

FAITS DIVERS

Château-Salins : la virée en voiture tourne mal

La fête s'est terminée à la gendarmerie de Château-Salins pour deux jeunes hommes dans la nuit du 31 décembre au 1er janvier. A peine seuls dans la maison des parents sortis réveiller, le fils et son copain, âgés de 18 et 19 ans, empruntent sans permis ni permission la voiture familiale pour une virée en ville. La promenade nocturne s'achève rapidement quand le conducteur inexpérimenté manque un virage rue Clemenceau. Le véhicule percute un réverbère et le muret d'une maison particulière. Les deux jeunes prennent la fuite à pied et sont interpellés le soir même par les gendarmes. Placés en garde à vue, ils reconnaissent finalement les faits. La procédure a été transmise au parquet. La voiture des parents est épave.

Nuit agitée à Vallerange

La nuit du Nouvel an a également été agitée dans la commune de Vallerange. Un mineur âgé de 16 ans s'est introduit dans une maison à la porte non verrouillée pour dérober un jeu de clés et un billet de 20 € dans un sac à main. Dans la rue, il vole un véhicule avec lequel il s'embourbe dans les champs. Il poursuit son périple à pied et pénètre dans la salle de réunion de la mairie. Là, il s'empare d'une baïonnette dans un cadre, sort et brise la vitre d'une autre voiture en stationnement.

Hier, les gendarmes l'ont interpellé et placé en garde à vue à la brigade de Morhange. Il répondra de ses actes devant le juge des enfants.

Morhange : le vent emporte l'usine à jouets



L'usine à jouets a été démontée hier pour être réparée.

Attentat du père Fouettard ou cause naturelle ? L'enquête est menée pour déterminer l'origine exacte des dégâts qu'a subis l'usine du père Noël, installée place Marx à Morhange. Le père Noël, qui se repose tout juste de sa tournée, se veut rassurant. L'usine a ac-

complé sa tâche pour le bonheur des enfants. Renversée dimanche par les vents forts, elle est endommagée mais devrait être réparée d'ici la fin de l'année. Hier, les ouvriers de la Ville ont retroussé leurs manches pour mettre la structure à l'abri.

GASTRONOMIE

Jean-Luc Nopre formule le vœu d'étoiler sa Toque Blanche

Etonnant le dessert fumant de la nouvelle année. Dans son restaurant La Toque Blanche à Bénestroff, le chef Jean-Luc Nopre innove avec la cuisine moléculaire. Il amuse avec de petits plats tout en travaillant produits du terroir et menus gastronomiques.

Chez Jean-Luc Nopre, la chantilly devient glace et le pain d'épices fume. Dans le laboratoire de La Toque Blanche à Bénestroff, tel un chimiste, le chef au tablier noir manie l'azote liquide qui rend la nouvelle cuisine magique. Celle que l'on dit restructurée, ou qu'on appelle moléculaire. « En fait c'est un effet de mode. Quand on fait cuire un œuf, c'est moléculaire. On donne une certaine chaleur pour que le blanc coagule », explique le chef Jean-Luc Nopre. Sortant de sa bouche, cela semble simple comme bonjour, et pourtant visuellement, cela impressionne. « Je l'utilise pour donner un amusement supplémentaire à mes clients. Ce sont des plats ludiques. » Dans un ramequin, le chef verse un coulis de framboise qu'il arrose d'azote liquide. Au fil des secondes, le coulis se met à fumer et durcit jusqu'à se transformer en glace. Irrésistiblement, on craque le dessus et le liquide jaillit. L'azote a le pouvoir d'accentuer les saveurs. Les papilles font la différence entre un pain d'épices traditionnel et un autre rôti à moins 196 degrés. Accompagné d'une crème de cépes bouchon et crumble aux noix, les clients du Nouvel an s'en souviennent encore.

Richesses du terroir

Ce restaurant gastronomique en pleine campagne du Saulnois sait combler et fidéliser sa clientèle, qui arrive de 100 km à la ronde et du monde entier. « En semaine, nous avons des entrepreneurs et des hommes d'affaires. Grâce aux sociétés de sec-



Le chef prépare en entrée : une crème de jack be little parfumé au raz el hanout et son croustillant de foie gras de canard maison au pruneau.

teur, nous avons reçu la visite d'Allemands et d'Hindous. Le week-end, c'est plus familial. » La cuisine originale de Jean-Luc Nopre fait recette. Son autre force réside dans le terroir. « Je veux préserver cette cuisine, travailler les produits de chez nous, comme les pigeonneaux de Nébing, les escargots de Molring ou l'agneau du Saulnois. »

Petit-fils de cuisiniers, Jean-Luc Nopre demeure attaché à ses racines. Né à Abreschviller, il s'est formé aux fourneaux de

Lorraine et d'Alsace avant de reprendre La Toque Blanche voilà douze ans. « J'étais chef de cuisine auparavant mais ça ne me suffisait pas. J'ai toujours eu en tête d'ouvrir mon restaurant, j'ai besoin d'être mon propre chef. »

