

CINÉMAS Mulhouse



« Ninja turtles » au Palace et au Kinopolis. (DR)

BEL AIR

- **Dimanche 19** : Le sel de la terre : 11h, 16h, 18h15. Léviathan : 13h30. Still the water : 20h30.

KINEPOLIS

- **Annabelle** : 10h45 uniquement dim., lun., mar., - 13h40, 15h50, 20h25, 22h35. **Balade entre les tombes** : 13h45, 16h45, 19h45, 22h30. **Bodybuilder** : 18h10. **Dracula Untold** : 13h45 (uniquement jeu. et ven.), 15h50, 20h (sauf jeu.), 22h30. **Dragons 2** : 10h45 (uniquement dim., lun., mar., - 14h (uniquement lun. et mar.)), 15h55. **Equalizer** : 13h45, 16h45 (sauf dim.), 19h45, 22h30. **Gone girl** : 10h45 (uniquement dim., lun., et mar., - 14h, 17h, 20h45, 22h20). **Horns** : 19h45 (sauf dim.), 22h35. **Le labyrinthe** : 10h45 (uniquement dim., lun., mar., - 13h45, 16h45, 19h45, 22h30). **Les gardiens de la galaxie (2D)** : 10h45 uniquement lun. et mar. **L'incroyable histoire de Winter le dauphin 2** : 10h45 uniquement dim., lun., mar., - 13h45 (sauf mer., jeu. et ven.). **Lou ! Journal infime** : 10h45 uniquement dim., lun., mar., - 14h15, 16h45 (sauf jeu.), 19h45 (sauf mar.). **Lucy** : 10h45 uniquement dim., lun., mar., - 13h45 (uniquement mer., jeu. et ven.), - 15h45, 17h45, 20h25 (sauf lun.). **Mommy** : 13h45 (sauf lun. et ma.), 16h45, 19h45, 22h15. **Ninja Turtles (2D)** : 10h45 uniquement dim., lun., mar., - 13h40, 20h15 (uniquement ven.). **Ninja Turtles (3D)** : 10h45 uniquement dim., lun. mar., - 15h50, 18h, 20h15 (sauf ven. en 2D) - 22h30. **Opération casse noisette (2D)** : 10h45 uniquement dim., lun., mar., - 13h45 (sauf jeu. et ven.). **Papa was not a Rolling Stone** : 17h55. **Planes 2** : 10h45 uniquement dim., lun., mar., - 15h45 (uniquement lun. et mar.). **Reprise : M. Peabody et Sherman** : 10h45 uniquement dim., lun., mar., - 13h40 (uniquement lun. et mar.). **Samba** : 10h45 uniquement dim., lun., mar., - 14h, 16h45, 18h, 20h, 22h15. **Sex tape** : 22h30 (sauf ven.). **The Boxtrolls (2D)** : 13h40, 20h15. **The Boxtrolls (3D)** : 15h50, 18h, 22h30. **Tu veux ou tu veux pas** : 13h45 et 15h45 (sauf mer.), 17h45, 19h45, 21h45 (sauf jeu.) à 22h10). **- Version sourds et malentendants** : **Samba** : jeudi 16 à 14h. **- Ethnique movie : Incir Recili 2** : vendredi 17 à 22h, dimanche 19 à 17h et 20h. **- Opéra : Les noces de Figaro** : samedi 18 à 18h55. **- Avant-première : La légende de Manolo** : dimanche 19 à 11h. **- Avant-première : On a marché sur Bangkok** : lundi 20 octobre à 16h30. **- Avant-première : Fury** : mardi 21 à 10h45.

