

NECROLOGIE

M. Roger Sommer

VIBERSVILLER. - Nous apprenons le décès de M. Roger Sommer, survenu le 9 novembre, à l'âge de 85 ans. Le défunt était domicilié rue de la ferme Sainte-Elisabeth. Invalide de guerre, il avait épousé le 12 février 1949, à Vibersviller, Mathilde, née Stocky, qu'il laisse aujourd'hui dans la peine. Le couple a eu dix enfants, Roger, Monique, Hubert, Charles, Kurt, Ursule, Jean, Albert, Hermine et Georges, la famille s'est ensuite agrandie avec la venue de 21 petits-enfants, puis de 13 arrière-petits-enfants.

La cérémonie religieuse aura lieu le mercredi 14 novembre au temple de Vibersviller, puis selon sa volonté, M. Sommer sera inhumé.

Nous adressons nos sincères condoléances à sa famille et à ses amis.

URGENCES

Pharmacies de garde

Château-Salins, Delme et Vic-sur-Seille : Pharmacie Bohn-Petit à Champenoux, tél. 03 83 31 62 99, d'astreinte jusqu'au 17 novembre, à 18 h.

Dieuze et Morhange : Fausst à Dieuze, tél. 03 87 86 99 50, d'astreinte jusqu'au lundi 12 novembre à 8 h 30.

Albestroff : en cas d'urgence, composer le 15 qui indiquera la pharmacie de garde la plus proche de son domicile.

Médecins de garde

Delme : Dr Lauvray, tél. 03 87 01 36 17.

Insming, Bénestroff et Francaltroff, Château-Salins et Vic-sur-Seille, Aulnois-sur-Seille et Nomeny, Dieuze, Morhange : numéro d'appel unique, tél. 0820 33 20 20.

Hôpitaux

Château-Salins : tél. 03 87 05 54 54 ; radiologie 03 87 05 54 59 ; **Dieuze :** tél. 03 87 05 02 00 (standard général) ; 03 87 05 80 40 (médecine).

Maintien à domicile

Regesa (réseau gérontologique de santé) : maintien des personnes âgées à domicile, pour tout

l'arrondissement de Château-Salins, tél. 03 87 05 02 99.

Vétérinaires

Château-Salins : cabinet vétérinaire Obellienne, tél. 03 87 05 18 94 ; Dr Messin, tél. 03 87 01 03 32.

Delme : clinique vétérinaire Corsaint, tél. 03 87 01 41 41.

Dieuze : François et Charlier, tél. 03 87 86 90 97.

Morhange : Drs Thiriét et Hoerner, tél. 03 87 86 55 55.

Insming : SCP Drs Vromman et Badoil-Hoerner, tél. 03 87 01 19 19.

Vic-sur-Seille : Dr Hartman, tél. 03 87 05 25 68.

Urgences médicales

SMUR : tél. 15.

Gendarmeries

Albestroff : 5, rue du Stade, tél. 03 87 01 60 61.

Château-Salins : 4, rue de Metz, tél. 03 87 05 10 29.

Delme : rue Maurice-Vautrin, tél. 03 87 01 30 20.

Dieuze : chemin Halbuterie, tél. 03 87 86 05 78.

Morhange : 11, rue Albert-Schweitzer, tél. 03 87 86 18 44.

Vic-sur-Seille : 5, rue Pierre-Saffroy, tél. 03 87 01 10 08.

Sapeurs-pompiers

Permanence : tél. 18.

CULTURE

Peinture et sculptures : le séduisant mélange

Le 17e Salon de peinture et de sculpture est sur les rails depuis hier aux Salines royales, l'invité d'honneur étant l'artiste morhangeois Jean-Baptiste Mendeni. La qualité des œuvres vaut le détour.

En 1991, lors de la toute première édition, Sandor Kiss et Gilles Fabre constituaient le prestigieux duo d'invités d'honneur du salon qui, depuis hier a pris ses quartiers dans l'ancienne usine d'extraction de sel. C'est justement en rendant hommage au peintre de Repaix, récemment disparu, que Jacques Chuimer, président de l'association des Salines royales (organisatrice de la manifestation avec l'Office du tourisme de Dieuze), a accueilli les invités hier soir. « La mise sur pied d'un tel salon n'est possible qu'avec la participation des artistes et les bénévoles des associations » a-t-il

souligné, s'adressant aux premiers en ces termes : « Ayez une vision d'avenir afin que ce salon demeure le vôtre. » La diversité n'est pas un vain mot puisque 200 pièces sont exposées et valorisées dans un lieu qui surprend à chaque visite.

