

**GRAND
MOMENT CULINAIRE**

DES DOUCEURS
FESTIVES ! P.5

**MADE IN
GRAND EST**

UN NOËL INOUBLIABLE
DANS LE GRAND EST P.6

**GRAND
ANGLE**

ENTRE GASTRONOMIE
ET MÉTIERS D'ART P.9

GRANDEST.FR

LE mag

de la RÉGION GRAND EST

N°9 | MEUSE

IL Y A TANT DE
NOËLS À VIVRE DANS
LE GRAND EST !

P.3



La Région
Grand Est

ALSACE
CHAMPAGNE-ARDENNE
LORRAINE

TROIS QUESTIONS À FRANCK LEROY

Président de la Région Grand Est

Jamais la Région n'a autant investi pour ses habitants et ses territoires



Vous voulez faire du Grand Est une région verte. Cela veut dire quoi concrètement ?

L'année qui vient de s'écouler nous a rappelé, une nouvelle fois, que les conséquences du réchauffement climatique sont bien là et nous devons aller plus vite dans l'adaptation au dérèglement du climat. Ce travail, nous l'avons déjà engagé depuis quelques années. Dans le Grand Est, première région productrice de biogaz, nous sommes à près de 30 % d'énergies renouvelables dans la consommation d'électricité. Nous sommes aussi la seule région à atteindre les objectifs nationaux en matière de baisse des émissions de gaz à effet de serre. La démarche « Grand Est, Région Verte » est une nouvelle étape et fait du Grand Est une région pionnière. Une

région qui investit dans le développement durable et incite chacun - collectivités, entreprises, particuliers - à prendre sa part dans cet effort collectif. Avec « Grand Est, Région Verte », c'est l'écologie pragmatique et concrète que nous mettons en œuvre.

Quelle seront vos priorités pour les prochains mois ?

Nous allons nous appuyer sur un budget à la fois réaliste et ambitieux qui traduit d'abord nos engagements dans la transition écologique. De la rénovation thermique dans nos lycées au développement des énergies renouvelables comme le solaire, l'éolien, le photovoltaïque : nos investissements verts constituent notre première réponse aux défis environnementaux. Quand nous investissons sur l'hydrogène, quand nous déployons un plan autour du biogaz, par exemple, nous proposons des alternatives crédibles aux crises énergétique et climatique. Le budget de la Région Grand Est confirme aussi nos efforts en faveur de la formation professionnelle, des infrastructures ferroviaires, des maisons de santé dans tous les territoires. Et l'épanouissement de nos enfants, l'emploi dans nos entreprises, la qualité de vie partout dans notre région restent des priorités fondamentales. Avec un budget de près de 4,5 milliards d'euros pour l'année 2024, jamais la Région n'a été aussi forte pour agir !

À l'approche des fêtes de Noël, qui ont une saveur particulière dans notre région, quels messages souhaitez-vous adresser ?

Après une année qui, je le sais, n'a pas été facile pour beaucoup d'entre vous, voici venu le temps de Noël qui nous rapproche les uns des autres. Et dans le Grand Est, Noël se vit plus intensément qu'ailleurs, dans l'authenticité et la proximité. Nos marchés de Noël, nos produits locaux, nos gourmandises, notre gastronomie, nos villes et nos villages qui scintillent font la fierté de toute notre région. Je souhaite à chacun de profiter pleinement de ces moments de partage et d'excellentes fêtes de fin d'année dans notre belle région.

“ Dans le Grand Est, Noël se vit plus intensément qu'ailleurs, dans l'authenticité et la proximité. ”



PRIX NATIONAL

Rénovation énergétique des copropriétés : la Région Grand Est se distingue

La Région Grand Est a obtenu le trophée « Coup de cœur du jury » décerné dans le cadre du 37^{ème} congrès de l'association AMORCE, qui agit pour une accélération de la transition écologique en France. Ce titre met en lumière l'accompagnement complet dont bénéficient les copropriétaires, qui souhaitent entreprendre des travaux de rénovation énergétique de leur immeuble. La Région Grand Est s'appuie pour cela sur deux outils phares : le projet Copro Grand Est et le programme Climaxion.

Suivez l'actualité du Président sur ses réseaux sociaux !



SOMMAIRE N° 9 - HIVER 2023

P.3 GRAND EST PASSIONNÉMENT

IL Y A TANT DE NOËLS À VIVRE DANS LE GRAND EST !

P.4 GRAND EST JEUNESSE

AVEC ORIENT'EST, PRENEZ LA BONNE DIRECTION !

P.5 GRAND MOMENT CULINAIRE

DES DOUCEURS FESTIVES !