LE PALACE

- **En avant-première : Bande de filles (VF)** : mar. à 21h. **- A la poursuite du roi Plumes (VF)** : mer., jeu., ven., à 13h30, 15h35 ; sam., dim., lun., mar. à 11h15, 13h30, 15h35. **Geronimo (VF)** : tous les jours sauf mer. à 15h10, 17h15, 19h20, 21h25 ; mer. à 11h, 15h10, 17h15, 19h20, 21h25. **Ninja Turtles (VF)** : mer., sam., dim., lun., mar. à 11h15, 13h50, 16h, 21h ; jeu., ven., à 13h50, 16h, 21h. **Ninja Turtles (3D)** : tous les jours à 18h50. **Pat et Mat (VF)** : mer., jeu., ven. à 14h ; sam., dim., lun., mar. à 11h15, 14h. **Samba (VF)** : mer., sam., dim., lun., mar. à 11h, 14h10, 16h35, 19h, 21h30 ; jeu., ven. à 14h10, 16h35, 19h, 21h30. **White Bird (VO)** : tous les jours sauf mer., à 13h45, 17h10, 19h, 21h40 ; mer. à 11h, 13h45, 17h10, 19h, 21h40. **Gone girl (VO)** : tous les jours sauf mer. à 15h, 17h50, 20h45 ; mer. à 11h, 15h, 17h50, 20h45. **Lou ! Journal infime (VF)** : mer., dim., mar. à 11h, 13h20, 15h25, 19h35 ; jeu. à 13h20, 15h25, 17h30, 19h35 ; ven. à 13h20, 15h25, 17h30 ; sam. lun. à 11h, 13h20, 15h25, 17h30, 19h35. **Mommy (VO)** : tous les jours à 13h30, 16h10, 18h15, 21h10. **Tu veux ou tu veux pas ? (VF)** : mer., jeu., ven., sam., lun., à 16h15, 18h, 19h45, 21h30 ; dim., à 19h45, 21h30 ; mar., à 16h15, 19h45, 21h30. **Les fantastiques livres volants de M. Morris Lessmore (VF)** : mer., sam. à 11h15 ; dim., lun. mar. à 11h15, 15h. **Saint Laurent (VF)** : tous les jours sauf mar. à 20h50. **Drôles de créateurs (VF)** : sam., à 11h15 ; dim., lun., mar., à 11h15, 14h. **Hippocrate (VF)** : mer. à 14h, 17h30 ; ven., sam. à 14h ; dim. à 17h30. **Les petits canards de papier (VF)** : sam., dim., lun. mar. à 11h15. **Les raisins de la colère (VO)** : jeu. à 13h40 ; dim. à 16h30 ; mar. à 18h45.

MULHOUSE Flamme and co

On s'enflamme chez les Nasti



De dr. à g. : le chef étoilé Olivier Nasti, Steve Sutter (chef de cuisine), Olivier Lammert, responsable Flammes and co, Emmanuel Nasti et Eric Schneider (directeur restaurant). PHOTO DNA

Ouvert fin juin au centre-ville de Mulhouse, le restaurant Flamme & Co a été inauguré lundi soir, en présence de nombreux invités. Une belle occasion pour faire un tour dans cet établissement dirigé par la famille Nasti.

EN IMAGINANT le concept Flamme & co, le chef Olivier Nasti, Meilleur ouvrier de France, et son frère Emmanuel Nasti, n'avaient qu'une idée : se servir du fond de tarte comme une assiette, avant de la garnir de produits originaux. Les clients n'ont pas forcément les mêmes préférences au nord ou au sud de l'Alsace. Après deux mois d'exploitation, « à Mulhouse, on aime bien la Pluma ibérique (base poivron rouge et fromage blanc, chutney aux fruits, morceau tendre du cochon noir espagnol, oignons rouges et chorizo) ; le Jambon cru (avec sept

herbes fraîches, copeaux de vieux Parmesan et tomates confites) et pour le dessert, la Flammée crème brûlée et son croquant » constate Olivier Lammert, responsable des établissements situés à Kaysersberg, à Strasbourg et à Mulhouse.

