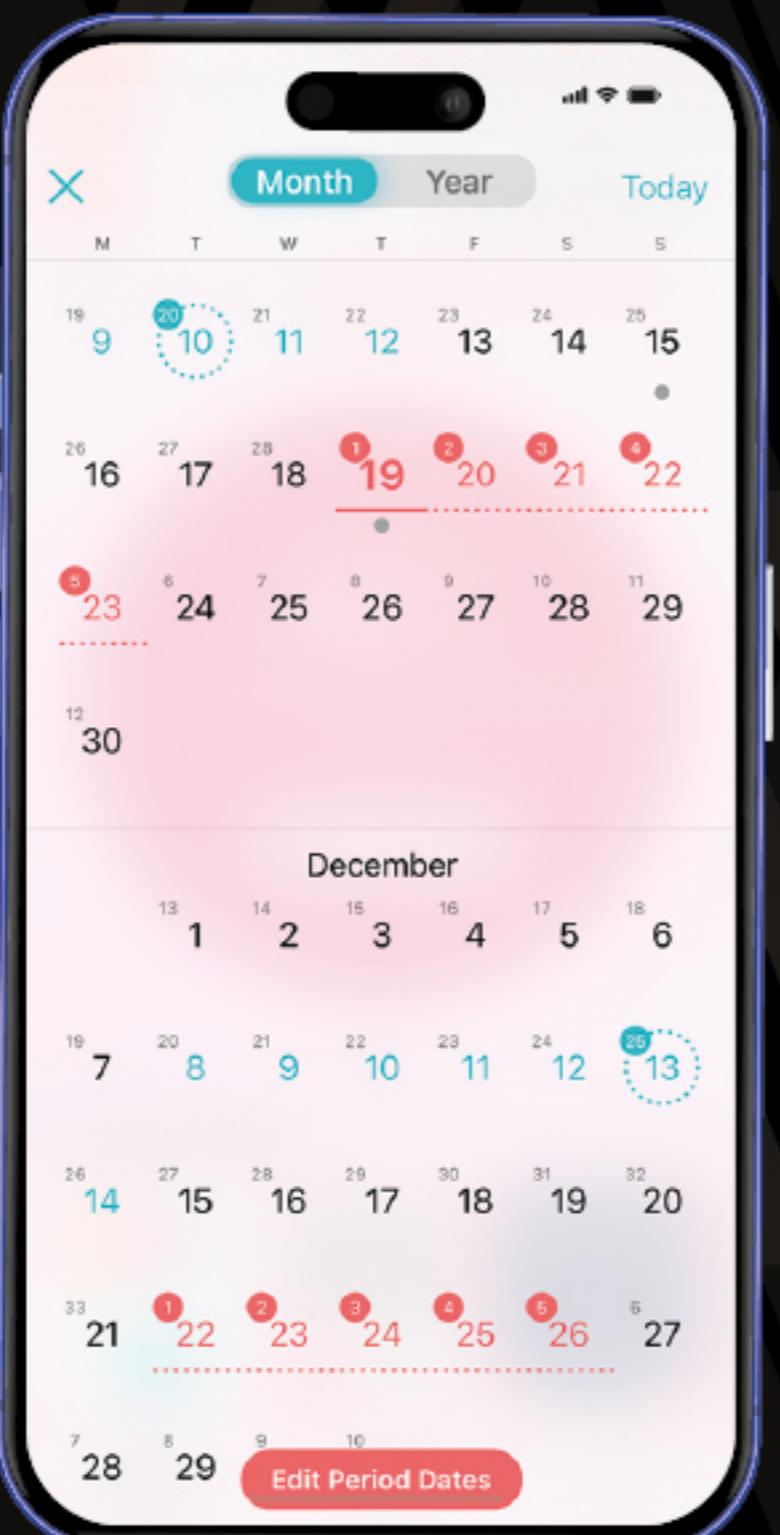
RAISON HOME
CUISINE & AGENCEMENT

HENRY CASTERMANS
T. +32 (0)491 10 21 55
henry.castermans@raisonhome.com
www.raisonhome.com



SANTÉ

TOP APP



Classement FORME & SANTE N°7	Note 4.6/5 ★★★★★
Âge 12+ ans	Langue FR +20 autre(s)

Flo : calendrier menstrual

Flo est l'une des applications les plus fiables et accessibles pour mieux comprendre et suivre son cycle menstrual. Sans tabou ni langage médical compliqué, elle permet de noter ses règles, de repérer les variations du cycle et d'anticiper les différentes phases : menstruation, phase folliculaire, ovulation et phase lutéale. Elle offre aussi des conseils personnalisés, des articles validés par des experts et des prévisions utiles au quotidien. Autre atout : votre partenaire peut également installer l'application pour mieux comprendre votre rythme, vous soutenir et être informé des moments clés du cycle. Un outil clair, rassurant et discret, pensé pour accompagner chaque femme au quotidien, que ce soit pour le suivi des règles, de l'ovulation ou d'une grossesse.

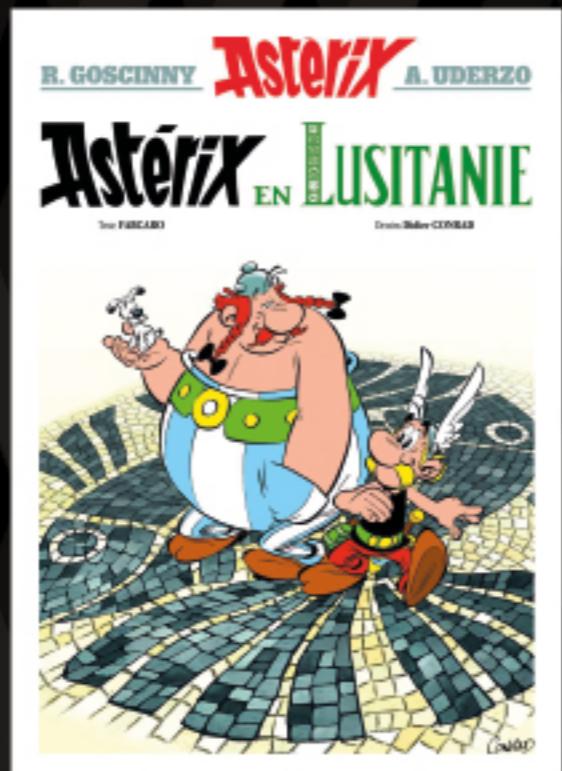
Disponible sur

Available on the
App Store

GET IT ON
Google Play



LE LIVRE DU MOIS



Astérix en Lusitanie

Pour les fans irréductibles comme pour ceux qui voudraient renouer avec la BD culte, *Astérix en Lusitanie* est la nouveauté parfaite à glisser sous le sapin. Dans cette nouvelle aventure, les auteurs restent fidèles aux ingrédients qui font le succès de la série : humour, jeux de mots savoureux, anachronismes malicieux et grands voyages d'aventure mouvementés. Un album haut en couleurs, qui ravira autant les petits que les grands et prolongera encore la légende de nos Gaulois préférés.

HIGH TECH

Appareil photo LomoApparat

À l'heure où l'argentique revient en force, le LomoApparat, de la marque Lomography, remet le plaisir de la photo créative entre toutes les mains. Cette petite caméra 35 mm à focale ultra-grand-angle (21 mm) capture des images pleines de caractère, avec son grain assumé et son esthétique rétro. Flash intégré, doubles expositions, effets kaléidoscope, lentilles close-up... le LomoApparat encourage l'expérimentation et transforme chaque cliché en photo unique et originale.