P.6 MADE IN GRAND EST

UN NOËL INOUBLIABLE DANS LE GRAND EST

P.8 TRIBUNES

P.9 GRAND ANGLE

ENTRE GASTRONOMIE ET MÉTIERS D'ART, LE GRAND EST EXCELLE

P.10 GRAND EST PROXIMITÉ

Magazine édité par La Région Grand Est, 1 place Adrien Zeller, BP 91006, 67070 STRASBOURG. Directeur de la publication : Franck Leroy, Président de la Région Grand Est. Rédaction en chef : Marie Tribout, directrice de la communication de la Région Grand Est. Crédits photo : Samuel Greblil, Christophe Manquillet, Jean-Luc Stadler - Région Grand Est / Tourisme Eguisheim-Rouffach — ADT / Vianney Muller - ADT / Benoît Gaillot Ville de Nancy / Service communication- Ville de Charleville-Mézières / Fotostorm, Izusek — iStock / Sandra Thomann / Les Fous du Terroir / Katia Gribet / Moulin de la Lauchère / Atelier du mirabellier / Maison Baluchon / FORÉT cosmétique / Sophie Weigel - le Réverbère / Jean-Simon Roch - C'IAV Meisenthal / Wiplii / Marsault / Au saule de la vance / Michaël Vessière
Conception et réalisation : CIEASEN



N°ISSN 3000-3482
Tirage : 2 629 975 exemplaires
Groupe Morault — Est-Imprimerie
ZA Tournebride, 57161 Moulins-les-Metz

GRAND EST PASSIONNÉMENT

Il y a tant de Noëls à vivre dans le Grand Est !

Riche de 150 marchés de Noël, dont 120 en Alsace, et près de 1 000 événements, le Grand Est offre des expériences inoubliables durant l'Avent et les fêtes de fin d'année, sur fond de féerie pour petits et grands. Intimiste, authentique, décalé, gourmand, pétillant... La sélection est difficile parmi tous ces rendez-vous enchanteurs...



Parmi les marchés de Noël authentiques... celui d'Eguisheim (68)

Pittoresque et intimiste, le marché de Noël d'Eguisheim met à l'honneur artisans et créateurs dans ses petits chalets scintillants. Labélisé « Villes et villages de Noël » pour son authenticité et la richesse de son patrimoine, Eguisheim offre un écrin enchanteur idéal pour s'imprégner de la magie de Noël en Alsace. **Du 24 novembre au 14 décembre.**

Sans oublier...

Les historiques marchés de Noël de Strasbourg - l'un des plus anciens d'Europe - , Colmar, Kaysersberg, Sélestat, Haguenau, Mulhouse, Munster...

Retrouvez tous les marchés de Noël alsaciens sur www.noel.alsace



Un événement pétillant... à Épernay (51)

L'avenue de Champagne prend ses « Habits de lumière » pour une fête mettant en valeur son patrimoine architectural, ses maisons de champagne, sa gastronomie. Pour cette édition placée sous le signe du « Végétal et de la légèreté », des accords mets-champagne concoctés par des chefs de la région, deux feux d'artifice et un défilé de voitures de collection. **Du 8 au 10 décembre.**



Fêtez la Saint-Nicolas à Nancy (54)

Inscrites à l'inventaire français du Patrimoine culturel immatériel, les fêtes de la Saint-Nicolas célèbrent le patron de la Lorraine dans une ambiance féérique et gourmande avec ses places centrales investies de chalets décorés dans l'esprit de Noël. Incontournable, le défilé du 9 décembre transformera le centre historique nancéien en un univers merveilleux, au cœur de l'ensemble architectural classé. Nancy célèbre Saint-Nicolas **du 24 novembre au 7 janvier.**



Un événement paradisiaque... au zoo d'Amnéville (57)

Pour la deuxième édition de son festival Luminescence, le zoo d'Amnéville embarque pour un dépaysement total dans neuf univers déjantés ! Avec « Welcome to paradise », le zoo offre un nouveau parcours promettant émerveillement et émotions, dans des univers fantastiques et oniriques, avec plus de 10 000 installations lumineuses sur un parcours d'1,4 km. **Jusqu'au 1^{er} avril.** Tentez votre chance pour gagner des entrées au zoo !