Produits haut de gamme

Que les recettes soient classiques (nature, gratinée, munter), végétariennes, originales ou plus élaborées telles que la Flammée cabillaud mariné au citron vert (avec purée de petits pois, jeunes pousses de salade, sauce à la citronnelle et gingembre) ; la Flammée au saumon fumé maison (avec mascarpone au citron, concombre, menthe, oignons rouges et zestes de citron vert) ou la Flammée cœur d'entrecôte Hereford, (avec beurre ciboulette, salade d'herbes fraîches et parmesan) : la qualité des ingrédients employée est primordiale. A noter,

des cuissons sur pierre avec poêlée de légumes ou pommes de terre sautées sont proposées en alternative aux Flammekueche.

A chaque lieu, son cachet

Côté déco, « chaque établissement a sa propre identité » souligne Olivier Lammert, beau-frère d'Emmanuel Nasti. A Mulhouse, le blason de la ville (une roue de moulin) figure en bonne place. Le sol en béton ciré, les portes de garage et le mobilier en métal oxydé et en bois brut font référence à celle que l'on surnommait, à l'époque faste, la ville aux cent cheminées. Le restaurant - d'une capacité de 50 couverts et le double avec la terrasse - est ouvert tous les jours, sauf dimanche midi. ■

J.N.

► Au 54/58 rue du Sauvage (fond de la Galerie) à Mulhouse. Service de 12 h à 15 h et de 19 h à minuit. Flammée de 6 à 20 euros. Tél : 03 89 43 71 72.

MULHOUSE Bazic Dem : aide au déménagement

Bouger en toute sérénité



(De gauche à droite) Christophe Kunégel, Corinne Bader et François Ziccardi dirigeant un service d'aide au déménagement. PHOTO DNA

Créée en 2008 à Mulhouse, Bazic Dem est spécialisée dans les déménagements classiques pour les particuliers et les entreprises. Depuis peu, l'entreprise propose une simple aide à ceux qui préfèrent s'organiser eux-mêmes.

UN DÉMÉNAGEMENT ne s'improvise pas. Partant de ce constat, conjugué à une certaine réalité économique, les trois associés de Bazic Dem ont décidé de proposer des services professionnels à ceux qui ont besoin d'aide pour « emballer et porter les objets fragiles ;

démonter et remonter les meubles et porter les cartons » détaille Corinne Bader, directrice commerciale. Mise à disposition d'un ou plusieurs déménageurs, avec ou sans camionnette (de 22 à 30 m³), durant deux, quatre ou six heures : toutes les formules peuvent être envisagées, à partir de 108 euros.

Savoir-faire et matériel

« Nous avons aussi prévu que les gens ont parfois juste besoin d'un coup de main pour porter du mobilier ou des appareils lourds, d'un étage à l'autre » ajoute François Ziccardi, chef déménageur.

Déplacements six jours sur sept

Au-delà de leur savoir-faire, les déménageurs professionnels se déplacent - six jours sur sept, sur l'ensemble du département et le territoire de Belfort - avec leurs caisses à outils, des couvertures et du matériel pour protéger matelas et mobilier et autres accessoires (sangles, penderies, valises à bibelots...). Au besoin, ils apporteront des cartons standards ou renforcés pour des livres, par exemple. ■

JUSTINE NALOUËI

► Au 40 rue Jean-Monnet, bâtiment 5 (rez-de-chaussée, couloir de droite) à Mulhouse. Tél : 03 89 32 82 24 ; www.bazicdem.com

HEIMSBRUNN

Le meilleur pâté en croûte d'Alsace



Sur une trentaine de pâtés en croûte, le jury a désigné celui de Pierre Pross comme le meilleur de tous. PHOTO DNA

Lors d'un concours organisé le mois dernier dans le cadre de la foire européenne de Strasbourg, Pierre Pross, boucher-charcutier-traiteur à Heimsbrunn, a décroché le premier prix pour son pâté en croûte.