CINÉMA

Avatar : de feu et de cendres

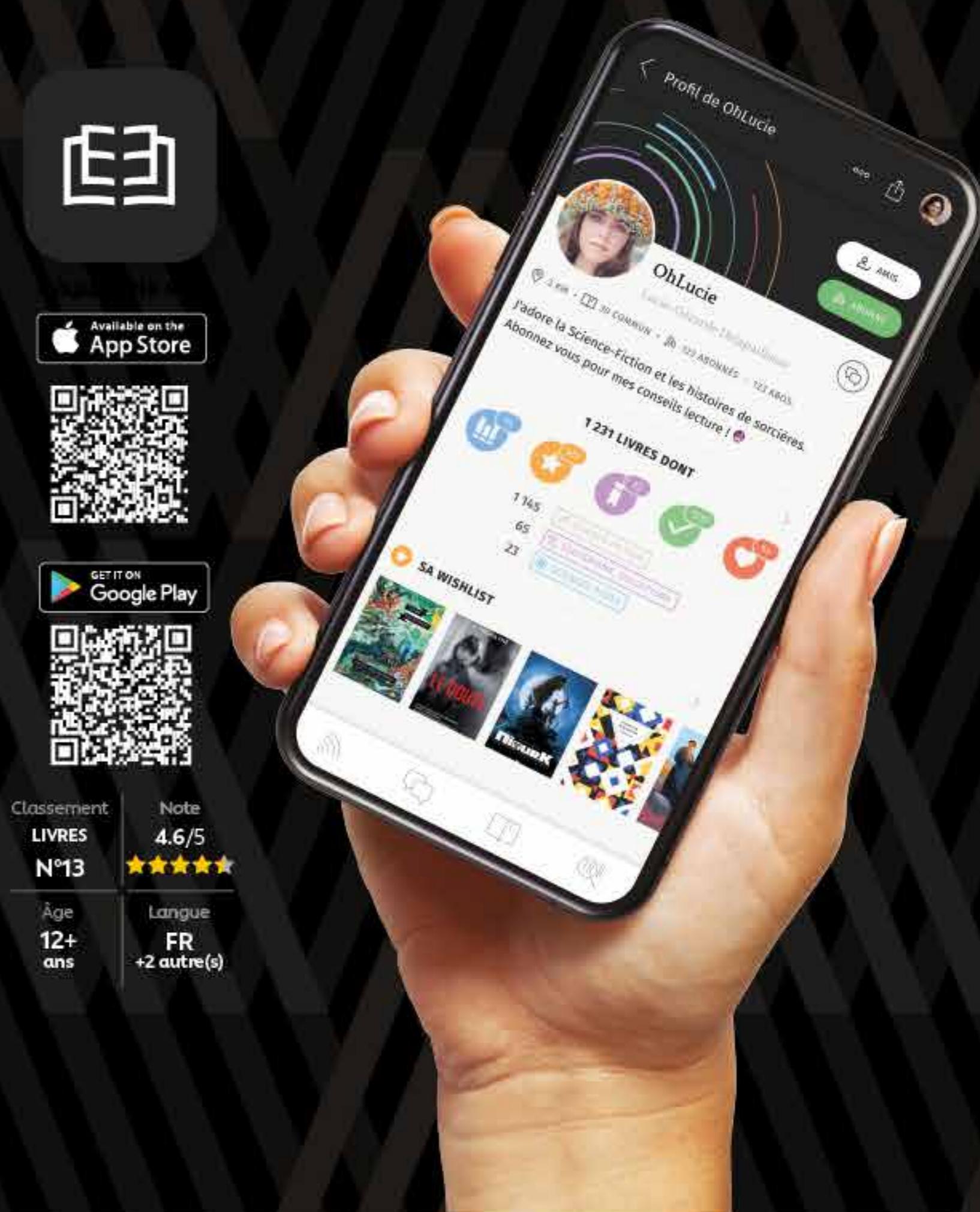
Avec ce troisième volet d'Avatar, James Cameron plonge une nouvelle fois les spectateurs au cœur de Pandora, dans un chapitre où le monde luxuriant révèle une facette inédite : celle d'un clan Na'vi maîtrisant le feu. Jake et Neytiri, désormais à la tête d'une famille soudée, voient leur équilibre menacé par un danger qui ravive de vieux conflits et bouleverse des alliances. Au cinéma le 17 décembre.

SÉRIE**Stranger Things - Saison 5**

Après 9 ans de suspense, d'aventures et de créatures venues tout droit de l'Upside Down, Stranger Things arrive enfin avec sa cinquième et ultime saison. Cette conclusion très attendue reprend après le chaos qui a frappé Hawkins, alors que la frontière entre les deux mondes s'effondre. Le groupe d'amis emblématique de la série, que nous avons vu grandir au fil des saisons, doit affronter une menace plus sombre et plus puissante que jamais auparavant. Cette saison finale promet un mélange explosif de frissons et de révélations. Un adieu épique à Eleven, Mike, Dustin, Lucas, Will et tous les autres, pour l'une des séries les plus cultes de la plateforme Netflix.

APP**Gleeph - gestion bibliothèque**

Gleeph est l'application idéale pour les amoureux de lecture qui veulent garder une trace de leurs livres. Véritable bibliothèque en ligne, elle permet de scanner les ouvrages que vous possédez, noter ceux que vous avez lus, créer des listes d'envies et découvrir des titres similaires à vos coups de cœur et lectures du moment. L'app analyse vos goûts pour vous proposer des recommandations personnalisées et vous orienter vers de nouveaux auteurs. Gleeph, c'est aussi une communauté active : on y échange avis, coups de cœur et débats littéraires. Parfait pour trouver l'inspiration, partager ses découvertes et ne jamais manquer de lecture.

**OBJET****Kit DIY découpe-bouteille**

À l'ère du « do it yourself », ce découpe-bouteille est l'outil parfait pour offrir une seconde vie aux belles bouteilles en verre que vous gardez de côté, trop jolies pour finir aux ordures. Simple d'utilisation, il permet de transformer, en quelques gestes simples, vos bouteilles en objets déco : verres, vases, bougies et photophores. Il suffit d'une légère incision, puis d'alterner eau chaude et eau froide, tout en protégeant vos mains, pour obtenir une coupe nette. Un cadeau idéal pour les amateurs de bricolage créatif, d'upcycling et d'objets uniques faits-maison.





BLUES DE DÉCEMBRE

APPRENDRE À VIVRE NOËL AUTREMENT

Noël ne fait pas rêver tout le monde. En effet, si certains se réjouissent de la magie de Noël, d'autres restent de marbre, aussi figés qu'un bonhomme de neige, devant les illuminations, les effluves de vin chaud et la voix de Mariah Carey. Obligations familiales, pression du cadeau idéal, stress des préparatifs : pour ceux qui se sentent plus proches du Grinch que de l'esprit de Noël, traverser décembre peut vite tourner au casse-tête.