Entre contes et légendes... le marché de Noël de Charleville-Mézières (08)

Une patinoire, une grande roue, des manèges pour les petits. Mais aussi des chalets mettant à l'honneur spécialités et artisanat de la région. La place Ducale de Charleville-Mézières prend ses habits de fête sur fond de légendes ardennaises. Au programme : des contes, des spectacles, la visite de Saint-Nicolas et du père Noël ! **Du 25 novembre au 3 janvier.**



Et bien d'autres dates partout dans le Grand Est à Metz, Thionville, Épinal, Châlons-en-Champagne, Troyes... Ou encore à Reims, dont le village de Noël est le 3^{ème} plus grand de France !

À retrouver sur explore-grandest.com

5 PISTES POUR TROUVER SA VOIE

Avec Orient'Est, prenez la bonne direction !

Quel cursus scolaire, quelle formation, quel métier ?
La Région aide les jeunes à faire les bons choix pour leur avenir !

1
S'informer sur les métiers et les formations
...

Pour trouver une formation, un établissement scolaire, un centre de formation des apprentis (CFA) ou encore des informations sur un métier ou un secteur d'activité : **rendez-vous sur orientest.fr**

2
Rencontrer des professionnels de l'orientation
...

Sur orientest.fr, tous les événements dédiés à l'orientation sont répertoriés sur l'agenda : journées portes ouvertes, forums métiers, webinaires en ligne, salons de recrutement en alternance, job dating... Autant d'occasions d'échanger avec des professionnels et des étudiants, et de bénéficier de conseils éclairés.
orientest.fr

ET EN PLUS !
Des professionnels interviennent aussi dans les établissements de formation pour partager leur expérience, leur passion pour leur métier auprès des jeunes et leur présenter la réalité du terrain.

3
Découvrir un métier
...

Observer les gestes professionnels, découvrir les conditions de travail réelles d'une entreprise, son organisation, ses métiers : **la chaîne Youtube Orientation Grand Est**, riche en témoignages de professionnels et d'étudiants en formation, permet de se rendre compte concrètement du monde de l'entreprise.

4
Acquérir une expérience professionnelle
...

Où trouver un stage ? Dans quelle entreprise ? Et dans quelle ville ? **Expériences PRO** est LA réponse à toutes ces questions ! Conçue pour faciliter les recherches des jeunes et leur mise en relation avec les entreprises, vous y trouverez toute une sélection d'offres de stages, d'apprentissage ou de jobs saisonniers dans le Grand Est.

Cet outil permet aussi de créer un CV et de suivre ses candidatures.
experiencespro.grandest.fr

LE SAVIEZ-VOUS ? Le Parcours d'Acquisition des Compétences en Entreprise (PACE) permet aux jeunes de plus de 18 ans d'avoir une expérience de 4 à 6 mois dans une entreprise du Grand Est. Votre enfant est accompagné par un organisme de formation et sa rémunération est financée par la Région Grand Est.
pace-grandest.fr

5
Faire un stage ou des études à l'étranger
...

Votre enfant a envie de bouger ? Les dispositifs sont nombreux pour accompagner son projet de mobilité internationale. Pour en savoir plus, connectez-vous sur **jeunest.fr**



SUIVEZ LE GUIDE !

Pour tout savoir sur l'orientation « Après la 3^e » et « Après la terminale », téléchargez et consultez les guides en ligne.



POSTULEZ ICI !



La Région aussi recrute au sein de ses services. N'hésitez pas à découvrir toutes nos offres !

Des douceurs festives !

Des passionnés de cuisine et de traditions culinaires en Grand Est nous partagent leurs recettes de desserts favoris pour les fêtes.

**CÔTÉ ALSACE
LES ÉTOILES
AU CITRON**

par Sandra Thomann,
cuisine-addict.com



Pour 30 gâteaux
250 g de farine
3 càc de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
60 g de sucre glace
100 g de beurre mou
1 jaune d'œuf
3 càc de lait
1 pincée de sel
1 citron jaune non traité
Pour le glaçage :
150 g de sucre glace
2 càc de jus de citron
3 càc d'eau chaude

1 Tamisez la farine et la levure et creusez un puits. Versez le sel, le sucre, le sucre vanillé, le zeste et le jus du citron, le jaune d'œuf et le lait. Travaillez la pâte, puis ajoutez petit à petit le beurre ramolli.

2 Enveloppez la pâte en boule de film plastique, puis mettez au frais pendant 1 heure.

3 Abaissez la pâte puis découpez des étoiles à l'emporte-pièce. Disposez les étoiles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites cuire 12 minutes à 180°C.

4 Préparez le glaçage en délayant l'eau et le jus de citron dans le sucre glace. Quand les étoiles sont refroidies, glacez-les et laissez sécher 1 heure avant de mettre en boîte.