L'invité d'honneur, Jean-Baptiste Mendeni, horloger et orfèvre de métier « Qui a de l'or au bout des doigts », aux dires du maire de Dieuze Fernand Lormant, s'est vu remettre la médaille d'or de la ville.

Palmarès

Vendredi soir, un jury composé de huit personnes a sélectionné les œuvres afin de décerner des prix que Bernard François, président de l'OT de Dieuze a révélés lors du vernissage hier soir.

Huiles et assimilés : 1er prix attribué à Paquita Madrid, de Malzéville (54). Distinction du Conseil régional de Lorraine à Lydie Tissot, de Liverdun (54). Nominés : Aline Kroll, de Folschviller, et Jacques Illy, de Faulquemont.

Aquarelles, pastels et assimilés : 1er Prix à Michèle Ratsch, de Tétting-sur-Nied. Distinction du conseil général (remis par Alfred Poirot, président de la commission culturelle du Département) de la Moselle à Patrick Bechtold, de Folschviller. Nominés : Serge Bordin, de Créhange, et Robert Riboulot, de Vergaville.

Sculptures et assimilés : 1er prix à Michel Dardaine, de

Grémecey. Nominés : Raymond Gierlowski, de Chenois, et Serge Dumoulin, de Erckartswiller.

Les jeunes aussi

Particularité intéressante du salon, les établissements scolaires ont été invités à participer, par le biais de peintures et de créations originales, pièces

qui ont été sélectionnées pour être montrées pendant la semaine à venir. Ont ainsi été distingués par le jury la classe 1 de l'école maternelle Gustave Charpentier, Lisa Sidot, de l'école élémentaire Emile Friant, et Marie Scheid, du collège Charles Hermite.

Enfin, précisons que le Prix du public sera décerné diman-

che 18 novembre, en fonction du choix des visiteurs, une fiche pouvant être remplie par chacun à l'entrée de la visite.

Exposition ouverte

tous les jours aux Salines royales de Dieuze, jusqu'au 18 novembre, de 14 h à 18 h. Entrée libre. Renseignements : tél. 03 87 86 06 07.



Les lauréats du 17e salon entourés des élus hier soir, au moment de la remise des prix.

che 18 novembre, en fonction du choix des visiteurs, une fiche pouvant être remplie par chacun à l'entrée de la visite.

Exposition ouverte

tous les jours aux Salines royales de Dieuze, jusqu'au 18 novembre, de 14 h à 18 h. Entrée libre. Renseignements : tél. 03 87 86 06 07.

che 18 novembre, en fonction du choix des visiteurs, une fiche pouvant être remplie par chacun à l'entrée de la visite.

Exposition ouverte

tous les jours aux Salines royales de Dieuze, jusqu'au 18 novembre, de 14 h à 18 h. Entrée libre. Renseignements : tél. 03 87 86 06 07.

che 18 novembre, en fonction du choix des visiteurs, une fiche pouvant être remplie par chacun à l'entrée de la visite.

Exposition ouverte

tous les jours aux Salines royales de Dieuze, jusqu'au 18 novembre, de 14 h à 18 h. Entrée libre. Renseignements : tél. 03 87 86 06 07.

CONFÉRENCE

1871-1918 : 48 années d'annexion

Suite à la guerre franco-allemande et du traité de Francfort du 10 mai 1871, ce qui est aujourd'hui le département de la Moselle a été incorporé de force au nouvel Empire allemand avec le nom de Lorraine et associé avec les deux départements alsaciens annexés dans une structure qui s'est appelée la « Terre d'empire d'Alsace-Lorraine ».

Rude période

Une annexion que les contemporains pensaient éphémère. Elle durera 48 ans, jusqu'au 11 novembre 1918.