Quand Noël perd sa magie

Les téléfilms de Noël ont envahi les écrans, les vitrines des magasins brillent de mille feux et l'ambiance est à l'effervescence. Alors, quand quelqu'un ose dire qu'il n'aime pas Noël, on le regarde comme un trouble-fête qui vient de jeter un pavé dans la fenêtre. Derrière ce désintérêt apparent se cachent souvent de véritables raisons. La pression familiale et sociale peut en effet transformer les retrouvailles, les cadeaux et les attentes de chacun en marathon émotionnel. À cela s'ajoutent la fatigue des préparatifs, le stress que cela engendre ainsi que le poids du budget qui épuisent même les plus enthousiastes. Noël peut également réveiller des blessures anciennes, raviver des absences ou rejouer des schémas d'enfance, laissant un goût amer à la fin de l'année.

Échapper à la frénésie

Parmi ceux qui choisissent de vivre les festivités de Noël autrement, Sophie, 35 ans, a trouvé sa solution : troquer les sapins contre les palmiers. « Cela fait plusieurs années qu'avec mon mari, nous partons à l'étranger pour échapper à la folie

des fêtes. » Avant de voyager, elle écourtait déjà les « repas interminables » du réveillon pour rejoindre des amis. Mais fuir la tradition n'a rien d'un caprice ni d'un manque d'esprit festif. C'est souvent une manière de se protéger, de respirer un peu ou de retrouver du plaisir là où il s'était perdu.

Changer les traditions

Dans l'imaginaire collectif, Noël est l'idéal de convivialité, l'apothéose de l'année, mais dans la réalité, ce tableau se révèle rarement réalisable. Alors, lorsque la fête devient un obstacle à franchir, il est peut-être temps de la réinventer à sa manière. Les repas traditionnels peuvent se transformer en buffets ou en apéritifs dinatoires façon auberge espagnole. La répartition des tâches peut être revue, les réunions familiales remplacées par des soirées entre amis ou chez soi, un film ou un bon livre à la main. On peut également décider d'offrir du temps plutôt que des objets, ou ne rien offrir du tout, pour redonner du sens à cette période. Au final, Noël reste avant tout ce qu'en fait. Le vivre à son rythme et à sa manière, c'est parfois une façon d'en retrouver la magie.

5 IDÉES POUR RÉINVENTER NOËL

- Discuter en famille : trouver ensemble des idées pour que chacun participe à sa manière.
- Donner de son temps à une association locale : cela peut aider à retrouver du sens au-delà des cadeaux.
- Offrir des cadeaux à vivre : une journée, un atelier, un moment un peu hors du commun.
- Changer de décor : pas besoin de partir à l'autre bout du monde. Un court séjour à la campagne ou au bord de la mer suffit.
- Se créer ses propres traditions : un film fétiche, un dîner à thème, une soirée sans obligations.

PRODUITS FRAIS, DE SAISON, BIO ET DE QUALITÉ

POUR DES FÊTES SIMPLES ET AUTHENTIQUES

POUR CONCOCTER VOS PLATS DE FÊTES, CHOISISSEZ LES MEILLEURS DES PRODUITS DE BASE, LES PRODUITS NATURELS.

NOUS VOUS SOUHAITONS D'ORES ET DÉJÀ D'AGRÉABLES MOMENTS.

RUE D'ARLON, 14 • B-6760 VIRTON • TÉL. +32 (0)63 45 71 21

Lundi : 14h > 18h30 • Mar-Mer-Jeu-Ven : 9h30 > 18h30 • Samedi : 9h30 > 17h • Literie fermée le lundi • Parking privé aisément à l'arrière

EN MANQUE D'INSPIRATION
POUR VOS CADEAUX ???

TROUVEZ
DES IDÉES SUR NOS TABLES
SPÉCIALES FÊTES
OU
ÉLABOREZ VOTRE PROPRE
PANIER DE PRODUITS.

VIRTON

FFEVT: 10 JOURS HORS DU TEMPS AVEC PLUS DE 6 500 PLACES VENDUES



Les bénévoles toujours au rendez-vous.

Si les temps sont difficiles pour les salles de cinéma « avec des chutes de la fréquentation dans toutes les salles d'Europe et du monde », le Festival du Film Européen de Virton va bien à l'encontre de ces réalités. « Nous venons de vivre 10 jours hors du temps » affirmait André Cadet lors du gala de clôture. Et de citer quelques chiffres : 80 spectateurs avec leur abonnement complet ont visionné la majorité des 31

films proposés, et plus de 6 500 places ont été vendues.

« Notre festival n'est pas un festival de compétition, mais en interne, nous aimons attribuer des prix » dit encore le patron, avant de laisser s'exprimer les porte-paroles.

Anne-Pascale Moyen, celle qui a accompagné les 8 rhétos des écoles de Virton pour leur permettre d'attribuer le prix de la Ville de Virton, a remarqué leur motivation. « Cette

expérience leur a demandé de sortir de leur zone de confort » analyse-t-elle.

Les jeunes ont donné la première place à « September et July », devant « Köln 75 » et « El maestro que prometio el mar ».

Ce titre arrive en tête devant « Les Baronnes » et « DJ Ahmet » du côté du public tandis que les abonnés classent en premier lieu « Follemente » devant « Les Baronnes » et « El maestro,

que prometio el mar ». Trois spectateurs sont repartis avec un mois, six mois et un an de séances gratuites.

La soirée se poursuivait avec « Les enfants vont bien » de Nathan Ambrosioni mené par Camille Cottin, Juliette Armanet...

Et se terminait assez tard dans la petite salle de réception avant de se fixer rendez-vous en 2026 !

FLAVIE LEGRAND

CRÉATRICE DE BIJOUX



@ crea_byfla

Créative depuis toujours, Flavie Legrand, infirmière pédiatrique de métier, commence à imaginer des bijoux durant la pandémie en 2020. D'abord pour ses proches, elle se lance par la suite sur Instagram pour présenter ses créations au public. La personnalisation devient rapidement centrale dans son univers. Après une pause le temps de finir ses études, elle relance son atelier en 2025 et développe un style coloré, pétillant et chaleureux, à son image. Aujourd'hui, elle crée des pièces uniques et organise des ateliers pour rencontrer ses clients et leur transmettre son amour du fait-main.

Comment décririez-vous votre univers créatif?

Mon univers est joyeux, spontané et très coloré. Je me vois un peu comme une "brocante aux bijoux". J'aime mélanger les textures, les volumes, les matières pour créer du relief: perles, verre, résine, acrylique, acier... Tout est prétexte à jouer avec les couleurs et à imaginer quelque chose de vivant et pétillant.

Chaque personne rend le bijou unique à sa manière et le fait vivre.

Comment se déroule votre processus de création?

Les idées arrivent souvent d'un coup, n'importe quand et souvent quand je ne m'y attends pas! Je les note, je dessine, puis je fais beaucoup de recherches pour trouver les bons matériaux. Une création évolue toujours en cours de route, car je cherche l'équilibre parfait entre couleurs, textures et volumes. La pièce finale ne ressemble jamais totalement à l'idée de départ.

Comment voyez-vous le lien entre vos bijoux et la personne qui les porte?