**CÔTÉ LORRAINE
BABA AU RHUM PARFUMÉ
MIEL ET GINGEMBRE**

par les Fous de terroirs,
lesfousdeterroirs.fr

130 g de farine
60 g de sucre
3 œufs
2 càc de lait
1 sachet de levure chimique
Sel, beurre
2 càc de rhum lorrain parfumé au miel et au gingembre
Pour une version sans alcool : la pairdry, à base de jus de mirabelles de lorraine infusée aux fleurs de houblon
50 g de sucre en poudre
50 cl d'eau
1 càc de miel lorrain

1 Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le lait chaud, la farine tamisée et la levure.

2 Mélangez délicatement la pâte et incorporez petit à petit les blancs en neige. Beurrez et farinez le moule et versez la pâte jusqu'aux ¾. Enfournez et laissez cuire 20 à 25 minutes à 180°C puis démoulez aussitôt.

3 Pour le sirop, faites bouillir l'eau avec le sucre pendant 2 minutes puis portez hors du feu. Ajoutez le rhum ou la pairdry et le miel.

4 Arrosez le baba avec le sirop jusqu'à complète absorption. Servez frais avec des fruits de saison et/ou de la chantilly.

Le saviez-vous ?
La recette du Baba est née à Lunéville au début du 18^e siècle !



**CÔTÉ CHAMPAGNE-ARDENNE
SABAYON AU CHAMPAGNE
ET TUILES DE BISCUITS ROSES**

par Katia Gribet,
katiaaupaysdesgourmands.fr



Pour les tuiles :
150 g de sucre en poudre
150 g d'amandes effilées
50 g de farine
100 g de poudre de biscuits roses de Reims
2 œufs entiers + 2 blancs
90 g de beurre fondu
1 pointe de colorant rose (facultatif)
Pour le sabayon :
100 cl de champagne rosé
3 jaunes d'œufs
75 g de sucre
Baies roses

1 Mélangez délicatement les amandes, le sucre, la farine, la poudre de biscuits roses et une pointe de colorant rose en poudre (facultatif). Laissez reposer au frais pendant 15 minutes. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, faites des petits tas avec la préparation et étalez à l'aide du dos d'une cuillère. Faites cuire les tuiles à 180° environ 10 minutes.

2 Sortez les tuiles du four et placez-les sur un rouleau à pâtisserie afin qu'elles prennent la forme.

3 Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs dans un récipient. Ajoutez le champagne. Faites cuire au bain-marie sans cesser de fouetter jusqu'à ce que le mélange double de volume (environ 10 minutes). Hors du feu, continuez de fouetter encore 5 minutes.

4 Versez le sabayon dans des assiettes creuses. Parsemez-le avec des éclats de baies roses et de biscuits roses. Servez avec les tuiles.

ET DES RECETTES DE NOS CHEFS ÉTOILÉS À RETROUVER ICI !

Fleurons de la gastronomie française, les chefs étoilés Arnaud Lallement, L'Assiette Champenoise à Tinquieux (51), Olivier Nasti, Le Chambard à Kaysersberg (68), et Fabien Mengus, L'Arnsbourg à Baerenthal (57), partagent leurs recettes favorites pour les fêtes sur notre site internet.



Made in GRAND EST

Des bouchons à croquer (10)

Meilleur ouvrier de France chocolatier-confiseur, Alexandre Gyé-Jacquot, du Moulin de la Lauchère, ravit les gourmets de ses bouchons de champagne délicats en chocolat noir ou au lait, fourrés de différents pralinés. 22€ moulindeلالauchere.fr



Un Noël inoubliable dans le Grand Est

Nos artisans et créateurs ont du talent ! Matériaux sourcés, réalisation dans le Grand Est, créativité : trois bonnes raisons de glisser sous le sapin des cadeaux 100% régionaux, 100% plaisir, pour tous les budgets.

Une pochette sauvage (52)

Des motifs inspirés de la nature foisonnante de la Haute-Marne, une confection réalisée par les artisans de la région sur commande... Avec la pochette Sauvage de Maison Baluchon, maquillage, papiers, ou téléphone trouvent un écrin des plus raffinés. 88€ maisonbaluchon.fr



Un stylo haute-couture (55)

Un bel objet en bois de mirabellier à transmettre de génération en génération, unique et réalisé par le tourneur sur bois meusien Yannick Arcelli. 90€ atelierdumirabellier.com



Des trésors de la forêt (88)

Quelques gouttes suffisent pour bénéficier des secrets de la forêt vosgienne. Grâce à l'association de cinq huiles précieuses, l'huile authentique FORÊT nourrit et assouplit la peau, les cheveux et la barbe. 12€ foret-cosmetique.fr



Une écharpe expressionniste (68)