Indépendant et réservé, le chef se fait rare en salle. Au grand dam de son épouse Chloé, qui assure le service : « Il est à l'écoute de sa clientèle mais n'aime pas se montrer. Cette année, j'ai envie d'organiser des visites en cuisine afin que la

clientèle puisse voir le chef en action. »

Reconnu par les grands

Discret et autodidacte, Jean-Luc Nopre n'en est pas moins reconnu par la profession et les grands chefs étoilés. « Lorsqu'il a travaillé avec Jean-Georges Klein, ce dernier lui a demandé combien d'étoiles il avait », raconte son épouse. Jean-Luc Nopre a enrichi son expérience dans les cuisines de chefs mondialement réputés, comme Jean-Marc Gauthier à

CHATEAU-SALINS

Formation annulée

La formation aux premiers secours (AFPS), proposée par les pompiers de Château-Salins ce mois-ci, est annulée.

Football : tournoi en salle

Le Football-Club de Château-Salins organise un tournoi en salle : pour les seniors et 18 ans, le vendredi 19 janvier à 19 h avec la première série éliminatoire et douze équipes maximum ; samedi 20 janvier à 19 h pour la deuxième série éliminatoire et douze autres formations ; vendredi 26 janvier pour la finale où se rencontreront seize équipes (huit qualifiées par soirée).

Le droit d'inscription est de 30 €. Les licences et protège-tibias seront obligatoires. Chaque équipe sera assurée de disputer cinq matches par soirée. Pour les jeunes footballers, il s'agira du samedi 20 janvier à partir de 14 h pour les benjamins (dix équipes maximum, chèque de caution de 20 €) ; samedi 27 janvier à 14 h pour les poussins (dix équipes maximum, chèque de caution de 20 €) ; samedi 27 janvier à 19 h pour les 13 ans et 15 ans (dix équipes maximum, chèque de caution de 20 €).

Inscriptions : Serge Houillon, 57170 Coutures, tél. 06 10 88 35 14 avant le 13 janvier.

GELUCOURT

Anniversaires du mois

Nous souhaitons un joyeux anniversaire à Anne-Marie Oswald, née le 7 janvier 1937, à Marcel Hamant né le 21 janvier 1928, à Hélène Trottmann née le 21 janvier 1930 et à Gilbert Zapf né le 15 janvier 1938.

SUISSE

La doyenne à l'honneur

C'est avec gentillesse et humilité que la doyenne a reçu des mains du maire Daniel Klein un très beau bouquet de fleurs au nom de la commune pour fêter ses 84 ans. Mme Gourdon a offert le verre de l'amitié à ces convives inattendus.



DIEUZE

Retrouvailles autour du folklore ukrainien



Le groupe folklorique Zbrouch parcourt l'Europe pour récolter des fonds destinés aux orphelins ukrainiens.

Le club des Retrouvailles a ouvert ses portes aux seniors de la maison de retraite, à leurs familles et amis. L'après-midi s'est déroulé sur le thème de l'Ukraine, sa musique folklorique, sacrée, classique ou moderne, et ses danses populaires, avec l'ensemble ukrainien Zbrouch de Ternopil, sous la direction musicale de Vladimir Kaskiv, et

technique de Vasyli Irmitchuk, le manager. Les seniors ont apprécié la virtuosité des solistes, le savoir-faire des danseurs et des instrumentistes. Le groupe folklorique Zbrouch parcourt, sans relâche, toute l'Europe, pour récolter des fonds destinés aux orphelins ukrainiens victimes de Tchernobyl. Le 23 juin, il sera à Val de Bride.

SOS animaux

Lors d'une promenade samedi, une chienne de chasse, de race Drathaar, de taille moyenne, à la robe marron blanc truité, a échappé à la vigilance de ses maîtres. L'animal, pucé, répond au nom d'Anouk. Toute personne qui l'aurait aperçu ou recueilli voudra bien appeler le 03 87 92 64 09.

ALBESTROFF

Vers la vie active avec les Compagnons du devoir

Les collégiens de l'Albe ont accueilli un ancien Compagnon du devoir, aujourd'hui directeur de l'une des cent dix Maisons à Jarville-lès-Nancy. Les jeunes ont découvert les métiers et le fameux tour de France.



Le contact des élèves avec M. Garnier, ancien Compagnon du devoir, a été fructueux.

Pour Roberto Damelin-court, principal du collège de l'Albe, et son équipe d'enseignants, l'avenir professionnel des élèves est une préoccupation permanente. Ils ne manquent aucune occasion pour informer les « futurs actifs » des possibilités qui s'offrent à eux, dès leur sortie de l'établissement.

C'est dans cet esprit qu'ils ont accueilli M. Garnier, prévôt (directeur) à Jarville-lès-Nancy de l'une des cent dix « Maisons des compagnons du devoir », dont l'objectif est de « permettre à l'homme de s'accomplir dans et par son métier par le partage d'un esprit, dans une attitude d'ouverture et de transmission. »

L'intervenant est venu présenter à une vingtaine d'élèves de 3e (dont ceux de l'option

découverte professionnelle) ce qu'est le compagnonnage. Après avoir, grâce à un dépliant, découvert les vingt-cinq métiers manuels, comme pâtisseries, charpentiers, selliers ou métalliers.