Pour moi, un bijou raconte une histoire. La personne qui le choisit ne prend pas seulement une pièce qui lui plaît, elle choisit un bijou qui va l'accompagner. Il fait partie d'un moment de vie, d'une émotion, d'une envie du moment. Grâce à la personnalisation, chacun peut intégrer ses couleurs, ses breloques, sa symbolique et donner encore plus de sens à mes créations. Chaque personne rend le bijou unique à sa manière et le fait vivre différemment. C'est aussi pour cela que j'ai commencé à organiser des ateliers: j'avais envie de rencontrer les personnes et de partager ce moment où elles imaginent un bijou qui leur ressemble.

Suivez Flavie Legrand sur Instagram



CréabyFla

36 publications

1671 followers

91 suivi(e)s

@ crea_byfla

Création de bijoux

Flavie imagine et crée des bijoux faits-main uniques, colorés et personnalisés, qui racontent votre histoire à travers les matières, les couleurs et les symboles.





Peintre & décorateur

Travaux de peinture et tapisserie - Revêtement de sol et mur
Enduit décoratif-coverstyl - Plafond et cloison en plaques de plâtre
Divers travaux préparatoires (fissures, humidité...)



Particuliers & Professionnels

Un savoir-faire exigeant, au service de votre intérieur.
Des finitions haut de gamme, pensées pour durer !

Benoit Flamand

Rue des Tisserands, 59 • B-6780 Messancy

T.: 0485 00 36 57 • flamand.benoit@outlook.com • www.fb-peinture.be 



Harmonie et Vie Soins énergétiques et géobiologie

Je m'appelle Nathalie et j'accompagne les personnes et les lieux vers plus d'équilibre et de vitalité, grâce à une approche simple et naturelle fondée sur le clair ressenti et l'action des mains.

J'interviens sans appareil pour réharmoniser les énergies, libérer les perturbations et favoriser un mieux-être global, tant physique qu'émotionnel.

Chaque séance est unique, ajustée à l'histoire et aux besoins de chacun, avec des effets concrets et mesurables. Mon intention : rendre les soins énergétiques et la géobiologie accessibles à tous, avec bienveillance et authenticité.



« N'attends pas le bon moment, il est déjà là. »

Plus d'infos ?



Scannez-moi !

HARMONIE ET VIE – Nathalie Fontaine
+32 495 484627 • nathalie@harmonievie.org • www.harmonievie.org

Région : Province de Luxembourg séances à distance possibles

INSIDE GROUP

IDEAS. MEDIA. RESULTS.

Libérez le potentiel de votre communication

La communication et l'innovation sont des clés de succès incontournables. Chez Inside Group, nous aimons vous accompagner tout au long de votre parcours. Nos services couvrent un large éventail de besoins, de la création d'une identité de marque percutante au développement de votre

présence sur les réseaux. Notre équipe réunit des experts passionnés, animés par la même envie de faire briller chaque projet qui lui est confié. Fins stratèges de communication, designers print et UX-UI créatifs, commerciaux à l'écoute, développeurs chevronnés, vidéastes visionnaires,

rédacteurs à la jolie plume et distributeurs aux jambes musclées... nous sommes là pour donner vie à votre projet, quel que soit votre domaine.

Avec nos équipes, propulsez vos idées le plus loin possible.



- GRAPHIC DESIGN • WEB & DIGITAL • PHOTOS & VIDÉOS
- ÉDITION/ RÉDACTION • DISTRIBUTION • ATELIER PUBLICITAIRE • INSIDE RADIO

INSIDE
WWW.INGROUP.LU



ÉDITION & RÉDACTION

En 2025, différents médias ont été édités par INside Communication : **INside Magazine**, **L'INFO de la Région**, **INPromo Vum Luxpost**, **ShopIN** et **INPromo by ShopIN**. Distribués gratuitement dans les boîtes aux lettres, ils couvrent une zone de diffusion allant du Grand-Duché de Luxembourg à la province de Luxembourg en passant par la région frontalière française. En adoptant une stratégie de communication online et offline, votre visibilité sera maximale.



DISTRIBUTION

La distribution publicitaire demeure une stratégie efficace pour accroître votre visibilité. Nous offrons une gamme de services comprenant la **distribution toutes-boîtes**, les **courriers adressés** et les **colis**. Choisissez votre zone, votre nombre d'exemplaires ainsi que la semaine de distribution, et nous prenons en charge tous les détails logistiques.