Teintes et imprimées artisanalement en teinture végétale par Juliette Vergne dans son atelier mulhousien, ces écharpes uniques en toile de soie douce et mate, réchauffent autant qu'elles illuminent avec ce contraste entre gris et noir ou leurs teintes vives en camaïeu. 210€ juliettevergne.bigcartel.com



La boule de Noël (57)

Chaque année, les collectionneurs et amateurs attendent avec impatience la boule de Noël en verre soufflé du Centre international d'art verrier (CIAV). Avec son bleu turquoise et son élégante robe, Stella, imaginée par le designer Jean-Simon Roch, va s'arracher ! À partir de 24€. En rupture de stock ? Découvrez les autres modèles et profitez d'une expérience unique au Musée du verre dévoilant tous les secrets de l'art verrier. Liste des points de vente : ciav-meisenthal.fr



Une planche apéritive signée Marsault (51)

En facon de champagne upcyclé et fondu, le Cochelet, du nom de la fête célébrant la fin des vendanges, sera du plus bel effet pour un apéritif dinatoire en famille ou entre amis. De 15€ à 40€ marsaultreims.fr



Une mandalette Pierrette (08)

Ce petit panier en osier Au saule de la vence, avec ses anses en cuir tendance, est l'entrée parfaite pour commencer une collection de pièces de vannerie. 38€ ausauledeLavence.com



DES CADEAUX À GAGNER !

JUSQU'AU 24 DÉCEMBRE, PARTICIPEZ À NOTRE JEU-CONCOURS, EN VOUS RENDANT SUR GRANDEST.FR CHAQUE SEMAINE, UN LOT À GAGNER !



ENCORE + D'IDÉES CADEAUX



Une maison pour rêver (67)

On laisse libre cours à la créativité des enfants avec cette maison en carton à colorier. Facile à monter, elle sert autant de cachette que de support à leur créativité ! 29,90€ wiplii.com/boutique/maison-en-carton



Un bracelet porte-bonheur (54)

Les bracelets cordon ornés de perle de verre ou de pierre naturelle façonnées par les verriers de la maison Michaël Vessière offrent une élégance décontractée en plus de porter bonheur à toute la famille ! À partir de 45€ mv-bracelet.com

MAJORITÉ RÉGIONALE

Le Grand Est et l'Éducation : un engagement sans faille pour l'égalité des chances !

En juin, sous l'impulsion de Franck LEROY, de Christèle WILLER et d'Atissar HIBOUR, vos élus ont construit, proposé et adopté le Plan Régional pour la Restauration et l'Hébergement Scolaires. Internat à 1€, bouclier tarifaire pour la cantine, aide à la restauration, renforcement du fonds social ... votre majorité agit pour l'avenir et votre budget !

L'internat à 1€ par mois est une mesure sans précédent. Elle correspond à notre volonté politique de lutter contre les déterminismes sociaux. Trop souvent, des jeunes et leurs familles choisissent des formations dans les lycées qui se situent près de chez eux. Or chaque élève doit pouvoir étudier dans la filière qui lui plaît.

Depuis sa création, la Région a fait de ses missions en matière d'éducation une politique sociale, familiale et territoriale forte. De l'ordinateur offert dans le cadre du Lycée 4.0 à cette rentrée avec l'hébergement en internat à 1€, en passant par les aides au transport scolaire, chacune de nos mesures est tournée vers le droit à la formation, la levée des obstacles à la mobilité et le pouvoir d'achat des familles.

Nous sommes la Région la plus avancée sur le numérique éducatif gratuit, celle qui va le plus loin en matière d'accompagnement social et de soutien financier. Nous estimons que c'est nécessaire, compte tenu des besoins de nos jeunes et des opportunités qui se présentent à eux. Le Grand Est va accueillir de nombreux emplois liés à la réindustrialisation et à la transition énergétique. Nos lycéens travailleront demain dans le photovoltaïque en Moselle ou en Alsace, dans le nucléaire en Haute-Marne, dans la Meuse et les Ardennes, ou dans l'hydrogène vert sur tout notre territoire.

Comme pour toutes les compétences de la Région, votre Majorité transforme les enjeux actuels en solutions pour l'avenir.

Valérie DEBORD
Présidente du groupe
Majorité régionale

RASSEMBLEMENT NATIONAL ET APPARENTÉS

Région Grand Est : un voyage d'études à 60.000 euros !

Toujours prompt à refuser nos propositions pour vous redonner du pouvoir d'achat (comme baisser la taxe régionale sur les carburants), Franck LEROY ne manque pas d'imagination lorsqu'il s'agit de faire plaisir aux élus de sa majorité.

