

ANTHELUPT Brasserie

## Une bière associée à la quiche lorraine

Il y a trois ans, Katy et Stéphane Klein ont créé la « Brasserie des Papi'lles ». Aujourd'hui, ils ont décidé de collaborer avec la Confrérie de la quiche lorraine installée à Dombasle. De cette association, « la Mousse Dombasloise » est née.

C'est une passion commune qui a poussé Katy et Stéphane Klein à créer la « Brasserie des Papi'lles », il y a trois ans. Un domaine qui n'a aucun secret pour eux, puisqu'ils ont travaillé pour une société qui formait des brasseurs. Lui, responsable qualité et elle, responsable analyse sensorielle, autrement dit, elle formait les personnes à la dégustation de bière.

### De la bière locale 100 % bio

Installé dans les locaux de Mirabellor, le jeune couple, plein d'ambitions et de créativité, n'en finit plus d'élaborer des recettes. Mais attention, ils mettent un point d'honneur à fabriquer de la bière 100 % bio. « Nous avons déjà créé sept recettes aux parfums très différents. De la blonde, de la blanche, de l'ambrée, chacune délivre des notes aromatiques particulières comme celle au houblon et bois de ché-



Evelyne Muller-Dervaux, grand maître de la Confrérie de la Quiche Lorraine, et Katy Klein ne sont pas peu fières de présenter le fruit de leur association : « La Mousse Dombasloise ».

ne, aux écorces d'orange et à la coriandre, en passant par le fruit local par excellence : la mirabelle », précise la pétillante trentenaire.

### Lier bière et spécialité lorraine

Une autre recette vient de naître, inspirée par une étroite collaboration avec la Confrérie de la quiche Lorraine établie à Dombasle. L'idée d'associer une bière à la spécialité culinaire qu'ils promeuvent et mettent en valeur, a germé dans l'esprit d'Evelyne Muller-Dervaux, grand maître de cette confrérie, et des membres la composant.

Katy, qui aime relever les défis,

a réalisé plusieurs recettes mariant différentes épices et les a soumises à la dégustation des membres pour qu'ils choisissent celle qui était le plus en adéquation, gustativement parlant, avec la quiche lorraine. « C'est la bière à la muscade qui a fait l'unanimité. C'est l'épice phare de la vraie recette de la quiche lorraine. Et pour le nom, « La Mousse Dombasloise », il s'imposait de lui-même car nous souhaitions associer la ville de Dombasle qui accueille notre confrérie », s'exclame Evelyne Muller-Dervaux, avant de poursuivre : « C'est lors de l'événement « Air Show Legend » que nous avons rencontré les époux Klein et on leur avait soumis l'idée de nous créer une bière spéciale. Nous sommes ravis de cette collaboration avec des producteurs locaux. Anthelupt n'est pas si loin de Dombasle, donc on peut parler de local ».

### Où se procurer la « Mousse Dombasloise » ?

Elle sera disponible à chaque événement de la Confrérie de la quiche Lorraine en coffret de quatre bouteilles de 25 cl. Quelques exemplaires seront aussi disponibles à la brasserie « Les Papi'lles ».

LUNÉVILLE Photographie

## « La part secrète » de Lucile Nabonnand exposée à la Méridienne

Quinze photographies toutes plus mystérieuses les unes que les autres sont exposées au Théâtre La Méridienne de Lunéville jusqu'au 20 décembre. Intitulée « La part secrète », la série photographique de Lucile Nabonnand interroge.

Adeptes des appareils argentiques qui donne une ambiance sombre et mystique, avec du grain, le travail de la photographe nancéienne touche aux secrets féminins. « C'est beaucoup plus vivant », souligne-t-elle.

L'exposition est conjointe avec la sortie du spectacle « Les enfuis » de la Compagnie Pézize.



La photographe Lucile Nabonnand expose ses œuvres au Théâtre La Méridienne de Lunéville, jusqu'au 20 décembre. Photo ER/Pierre THILLOT

## BÉNAMÉNIL Nécrologie Décès de Rose Claudin

Nous apprenons le décès de Rose Claudin, survenu à Baccarat le 12 décembre 2019. Rose est née Sayer le 28 mars 1927 à Bénaménil. À 14 ans, elle est entrée dans la vie active comme femme de ménage, avec l'opportunité, lors de la création du collège René Gaillard, à 40 ans d'être « agent de service » jusqu'à sa retraite à 60 ans.

Toujours à Bénaménil, le 3 juin 1950, elle a épousé Gervais Claudin, qu'elle a eu la douleur de perdre en 2011. De leur union sont nés trois enfants : Joël, Francine (décédée à 1 an) et Dominique. Le cercle familial s'est agrandi avec quatre petits enfants et six arrière-petits-enfants. En 2013, sa santé l'oblige à s'éloigner un peu de sa fille qu'elle choyait et



adorait, pour s'installer à la maison hospitalière bachamoise. L'univers de Rose est familial et amical, avec son jardin et ses excellentes qualités de cuisinière. Ses obsèques seront célébrées en l'église de Bénaménil le mardi 17 décembre 2019 à 14 h. Nos condoléances.

## LE CHIFFRE

VITRIMONT

2

La municipalité de Vitrimont vient de faire installer deux bornes de distribution de cani-sacs appelés sacs à déjections canines, rue de Californie et rue Saint-Nicolas. Les déjections canines posent de véritables problèmes d'hygiène. Désormais tout propriétaire de chien est invité à ramasser les déjections de son animal. L'objectif est de laisser les rues de la commune propres.

**LA MAISON DES PRODUITS FERMIERS**

## HAFFNER

Fêtes  
Spéciales

- SANGLIER CHEVREUIL BICHE - FAON GIBIER À PLUMES
- VOLAILLES FERMIERES nées et élevées dans la région : chapon, dinde, canard, pintade, oie, caille, poularde...
- FOIE GRAS (canard)
- ESCARGOTS
- GIBIER

Pour toute commande supérieure à 10 paniers une remise de 10% vous sera consentie

Découvrez nos coffrets "Spécial Fêtes de fin d'année"

Créer vous-même vos paniers cadeaux de Noël

1 panier garni alimentaire à gagner ! du 16 au 24 décembre

FERMETURE Mercredi 25 et jeudi 26  
OUVERTURE Dimanche 22 et lundi 23 de 9h30 à 18h Non-stop

SUR COMMANDE !  
Marcassin 1/2 ou entier 7 à 15 kg de viande fraîche découpée  
Le kg : 10€

Viandes • Gibiers • Volailles • Produits laitiers  
Fruits • Légumes • Miel • Jus de fruits • Vins fins

Zone commerciale de Moncel-lès-Lunéville  
(à proximité du Cora)  
Tél. 03 83 42 65 83

Toute l'année viande de porc  
Vous pourrez y faire votre marché gourmand du mardi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 19h, Samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30.