INSIDE

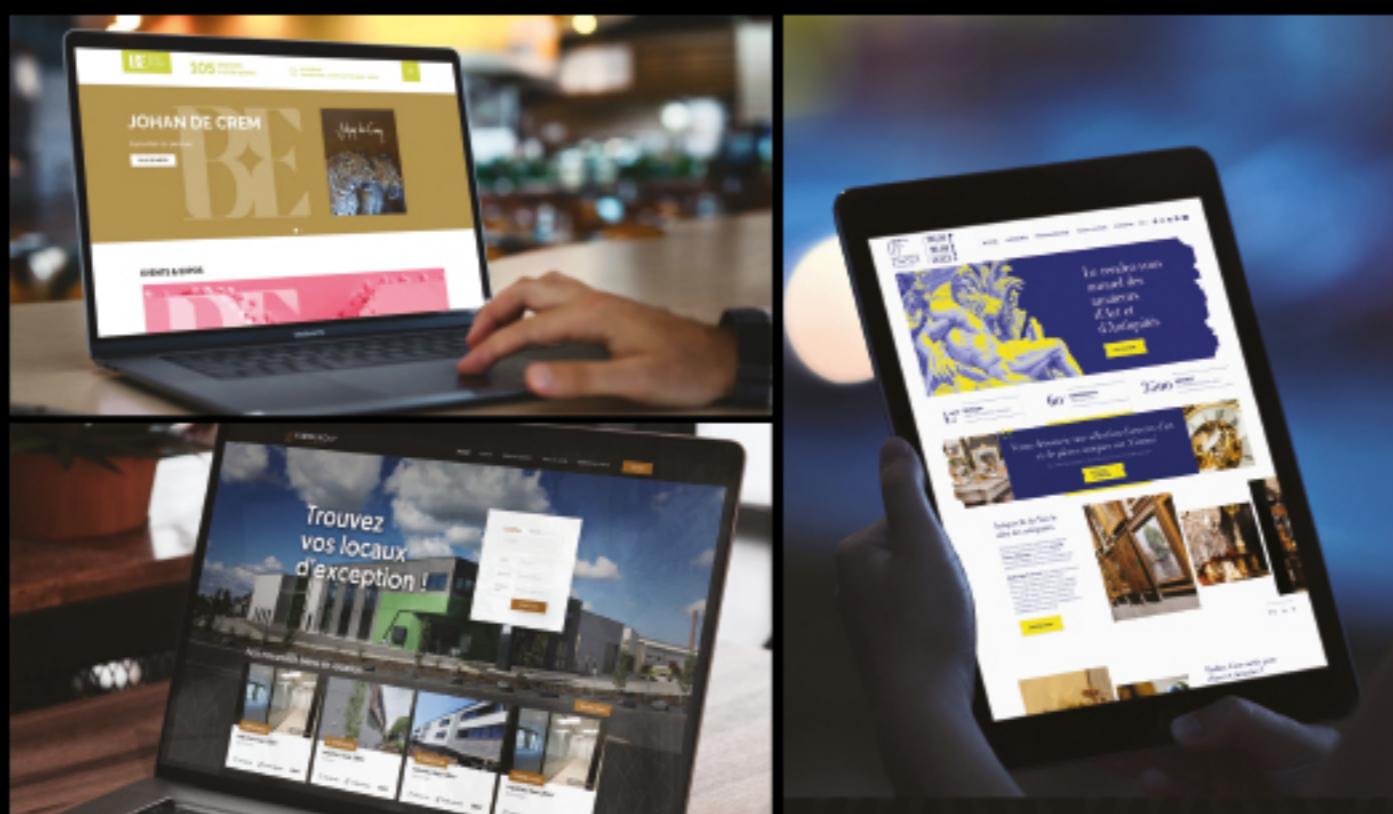
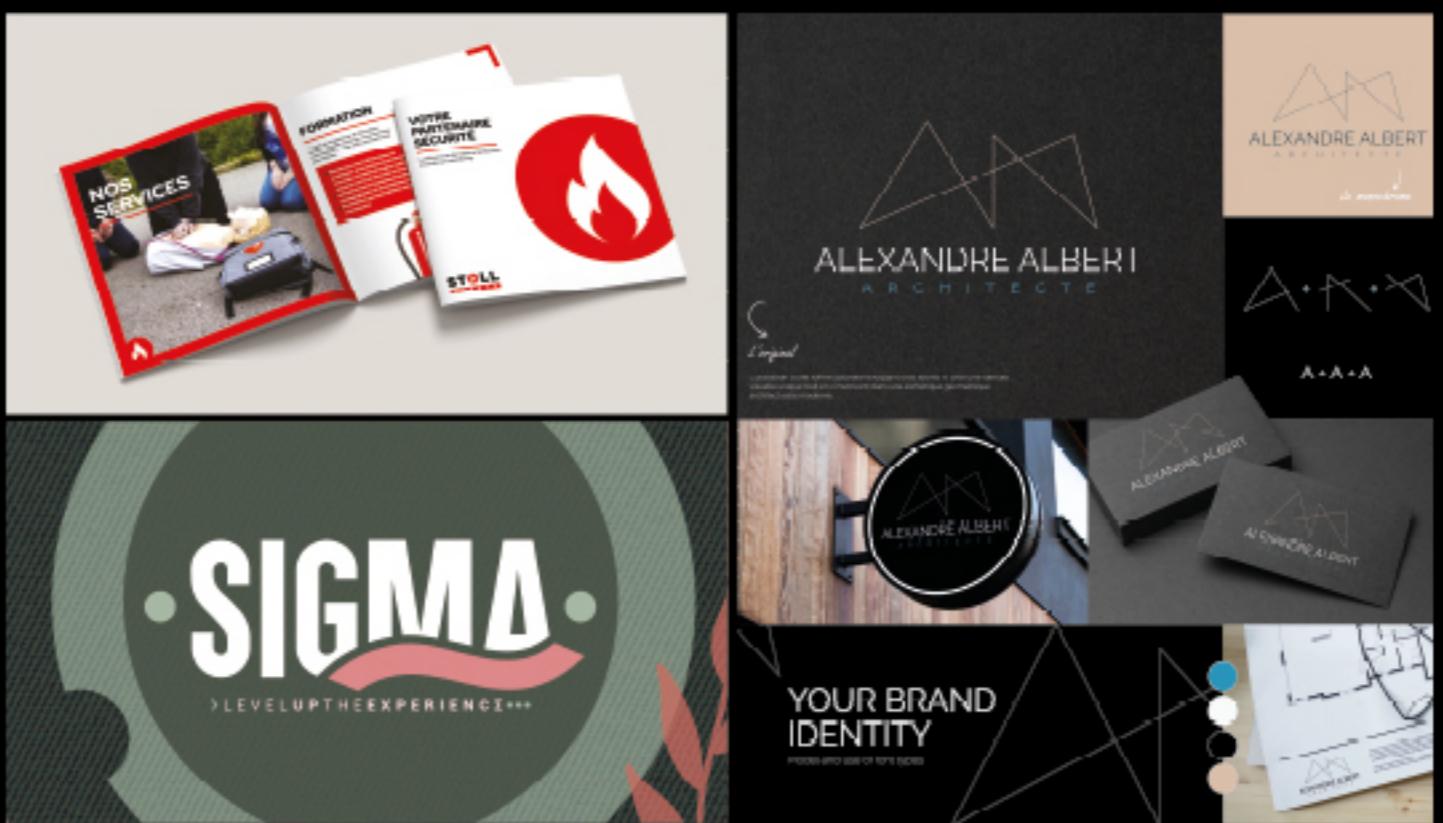
COMMUNICATION

UNE AGENCE DE COMMUNICATION RÉSOLUMENT 360



GRAPHIC DESIGN

Vous cherchez à donner vie à vos idées et à vous démarquer dans un marché compétitif ? Notre département design est là pour créer **une image de marque** percutante à travers la conception d'un logo et d'une **identité visuelle** complète. Nous vous offrons une large gamme de supports dérivés pour propulser votre image. De la création de cartes de visite, de brochures et de flyers à la personnalisation d'accessoires, nous avons toutes les solutions pour renforcer votre impact.