Récemment, il a fait voter l'organisation d'un voyage sur le thème... du vélo (du 23 au 25 octobre). Officiellement, il s'agissait de « découvrir les constituants de politiques cyclables remarquables », alors qu'il suffit de marcher dans certaines villes de la Région pour comprendre le fonctionnement... d'une piste cyclable.

Selon le propre aveu de l'exécutif, « le coût (...) est de 59.911,30 euros » et « la délégation du Grand Est (...) composée de 40 participants, dont (...) douze conseillers régionaux » soit 1.500 euros par personne. **Comment peut-on justifier de dépenser 1.500 euros, c'est-à-dire un SMIC, pour trois jours de balade en Belgique ?** D'ailleurs, l'association « Contribuables associés » a récemment dénoncé cette gabegie.

Les élus régionaux du groupe « RN et apparentés » ont voté contre et n'ont pas participé à ce qui ressemble à un circuit touristique.

Laurent JACOBELLI
Président du groupe « RN et apparentés »
Député de la Moselle
Groupe-rn@grandest.fr

CENTRISTES ET TERRITOIRES

La Région Grand Est alourdit la facture des habitants

A l'heure où l'inflation impacte et creuse de plein fouet le budget des familles, notre groupe dénonce avec force le choix du président de la Région Grand Est d'augmenter pour cette rentrée 2023 les tarifs de la restauration scolaire de plus de 9 % pour tous les lycéens des lycées publics.

Une augmentation bien camouflée par une mesure de communication régionale concernant la mise en œuvre d'un internat à 1 euro, et qui s'ajoute à l'augmentation des tarifs des transports sur le réseau FLUO Grand Est.

Depuis de nombreuses années, la Région Grand Est bénéficie pourtant de rentrées fiscales exponentielles pour ses budgets annuels permises par les réformes engagées par le Président de la République Emmanuel Macron.

Cela devrait inviter et conduire Franck Leroy à mettre en place des politiques publiques réactives et adaptées à la réalité des besoins des familles comme le font les autres présidents des Régions de France.

centristes-et-territoires.fr

LES ÉCOLOGISTES

Pour un engagement concret en faveur des transports

Alors que le gouvernement multiplie les effets d'annonce, nous demandons des mesures concrètes et fortes pour encourager immédiatement le développement des transports en commun.

Le ministre des transports a annoncé la création d'un abonnement "pass rail", permettant de voyager grâce à un abonnement unique à 49€. Ce pass rail est une nécessité demandée par les écologistes depuis de nombreuses années, mais à l'heure où trop d'usager-es font face à des retards, des suppressions, voire à une absence totale de liaison ferroviaire, nous craignons que ce pass ne se limite aujourd'hui à un effet de communication.

Pour que le pass rail puisse avoir un vrai impact sur le budget des ménages et nous faire préférer le train, nous avons besoin d'un réseau ferroviaire développé et d'un service à la hauteur. En ce sens, l'Etat, la Région Grand Est et la SNCF doivent investir pour une augmentation et une meilleure visibilité de l'offre ferroviaire, partout sur le territoire régional.

LA GAUCHE SOLIDAIRE ET ÉCOLOGISTE

Face à l'urgence sociale la Région doit agir !

Depuis plusieurs mois, l'inflation met particulièrement en difficulté les familles. Les plus modestes sont face à des choix de survie, entre manger, se chauffer et se déplacer en obérant les possibilités d'autres dépenses. Cette situation est inacceptable.

En ces temps de crise, la Région n'est pas à la hauteur ! Notre collectivité doit constituer un véritable bouclier, elle doit protéger ceux qui en ont le plus besoin.

La majorité régionale a fait ses choix en augmentant les tarifs de cantines dans les lycées, et poursuivre leurs aides aux grandes entreprises et promouvoir le greenwashing.

Dans l'urgence nous demandons l'intégration des élèves boursiers dans l'aide aux repas de 0,80€ et une tarification sociale des tarifs de cantines, des transports scolaires gratuits, un pass culture et sport jeune plus ambitieux.

Notre groupe continuera à se battre pour les plus modestes lors du prochain budget.

Pour une Région au cœur de vos préoccupations, pour une Région plus solidaire et écologique.

ENTRE GASTRONOMIE ET MÉTIERS D'ART

Le Grand Est excelle

Le cristal et le verre, le cuir, le textile, mais aussi le champagne, les grands crus, les douceurs... Le Grand Est peut s'enorgueillir de savoir-faire d'excellence, réputés à travers le monde.