La recette gagnante du meilleur pâté en croûte d'Alsace ? « De la viande de porc française, de l'oignon, du persil, des épices à mariner durant toute une nuit dans le vin blanc et le reste est secret » s'amuse Pierre Pross, médaillé d'or, à l'occasion de sa seconde participation au concours organisé par la Fédération des bouchers-charcutiers-traiteurs d'Alsace et la corporation du Bas-Rhin. Il y a deux ans, celui qui prépare depuis trente-trois ans la soupe lors de la fête des lentilles d'Heimsbrunn, avait raflé à Mulhouse la médaille d'argent lors du concours du meilleur jambon de la région. Cette tradition de l'excellence est perpétuée de père en fils depuis quatre générations soit, depuis 82 années déjà. « Mes parents ont un petit élevage de charolaises et j'achète aussi de la viande sur pied chez des éleveurs du secteur ce qui me permet de proposer de la viande de bœuf sans intermédiaire. Lorsque c'est possible, je propose aussi de la viande de porc de Berrwiller » souligne le jovial commerçant. Le mois prochain, du gibier frais d'Alsace garnira ses vitrines puis ce sera autour des préparations de Noël d'apparaître. En attendant, choucroute nouvelle et navets salés attendent les amateurs de bons plats revigorants.

J.N.

► Au 27 rue de Galfingue à Heimsbrunn. Ouvert du lundi au samedi. Les matins de 7 h 30 à 12 h 30. Après-midi uniquement : mardi et mercredi de 15 h à 19 h, vendredi de 14 h 30 à 19 h et samedi de 14 h 30 à 17 h. Tél. : 03 89 81 90 63.

ILLZACH Bain de jouvence à la Closerie Notes florales en bouche



Printanier ou automnal, le Bain de Jouvence est le rendez-vous de tous les épicuriens. PHOTO DNA

Il ne reste plus que cinq jours à patienter avant que la Fédération culturelle des Vins de France (FCVF) ouvre son 18e Bain de jouvence* au restaurant La Closerie à Illzach.

Dès vendredi prochain, plus de 80 vins seront proposés à la dégustation. Drastique, la sélection des vigneronnes tient compte d'une philosophie de travail (ils sont quasiment tous en biodynamie) et d'un attachement particulier à leur terroir. Parmi les nouveaux venus au 18e Bain de Jouvence, seront à découvrir les Domaines : Sainte-Marie des Crozes du Languedoc (Corbières) ; Meunier de Bourgogne (Mercurey, Rully) ; Duseigneur dans le Rhône (Lirac, Châteauneuf-du-pape) ; Château Laballes du Sud-Ouest (Armagnac, Côte de Gascogne) et pour représenter le Bas-Rhin, le Domaine Rietsch de Mittelbergheim. S'ajouteront les nectars haut-rhinois de Barmes-Buecher à Wettolsheim et ceux issus des vignobles de Loire, du Roussillon, du Beaujolais... Egalé-

ment espagnols et italiens. « Pour avoir véritablement le temps d'échanger avec les vigneronnes, je conseille de venir entre 14 h et 16 h ou le matin dès 11 h lorsque les papilles gustatives sont en éveil » recommande Nicolas Jeangeorge, coorganisateur avec Marc Deyber, de cet événement.

Accords vins et saveurs

Possibilité d'un dîner gourmet vendredi ou samedi (55 €, sur réservation) ou dégustation, samedi et dimanche, tout au long de la journée, d'une assiette composée de mets délicats issus de la terre ou de la mer (12 €) ou simplement, d'une variété de fromages sélectionnés par le fromager-affineur Jacky Quesnot (7 €).

J.N.

► Vendredi 24 octobre de 17 h à 19 h ; samedi de 11 h à 19 h et dimanche de 11 h à 17 h à La Closerie, 6 rue Henry-de-Crousaz à Illzach/Ile Napoléon. Entrée 5 €. Réservations au 03 89 61 52 38.

► Voir DNA d'hier.