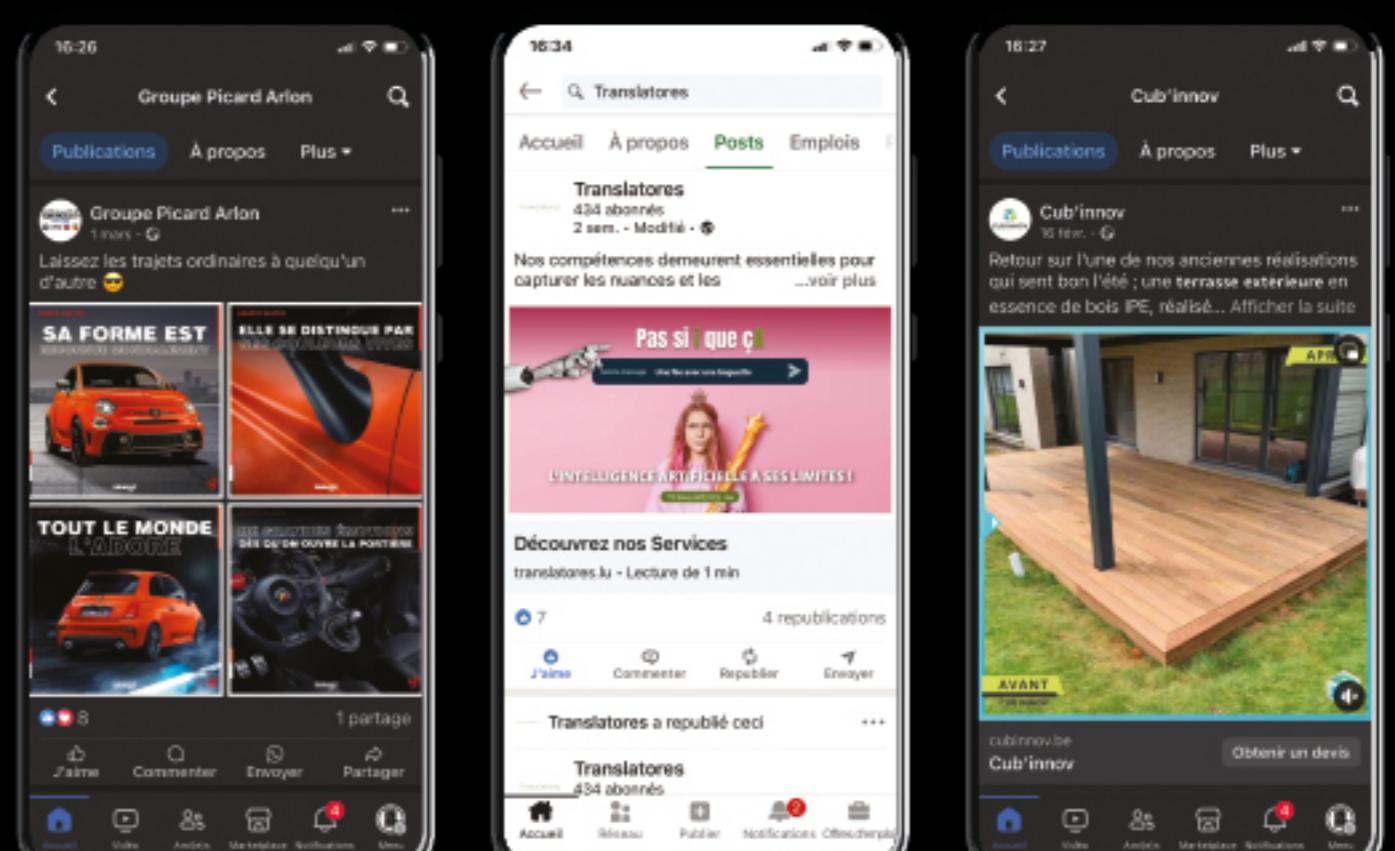
WEB

Nous vous accompagnons dans la **digitalisation** de votre métier. Que vous cherchiez à créer un **site internet sur mesure**, un **site vitrine** ou une **boutique en ligne**, notre département web est là pour vous. Nous offrons des solutions personnalisées axées sur l'expérience utilisateur, combinant utilité et impact émotionnel. De la refonte à la maintenance et à l'hébergement de votre site ainsi que l'**optimisation SEO**, notre équipe gère tous les aspects de votre présence en ligne.



DIGITAL MARKETING

Vous souhaitez développer votre visibilité, acquérir une **audience engagée** via votre site web, vos réseaux sociaux et/ou votre magasin physique, acquérir de nouveaux clients et/ou développer des ventes via votre site web ? Nous réalisons vos campagnes digitales afin de répondre à vos **objectifs marketing**. En choisissant notre département digital, vous faites le choix d'un partenaire engagé dans votre succès numérique, prêt à vous guider vers de nouveaux sommets de performance et de rentabilité.





PHOTOS/VIDÉOS

La vidéo est devenue un atout précieux pour la **communication des entreprises**. Avec un taux de conversion croissant et un pouvoir de captation indéniable, elle est incontournable. Notre département **photos/vidéos** donne vie à vos histoires à travers des vidéos parfaitement réalisées et des photos qui captiveront vos audiences. De la conception à la réalisation, nous prenons en charge tous vos **besoins en audiovisuel**.

www.inside-communication.lu



ATELIER PUBLICITAIRE



Notre atelier publicitaire offre un **large éventail de services** comprenant l'enseigne, le totem, le lettrage et bien plus encore. Nos équipes de **poseurs professionnels** déplacent votre image de marque sur **tous les supports**, vous assurant ainsi une visibilité optimale. De plus, notre vaste réseau de **plus de 150 remorques publicitaires** à travers toute la province de Luxembourg offre une opportunité unique d'étendre votre portée géographique. Chaque mois, nous pouvons déplacer votre visuel pour le replacer sur d'autres emplacements du réseau, vous permettant ainsi de **maximiser votre exposition publicitaire**.

www.inside-vision.lu



Elle vous accompagne tout au long de la journée, en voiture, au bureau, à la maison... **INSide Radio**, c'est la radio locale « Plus proche de vous ». Diffusant une **programmation variée**, **INSide Radio** vous connecte directement avec votre public cible. Cette proximité renforce votre visibilité et votre impact dans la région que vous soyez une entreprise, une association, un artiste ou un citoyen. Que ce soit pour diffuser vos annonces publicitaires, promouvoir vos événements locaux ou partager des actualités pertinentes, **INSide Radio** est là pour soutenir toutes vos **initiatives locales**.

www.inside-radio.com



AGENDA



RETRouvez l'AGENDA COMPLET
SUR WWW.INSIDE-MAGAZINE.LU

DÉCEMBRE 2025



ARLON

MARCHÉ DE NOËL SOLIDAIRE

5, 6 et 7/12 & 12, 13 et 14/12

Organisé par l'ASBL Arlon Centre-Ville, l'Inter Service Club et la Ville d'Arlon, le Marché de Noël Solidaire d'Arlon revient à nouveau cette année. L'ensemble des bénéfices issus de la vente des produits consommables dans les chalets est entièrement reversé à des associations caritatives locales.

Quand ? Les vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 décembre ainsi que les vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 décembre

Où ? Sur la place Léopold et au Palais à Arlon

Infos : Facebook Arlon Centre-Ville ASBL

AUBANGE

MARCHÉ DE NOËL

Du 11 au 14/12

La Maison de Jeunes de la Ville d'Aubange vous invite à son grand Marché de Noël : chalets avec produits de bouche et artisans locaux, musique et groupes en live, animations pour les enfants et visite du Père Noël.

Quand ? Les jeudi 11, vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 décembre

Où ? Sur la place Gigi à Aubange

Infos : Événement Facebook Marché de Noël Aubange

TURPANGE

MARCHÉ DE NOËL

12/12

Vivez l'ambiance de Noël et venez vous régaler tout en admirant le travail des différents artisans : hot dog et choucroute, chocolat chaud et vin chaud, sucreries et boissons diverses. Une organisation du Comité du Cercle Saint-Hubert.

Quand ? Le vendredi 12 décembre à partir de 18h

Où ? À la salle Saint Hubert à Turpange

Infos : Événement Facebook Marché de Noël à Turpange. ou sur Facebook Cercle Saint Hubert Turpange

NEUFCHÂTEAU

MARCHÉ DE NOËL

Du 12 au 14/12

Plongez dans la magie de Noël dans une ambiance conviviale, gustative et musicale. Plus de 30 exposants et plusieurs concerts.

Quand ? Les vendredi 12 décembre de 18h à 21h, samedi 13 décembre de 14h à 21h30 et dimanche 14 décembre de 14h à 18h.

Où ? Sur la place du hall des Tanneries

Infos : Événement Facebook Marché de Noël 2025 | Ville de Neufchâteau

BASTOGNE

NUTS WEEKEND

Du 12 au 14/12

Trois jours de festivités pour le 81^e anniversaire de la Bataille des Ardennes : balade nocturne, marche, commémoration du siège de la ville, bal, défilé et exposition, concert, visites guidées, marché de Noël, et bien d'autres.

Quand ? Les vendredi 12 décembre, samedi 13 décembre et dimanche 14 décembre

Où ? Bastogne

Infos : Facebook Bastogne 81st. Programme complet sur www.bastogne.be (agenda)

ATHUS

VISITE DU PÈRE NOËL

20/12

Le Père Noël gare son traîneau directement sur la place et vient admirer avec vous le « Sapin pour tous », décoré par vos petites mains talentueuses. Selfie obligatoire avec le Père Noël, pêche à la neige et chocolat chaud, vin chaud, musique et restauration.