Baccarat, Daum, Lalique, la Cristallerie Saint-Louis... Le champagne, les macarons Pierre Hermé... Bugatti aussi. Autant de noms qui font rêver le monde entier et qui sont nés dans le Grand Est. Ce que l'on ignore souvent, c'est que derrière les grandes maisons françaises, se cachent de « petites mains » qui œuvrent dans la région. La bijouterie, par exemple, se développe de manière significative dans le Grand Est. Ces ateliers de métiers d'art travaillent pour de grands noms de la joaillerie française, mais dans la plus grande confidentialité.

Des noms qui font rêver le monde entier, des ateliers méconnus

Seuls les initiés savent que les cuirs des sacs à main les plus convoités proviennent de tanneries alsaciennes ou des Ardennes. Que l'ameublement et la décoration des plus grands palaces sont confectionnés dans notre région. Les grandes maisons de la cristallerie, bien sûr, mais aussi les émaux de Longwy, la faïence à Lunéville, la pâte de verre à Nancy, le linge de table à Gérardmer, la coutellerie à Nogent... Soit 3000 professionnels des métiers d'art et manufactures d'exception dans la région. De fait, l'industrie du luxe recherche ces personnes qui contribuent par leur travail à une production d'excellence, des ouvriers d'art, dont on doit souligner toute la noblesse.

Le luxe du Grand Est, c'est aussi sa gastronomie, avec son fleuron, le champagne, et ses 370 maisons... Mais aussi, ses 50 chefs étoilés, tous ses produits du terroir, dont 7 fromages sous appellations contrôlées, les 51 grands crus d'Alsace, les bergamotes de Nancy, les dragées de Verdun, les madeleines de Commercy et de Liverdun... Autant de mets festifs que l'on s'autorise à s'offrir particulièrement durant les fêtes. Pour preuve, le champagne enregistre la moitié de ses ventes annuelles en fin d'année... Santé !



BON À SAVOIR

Et pour vivre des expériences autour des métiers d'art et de la gastronomie dans le Grand Est : explore-grandest.com



Les métiers d'art, l'ADN du Grand Est

Parce que les métiers d'art contribuent à l'attractivité du Grand Est et à la transmission des savoir faire, la Région Grand Est se mobilise pour promouvoir la place des métiers d'art dans le patrimoine régional, soutenir les filières d'excellence et innover à travers des formations uniques en France. À titre d'exemple, l'on peut citer le Centre européen de recherche et de formation aux arts verriers - Cerfav, à Vannes-le-Châtel (54), le Pôle Ameublement Bois Décoration de Liffol-Neufchâteau (88), ou encore le Centre national de facture d'orgues d'Eschau (67).

La Région Grand Est valorise ses savoir-faire d'excellence et regroupe sur un site dédié toutes celles et ceux qui participent de la richesse du patrimoine régional. Histoire, agenda, annuaire, actualité, rendez-vous sur : metiersdart.grandest.fr

INFOS PRATIQUES

À la rencontre des artisans d'art

- Salon OZE. Du 9 au 23 décembre. Salle de l'Aubette, place Kléber, Strasbourg (67)
- L'art et la manière. 16 et 17 décembre. Petite Halle de l'Octroi, Nancy (54)
- A ne pas manquer l'année prochaine, le nouveau rendez-vous des artisans d'art qui se réunissent aux Halles du Boulingrin, à Reims, fin novembre.

APPRENTISSAGE

Réussite maximale pour les apprentis-ingénieurs

Le nouveau pôle formation UIMM Lorraine à Bar-le-Duc est un signal fort pour l'emploi et les compétences dans le territoire meusien.

Dans ses nouveaux locaux, financés en partie par la Région Grand Est à hauteur de 767 000 euros, ce pôle de formation de **Bar-le-Duc** accueille apprentis, demandeurs d'emploi et salariés. Objectif : les former à des métiers techniques très recherchés par les entreprises dans des secteurs tels que la maintenance et la production industrielle, le soudage, le pilotage de ligne de production et l'électricité. Les diplômés délivrés vont du Bac professionnel au BTS et jusqu'aux formations supérieures post-BTS. Le pôle de formation est aussi tourné vers la formation continue qualifiante et diplômante.

“ Nos industries locales s'illustrent dans des domaines de pointe. Notre rôle est de mettre en adéquation leurs besoins avec les compétences développées dans les centres de formation. ”

Franck Leroy
Président de la Région Grand Est



Une immersion dans les ateliers pour découvrir les métiers

Les formations pour les demandeurs d'emploi et les salariés d'entreprise sont ouvertes tout au long de l'année. Et pour permettre à chacun de découvrir les métiers qui recrutent, rien de tel qu'une immersion dans les ateliers du pôle de formation dans le cadre d'une journée découverte des métiers. Employabilité maximale donc pour ces jeunes ingénieurs dans un Grand Est à forte tradition industrielle qui a fait de l'apprentissage et de la formation continue, un fer de lance de la redynamisation de ses territoires.