Lors de sa conférence au cercle culturel et historique Edmond-About de la MJC du samedi 17 novembre à 17 h, François Roth analysera les raisons politiques, militaires, ainsi que les réactions des populations face à une germanisation imposée qui marquera profondément l'économie, la société, le paysage urbain mais aussi les mentalités des Mosellans et qui laissera des traces dans de nombreux domaines : religieux, scolaire, et juridique.

Un spécialiste

François Roth est professeur d'his-

toire contemporaine à l'université de Nancy II. Il se consacre depuis plus de trente ans à l'histoire de la France de l'Est et aux relations franco-allemandes. Il a publié de nombreux ouvrages sur ces thèmes, et entre autres, une *Histoire contemporaine de la Lorraine, 1789-1994* (Nancy, PUN, 2 volumes, 1992-1994), et *La Guerre de 70* (Paris, Fayard, 1990).

Tarifs : gratuit pour les scolaires et les porteurs de l'abonnement annuel à 31 € ; 1 €, pour les abonnés à 23 € ; 5 € pour les autres.

Carnet rose

De Nancy nous apprenons la naissance d'une petite Maelys au foyer de Valérie Jacquemin et de Michel Méhau domiciliés à Dieuze. Toutes nos félicitations aux parents et tous nos vœux de prospérité au bébé.

Retrouvailles

Lundi 12 novembre : gym à 14h et 15h15. Couarail et couture à 14h. Mardi 13 novembre : peinture sur soie, jeux divers ; petite marche départ à 14h. Mercredi 14 novembre : gym douce à l'Arc en Ciel à 16h, grande marche.

GASTRONOMIE

Aux fourneaux, le chef s'amuse avec la chimie

Installé depuis 14 ans à Bénestroff, le patron de la Toque blanche est devenu adepte de la cuisine moléculaire. « Ce sera toujours à une échelle réduite », jouer les apprentis chimistes n'étant pas le but premier de Jean-Luc Nopre. Rencontre.

Il ne s'agit pas de mettre la chimie au-dessus de l'art, mais de donner à l'art culinaire les moyens de son expression » fait savoir à propos de la gastronomie moléculaire le célèbre chef, Pierre Gagnaire. La cuisine qui en découle, inventive et surprenante, consiste à expérimenter des recettes inédites avec des additifs naturels tels que l'agar agar, l'alginate ou la lecitine. Des éléments dosés avec une extrême précision.

« C'est un complément » assure Jean-Luc Nopre, dont le restaurant est cité dans la dernière édition du *Bottin gourmand*, fraîchement parue. « Cela ne peut pas devenir une cuisine complète, juste un amusement pour attirer l'œil du client et le palais. Cela ne remplit pas l'estomac, il faut plutôt alterner avec les valeurs traditionnelles, et ne pas entrer dans une impasse. » Car la cuisine dite moléculaire peut aussi ne pas plaire aux fins gourmets, et le premier souci du chef de Bénestroff est de trouver un certain équilibre. « Le jeu des deux modes est intéressant pour le client comme pour nous » confie Jean-Luc Nopre.

Magnifier le goût

La question reste de savoir ce qui motive un patron de

restaurant à vivre cette aventure. A la Toque blanche, depuis un an et demie, c'est plus « Un besoin d'expression complémentaire. » Et d'ajouter : « Ce qui marche le mieux, c'est l'azote liquide, l'effet visuel est garanti. Qu'il s'agisse par exemple de pain d'épice qui fume, lachantilly sous forme de glace, ou d'un œuf à la coque, le goût est extrêmement fort, c'est une manière de l'exaucer. »

L'azote liquide, qui s'évapore très vite, est fourni sous forme de petites bombonnes, et les mets les plus divers peuvent être confectionnés avec ce produit atypique près des fourneaux, des petites quenelles de mousse au chocolat en passant par le boudin.

Gelée de mangue à l'agar agar ou bolognaise aux fruits de mer sont autant de plats concoctés de cette manière. « Je cherche toujours d'autres idées » affirme Jean-Luc Nopre.