Quand ? Samedi 20 décembre de 14h à 22h (visite du Père Noël de 17h à 20h)

Où ? Place des Martyrs à Athus

Infos : Événement Facebook Visite du Père Noël à Athus

GÉROUVILLE

MARCHÉ DE NOËL

19 & 20/12

Un rendez-vous chaleureux qui mêle artisanat, animations, petite restauration et bar.

Quand ? Les vendredi 19 de 18h à 23h et samedi 20 décembre de 14h à 23h

Où ? Maison de village sur la place du Tilleul

Infos : www.meix-devant-virton.be ou sur Événement Facebook Marché de Noël de Gérouville 2025

VANCE

MARCHÉ DE NOËL

19 & 20/12

Un week-end, deux concepts : festival gourmand le vendredi avec des spécialités salées et sucrées, des boissons festives et concerts, et marché artisanal le samedi avec de nombreux artisans (décorations, bijoux, créations artisanales, idées cadeaux et bien d'autres).

Quand ? Les vendredi 19 décembre (festival gourmand) dès 18h et samedi 20 décembre (marché artisanal) dès 16h

Où ? Autour de la vieille école (rue des Roses à Vance)

Infos : Événement Facebook Marché de Noël à Vance 2025

MESSANCY

MARCHÉ DE NOËL SOLIDAIRE

20 & 21/12

Le CPAS de Messancy organise la première édition de son marché de Noël solidaire, en collaboration avec « Ça bouge dans notre commune » : animations musicales, activités pour les enfants, artisans et visite du Père Noël.

Quand ? Les samedi 20 décembre de 17h à minuit et dimanche 21 décembre de 11h à 16h

Où ? Parc Mathelin à Messancy

Infos : Événement Facebook Marché de Noël solidaire à Messancy

VIRTON

CONCERTS

25/12

L'ASBL Quai Kultur organise sa traditionnelle soirée de Noël. Au programme : Breaking Out (rock), Sarah Tue Moi (rock), Worship the kick (techno brass band) et after party du Square Squad.

Quand ? Le jeudi 25 décembre dès 19h30

Où ? Salle du TT à Virton

Infos : Événement Facebook Quai Noël 2025

**GROUPE
PICARD
.be**

Notre priorité
**la satisfaction
de nos CLIENTS.**



Renault Arkana
OFFRE À 20.990€
2022 • Automatique • Essence



Fiat Doblo
OFFRE À 29.018€
2025 • Automatique • Diesel



Volkswagen T-Cross
OFFRE À 16.900€
2020 • Manuelle • Essence



Dacia Sandero
OFFRE À 16.500€
2023 • Manuelle • Essence



Lancia Ypsilon
OFFRE À 22.467€
2025 • Automatique • Hybride



Opel Mokka
OFFRE À 13.900€
2016 • Automatique • Essence



Fiat 500
OFFRE À 13.500€
2023 • Manuelle • Essence



Fiat Doblo
OFFRE À 11.950€
2017 • Manuelle • Diesel



Fiat 500X
OFFRE À 13.990€
2020 • Manuelle • Diesel



Fiat Panda
OFFRE À 15.912€
2025 • Manuelle • Essence



Kia Stonic
OFFRE À 19.900€
2024 • Manuelle • Essence



N'HÉSITEZ PAS À SCANNER LE
QR-CODE POUR DÉCOUVRIR
TOUTES NOS OFFRES

VENEZ DÉCOUVRIR NOS OCCASIONS !

SCANNEZ LE QR-CODE POUR DÉCOUVRIR TOUTES NOS OFFRES

ARLON

342, route de Bastogne
B-6700 ARLON
TÉL: +32 63 24 26 70
aron@groupe-picard.be

MARCHE

14, boucle de la Famenne
B-6900 MARCHE
TÉL: +32 84 31 15 82
marche@groupe-picard.be

NAMUR

814, chaussée de Marche
B-5100 NAMUR
TÉL: +32 81 40 19 75
namur@groupe-picard.be

BASTOGNE

139, rue de Marche
B-6600 BASTOGNE
TÉL: +32 61 21 06 50
bastogne@groupe-picard.be

Manuel Llorens

226, rue de Neufchâteau
B-6600 BASTOGNE
TÉL: +32 61 21 71 90
info@manuel-llorens.be



RETRouvez les solutions
sur www.inside-magazine.lu

DE CHARYBDE EN SCYLLA

Au cours de sa tournée, le père Noël a été fait prisonnier par des bandits qui lui donnent le choix de son supplice :

1. Être privé de nourriture pendant un mois.
2. Être immédiatement dévoré par un ours brun.
3. Se faire lécher les pieds par les rennes pendant 12 heures.
4. Être attaché à un sapin de Noël enflammé.

Que devra-t-il choisir pour s'en sortir ?

SUDOKU

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

SAPIN ARYTHMÉTIQUE

Chaque nombre est le total des deux nombres en dessous.



RÉBUS



JEU DES 8 DIFFÉRENCES

Trouvez les 8 différences cachées à l'intérieur de ces dessins !





INSIDE

VISION

L'ATELIER PUBLICITAIRE

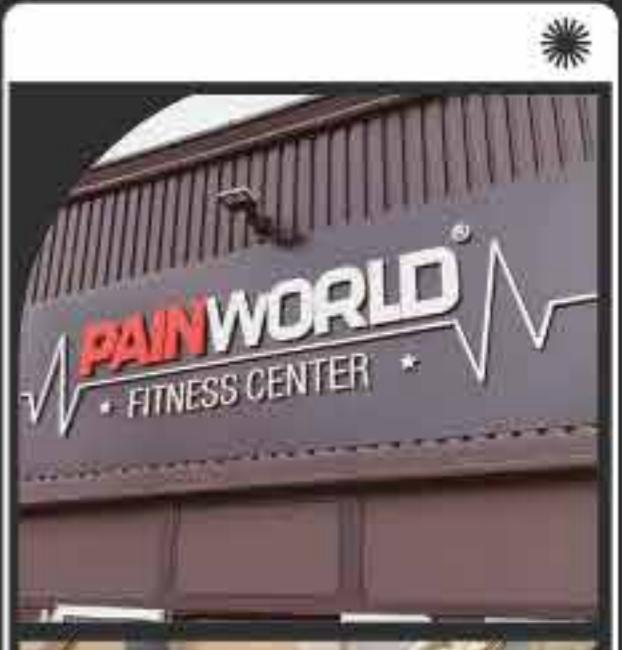
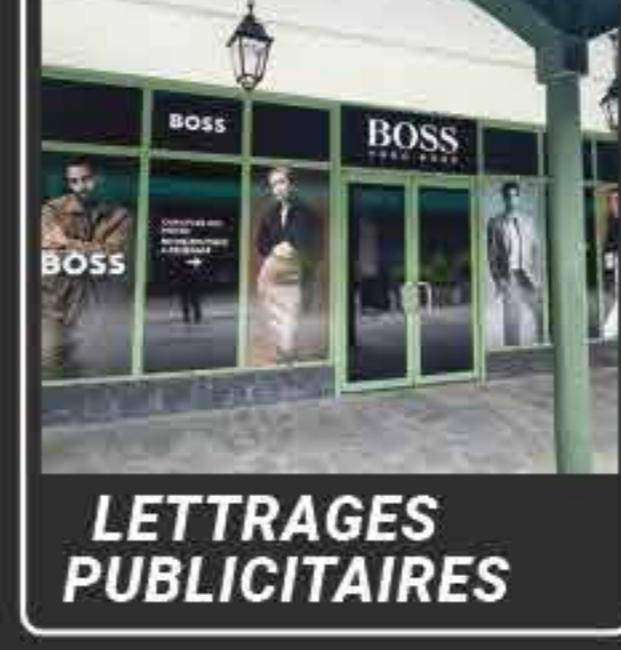


+ DE 150
REMORQUES PUBLICITAIRES
SUR TOUTE LA PROVINCE DE LUXEMBOURG!