Une grande motivation

L'ancien compagnon maçon a détaillé la filière classique : apprentissage en alternance ou BEP (baccalauréat professionnel éventuel), puis le fameux « tour de France », voire « tour d'Europe », que chaque futur compagnon effectue après avoir déniché un maître d'œuvre.

Pour illustrer ses propos, M. Garnier a décrit son propre parcours ponctué de découvertes de nouvelles techniques et cultures, qui l'ont intellectuellement enrichi et lui ont permis d'être plus performant.

Le jeune auditoire s'est montré très attentif.

L'intervenant a énuméré les avantages d'une telle formation : apprentissage rémunéré à 50 % du SMIC, emploi garanti une fois le diplôme obtenu, salaires supérieurs, facilités pour créer sa propre entreprise...

M. Garnier a insisté sur les conditions indispensables à la réussite : bon niveau de 3e, choix mûrement réfléchi du futur métier et surtout une grande motivation.

Cette rencontre s'est révélée fructueuse, puisque six élèves se disent prêts à, peut-être, tenter l'aventure.

Compagnons du devoir, 6, avenue du Général de Gaulle 54 410 Jarville, portes ouvertes du 2 au 5 février.

VAHL-LÈS-BÉNESTROFF

Les tarifs du bois sont fixés

Lors de la dernière réunion du conseil municipal, les conseillers ont approuvé le programme des travaux d'exploitation et l'état de prévision des coupes ONF pour l'année 2007. Ils ont également voté la convention de maîtrise d'œuvre issue du programme de travaux de l'année 2007 proposée par l'ONF. Les tarifs du bois de chauffage et des menus produits forestiers pour l'année 2007 sont fixés.

Le maire est autorisé à procéder à la réalisation d'une ligne de crédit auprès de la Caisse d'Épargne de 75 000 €. Un nouvel estimateur de dégâts des gibiers rouges est nommé : Laurent Klein.

URGENCES

Pharmacies de garde

Château-Salins, Delme et Vic-sur-Seille : Bohn-Petit à Champenoux, tél. 03 83 31 62 99, d'astreinte jusqu'au samedi 6 janvier à 18 h.
Dieuze et Morhange : pharmacie de la Poste à Morhange, tél. 03 87 86 18 10, d'astreinte jusqu'au samedi 6 janvier.

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 Bord, tél. 03 87 01 33 63 ; Dr Lambert, tél. 03 87 01 33 63 ; Dr Lauvray, tél. 03 87 01 36 17 ; Dr Maisse, 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.

Chirurgien dentiste

Appeler le Centre 15 : tél. 15 qui indiquera le chirurgien dentiste de garde le dimanche, le plus proche de son domicile.

Hôpitaux

Château-Salins : tél. 03 87 05 54 54 ; radiologie 03 87 05 54 59 ; cabine : 03 87 05 22 35.
Dieuze : tél. 03 87 05 02 00 (hôpital), 03 87 05 02 93 (médecine), 03 87 05 02 92 (moyen séjour), 03 87 05 02 91 (long séjour), 03 87 05 02 97 (maison de retraite), 03 87 05 02 19 (IME), 03 87 05 02 24 (SSESD), 03 87 05 02 99 (unité d'évaluation gériatrique).

Sage-femme

Dieuze : Catherine Chicha-Hamant, tél. 06 19 81 88 54.
Morhange : Karine Schmitt, tél. 03 87 05 36 63.

Infirmiers

Château-Salins : Sophie Hoehn et Franck Martin, tél. 03 87 05 13 00 ; Bernard Pigeon, tél. 03 87 05 21 67 ; Sylvie Roth, tél. 03 87 05 18 61.
Delme : François Barbier, à Delme, tél. 03 87 01 42 43 ; Laurence Charpentier, à Delme, tél. 03 87 01 31 27, Elisabeth

Choné, à Oron, tél. 03 87 01 92 28.

Vic-sur-Seille : Hélène Hanriot, tél. 03 87 05 91 63 ; Béatrice Morin, tél. 03 87 01 19 95.

Dieuze : SCP Colombero-Kneipp-Caulay-Colombero-Xardel, tél. 03 87 86 93 57 ; Véronique Thomas, tél. 03 87 86 05 03.

Loudrefing : Nadine Kremer et Virginie Rosenberger, tél. 03 87 86 54 63.

Morhange : Géraldine Barthélémy, tél. 03 87 86 49 39 ; Alain Freyermuth, tél. 03 87 86 20 20 ; cabinet d'infirmières libérales Hostrenko-Marini-Schmidt, tél. 03 87 86 24 70.

Albestroff : Marie-Bernard Bour à Francaltroff, tél. 03 87 01 61 66 ; Agnès Dumet à Nébing, tél. 03 87 01 52 07 ; Frédéric Streiff à Bénestroff, tél. 03 87 86 93 57.

Vétérinaires

Château-Salins : cabinet vétérinaire Obelliane, 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 Thiriet 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.

Drogue info service

Numéro vert (gratuit) : tél. 0800 23 13 13.

Info-jeunes

Numéro vert : 0800 490 335.