Plaisirs intacts

« Dans mon esprit, la cuisine moléculaire doit rester un amusement, on ne perd pas plus de temps en s'y consacrant, et cela ne va pas au-delà d'une certaine limite. » De plus, les plats préparés avec l'azote liquide se réalisent juste avant le service, l'i-



Jean-Luc Nopre, chef de cuisine, spécialisé dans le moléculaire.

dée de conservation étant inexistante pour garder l'effet voulu. « Certains sont surpris, d'autres aiment, mais sans plus. On peut dire ce qu'on veut, la cuisine, c'est toujours le goût avant tout. »

Impossible aussi d'improviser en la matière. Tout chef est donc obligé d'apprendre et de faire beaucoup de tests,

« C'est une formation supplémentaire par rapport à la cuisine, mais après, il y a moyen de réaliser des choses sympathiques. Si on veut que ce soit instructif, il faut être imprégné et savoir comment cela fonctionne, c'est important de garder ça en tête pour bien travailler. »

A n'en pas douter, Jean-Luc

Nopre y a pris goût et, c'est une chance, son second de cuisine adore ça aussi. « Il faut toujours être prudent, mais ce sera toujours à une échelle réduite » répète à l'envi un chef qui ne cesse d'innover. La toque est blanche, mais la cuisine colorée et innovante, juste comme il faut.

Ph. C.

VU ET ENTENDU

Horaires de la piscine

Les horaires de la piscine intercommunale de Val de Bride ont été redéfinis après les vacances scolaires. Les bassins sont ouverts le lundi de 18 h à 20 h, le mardi de 12 h à 13 h 30, le mercredi de 16 h à 19 h, le jeudi de 12 h à 13 h 30, le vendredi de 18 h 30 à 20 h, fermeture le samedi. Le dimanche de 9 h 30 à 12 h 30, à l'exception de ce dimanche 11 novembre jour férié. Par ailleurs, des places sont encore disponibles pour suivre les séances de l'aquagym.

Dimanches de décembre

Les commerces de détail de Château-Salins sont autorisés à ouvrir et à employer du personnel les dimanches avant Noël soit les 9, 16 et 23 décembre de 10 h à 19 h. Il ne pourra être fait appel qu'à des personnes volontaires. Aucun salarié ne pourra être astreint à travailler les dimanches autorisés.

La Pizzeria L'IMPRÉVU

À AULNOIS-SUR-SEILLE CHANGE DE PROPRIÉTAIRE
Jean-Luc et Marie vous accueillent le samedi soir et le dimanche soir à partir de 18 h 30
A consommer sur place ou à emporter
Réservation au tél. 03 87 05 49 02

DIEUZE
Résidence Friant
Loue **F3-F4**
500 € charges comprises (chauffage, eau)
Tél. 06 72 00 44 63 ou 03 87 86 56 91

SOS animaux

CHATEAU-SALINS. - Margaux, 9 ans, et Quentin, 5 ans, n'ont plus revu leurs chats adorés depuis juillet et août mais gardent l'espoir qu'une personne ait accueilli leurs animaux de compagnie et fasse signe. Il s'agit d'une petite chatte tigrée de deux ans, toute menue, répondant au nom de *Maeva* et qui a disparu cet été rue des Tilleuls, mais aussi d'*Oliver*, chat castré, roux avec le poitrail plus clair.
Contact : tél. 03 87 86 51 39.

SPECTACLE

Monsieur Céleste

En collaboration avec le Théâtre du Paradis, la MJC propose, mardi prochain, du théâtre musical et sans parole à destination du jeune public à partir de 3 ans. *Monsieur Céleste*, le titre du spectacle, collectionne cailloux et coquillages avec passion. Au fur et à mesure de ses découvertes, rythmées de musiques très éclectiques, s'installe un univers poétique propice à la rêverie. Sur un morceau de plage qui semble abandonné, commence alors tout un petit monde d'aventures. Les coquillages deviennent un clavier, un petit tas de sable, un désert, une flaque d'eau, le Pacifique... Cette histoire tendre, où se mêlent les souvenirs de l'imaginaire de cet original qu'est *Monsieur Céleste*, embarque les jeunes spectateurs dans une comédie émouvante et pleine de surprises.

Mardi 13 novembre à 20 h 30 à la MJC. Entrée : 3 € pour les enfants, 5 € pour les adultes.

MONCOURT

Chorale

Une répétition de chants aura lieu le jeudi 15 novembre à 17 h en l'église de Moncourt, afin de préparer la messe du 17 novembre, en mémoire de l'aviateur Adolphe Le Cour Grandmaison, tombé au combat le 23 septembre 1916.