2 000 apprentis



Le pôle formation de l'Union des Industries et des Métiers de la Métallurgie (UIMM) Lorraine forme, chaque année, près de 2 000 apprentis mais aussi 3 000 salariés d'entreprise et 600 demandeurs d'emploi à l'échelle de ses 9 sites en Lorraine. L'UIMM Lorraine représente 1 600 entreprises qui emploient plus de 51 000 salariés.



DUGNY-SUR-MEUSE ET SORCY Lhoist, production zéro carbone

Implantée à Dugny-sur-Meuse et à Sorcy, la société Lhoist est leader dans la production de chaux, un fertilisant agricole. Son projet : décarboner cette activité pour réduire ses impacts environnementaux en utilisant la biomasse pour le fonctionnement des fours à chaux. L'entreprise veut aussi mettre en œuvre un dispositif de captage des émissions de carbone en sortie de cheminée. À la clé, une baisse totale de 96 % des émissions de gaz à effet de serre sur le site de Dugny-sur-Meuse à l'horizon 2050. La Région Grand Est finance une partie des dépenses de recherche et développement tandis que l'Ademe soutient les opérations de décarbonation.



LIGNY-EN-BARROIS

Daimler, premier fournisseur d'emplois

Depuis 1980 et son implantation à Ligny-en-Barrois, l'usine EvoBus - qui fait partie du groupe Daimler Truck - s'est imposée comme un maillon essentiel du tissu industriel meusien. Spécialisée dans l'assemblage de véhicules lourds comme les autobus, l'usine a vu son activité fortement progresser. Et d'ici 2030, près de 50 millions d'euros seront investis pour transformer le site de Ligny-en-Barrois en lien avec le développement des nouvelles motorisations et des modèles électriques. EvoBus, qui envisage de créer plus de 250 nouveaux emplois liés à l'électrification des véhicules, reste le premier employeur privé de la Meuse.



Saint-Mihiel chouchoute ses sportifs

Une salle de sport, des tribunes pouvant accueillir jusqu'à 280 personnes, une salle de gymnastique et une salle de musculation : le gymnase de **Saint-Mihiel** flambant neuf est également accessible aux personnes à mobilité réduite. Exemplarité aussi au niveau des installations techniques : chaufferie bois, ventilation double flux, plus de 600 m² de panneaux photovoltaïques et un système de récupération des eaux de pluie pour alimenter les sanitaires. La Région Grand Est a mobilisé **145 000 euros** dans le cadre du programme Climaxion auxquels s'ajoute une enveloppe de **300 000 euros** au titre des dispositifs d'aménagement du territoire.



La Région le sport !

L'EXCELLENCE SE JOUE ICI !



VERDUN

IFSI-IFAS, établissement pilote

L'Institut de formation en soins infirmiers (IFSI) et l'Institut de formation d'aides-soignants (IFAS) expérimentent depuis deux ans un dispositif de VAE hybride - Validation des Acquis de l'Expérience - spécifique aux aides-soignants. Il permet à ces personnels de monter en compétence et d'obtenir un diplôme reconnu. Plus de 80 personnes ont déjà bénéficié de la VAE hybride. Cette initiative innovante, qui répond aussi aux besoins des établissements hospitaliers, est progressivement généralisée à l'ensemble du Grand Est.



**Vous avez un projet dans la Meuse ?
Contactez-nous !**

Maison de la Région
de Saint-Dizier/Bar-le-Duc

Site de Bar-le-Duc
4, rue des Romains
03 26 70 74 54
maison.saintdizier-barleduc@grandest.fr

Site de Verdun
44, rue de Rù
03 26 70 74 80
maison.saintdizier-barleduc@grandest.fr



POUR EN SAVOIR PLUS

GRÂCE À LA RÉGION GRAND EST...

“ ... mon hébergement
en internat est
à **1€ par mois*** ”

“ ... j'ai un **ordinateur**
rien que pour moi ! ”

“ ... j'ai **50% de réduction**
dans tous les trains
avec ma carte Fluo ! ”

“ ... mon lycée fait des
économies d'énergie ”

** pour les lycées publics du Grand Est*

Oscar, Anna, Mounia et Simon
Pour tous les lycéens du Grand Est !

Pour en savoir plus sur ces dispositifs