INSIDE VISION
L'ATELIER PUBLICITAIRE

INN

ADAPTATION • CONCEPTION • PROPOSITION • CRÉATION • RÉALISATION



INSIDE-VISION.LU

18, ZONE OP ZAEMER • L-4959 BASCHARAGE • INFO@INSIDE-VISION.LU



IN'INTERVIEWS

INSIDE RADIO

• PLUS PROCHE DE VOUS •

Les IN'terviews avec Jean-Mi

C'est votre rendez-vous incontournable de la semaine. Chaque mercredi sur Inside Radio, Jean-Mi reçoit un invité spécial pour une discussion captivante, dans une ambiance décontractée. Découvrez ici un aperçu des dernières interviews et retrouvez-les en intégralité sur les réseaux.

PROGRAMMATION

- 6h > 9h : Le Morn'IN
- 9h > 16h : La Playlist
- 16h > 19h : Le 16/19
- 19h > 21h : L'After
- 21h > 22h : #Belgium

ILS PRODUISENT DE L'ÉLECTRICITÉ... SANS ÊTRE INGÉNIEURS



Pourquoi avoir eu l'idée de créer la plateforme RénoSud ?

La plateforme permet de rassembler toutes les informations concernant la rénovation énergétique et d'avoir des conseils. En cas de problème, on peut également faire appel à la plateforme qui va débloquer des situations, jusqu'au bout du chantier.



Interview disponible
sur Youtube®

CES ARTISANS QUI DONNENT FAIM DE VIVRE



Vous avez été élue "Meilleure boulangerie de Wallonie - province de Luxembourg". Qu'est-ce que cela représente pour vous?

C'est l'occasion de mettre en évidence nos entreprises, et cette année plus particulièrement notre personnel, principalement celui de la production que l'on ne voit pas forcément.



Interview disponible
sur Youtube®

UN HAVRE DE PAIX EN PLEIN ARION ?



Est-ce important pour vous d'initier les jeunes au golf?

Évidemment. On a des élèves qui travaillent chez nous en alternance. L'un d'eux terminera ici son cycle de trois années. On en envoie certains sur le DP World Tour où ils vont participer gratuitement à des grands tournois pour apprendre le métier et se perfectionner.



Interview disponible
sur Youtube®



ICI, CHAQUE BOUCHÉE EST UNE DESTINATION

UNE INVITATION AUX VOYAGES

Le chef et son équipe vous emmènent à la découverte des plus belles adresses du goût, d'ici et d'ailleurs. Une balade gourmande où chaque assiette raconte une histoire inspirée par nos producteurs, notre terroir, nos souvenirs et nos engagements.



Authenticité, respect du produit, de la saison et de la planète

Profitez aussi du «Mardi Malin»

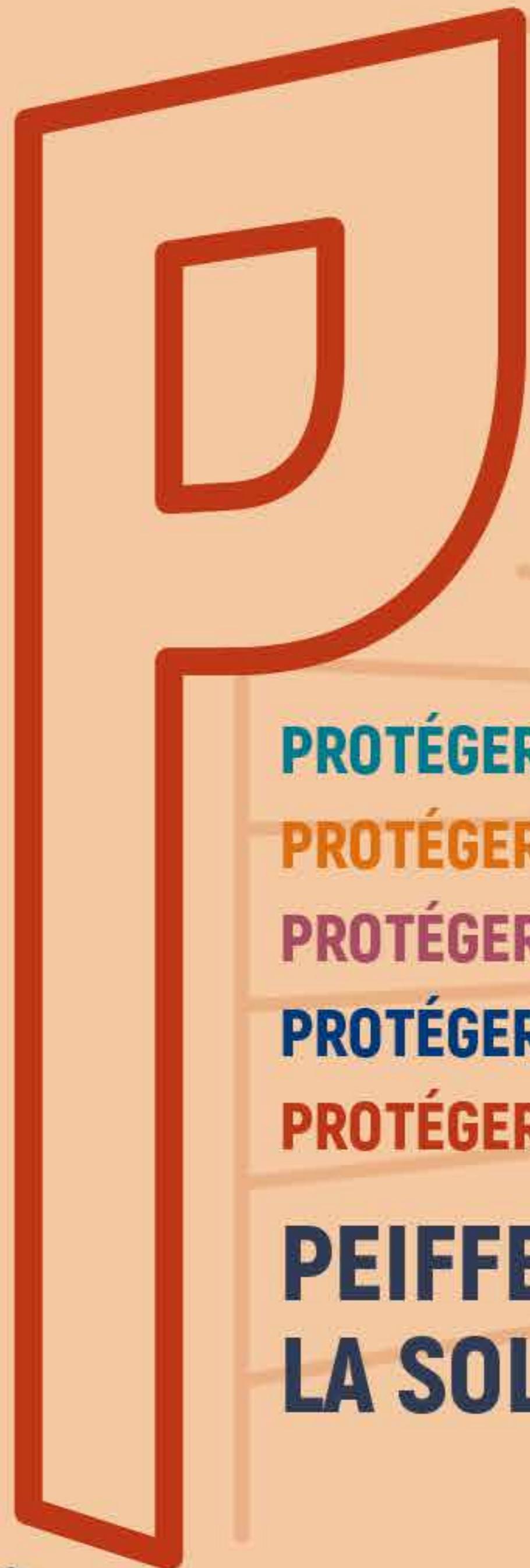
4 services = 45€

Un concentré de l'Adresse, tout en finesse.
Gourmand, précis, accessible.

Ne tardez pas à réserver.



Mardi – Jeudi : 19h - 21h • Vendredi : 12h - 13h30 et 19h - 21h • Samedi : 19h - 21h
contact@ladresse.be • +32 61 68 86 81 • Marvie, 86 – B-6600 Bastogne



PROTÉGER CONTRE LE FROID
PROTÉGER CONTRE LA CHALEUR
PROTÉGER CONTRE LE VOL
PROTÉGER CONTRE LES REGARDS INDISCRETS
PROTÉGER CONTRE LA LUMIÈRE

**PEIFFER THIERRY,
LA SOLUTION UNIQUE**



DÉCOUVREZ
**NOS VOLETS
À MINI-CAISSON
EXTÉRIEURS**



10%
DE REMISE SUR TOUS
NOS MATERIAUX*
+
€1,
PLACEMENT À

* Offre valable jusqu'au 5 janvier 2026. Non cumulable avec d'autres actions ou promotions. Conditions en magasin.

DEVIS GRATUIT

AU **0476 21 85 34**

OU VIA **INFO@THIERRYPEIFFER.BE**

www.thierrypeiffer.be

Le spécialiste
dans votre région



FABRICATION
WALLONNE
GARANTIE
BELGE