

Le Saulnois terre de bon goût

Le Saulnois, c'est d'abord la campagne à perte de vue. Un ciel haut et de vastes espaces, propices à de nombreux circuits grandeur nature. C'est aussi une fantastique réserve naturelle, avec l'étang de Lindre et ses activités piscicoles. Des villages coquets et des édifices de tous les âges. La cité fortifiée de Marsal et son passionnant musée du Sel. Vic-sur-Seille, son hôtel de la Monnaie, ses églises classées et le musée Georges-de-la-Tour. Lagarde et son irrésistible petit port de plaisance. La fabuleuse collégiale de Munster... Et encore l'étonnante presqu'île de Tarquimpol, la maison du pays des Étangs, des bases de loisirs où il fait bon lézarder...

Le Saulnois, c'est aussi une population hospitalière, qui cultive l'art de vivre et le bon goût. Ce sont ces hommes et ces femmes qui célèbrent chaque jour le terroir et l'amour du beau produit. Ils sont éleveurs d'escargots, producteurs de foie gras, affineurs, aviculteurs ou bouilleurs de cru... Nous sommes partis à leur rencontre, avec une gourmandise que nous espérons contagieuse.



Les grands espaces du Saulnois ravissent depuis longtemps les amateurs de beaux paysages. Il serait dommage de ne pas aussi profiter des trésors gastronomiques du pays...

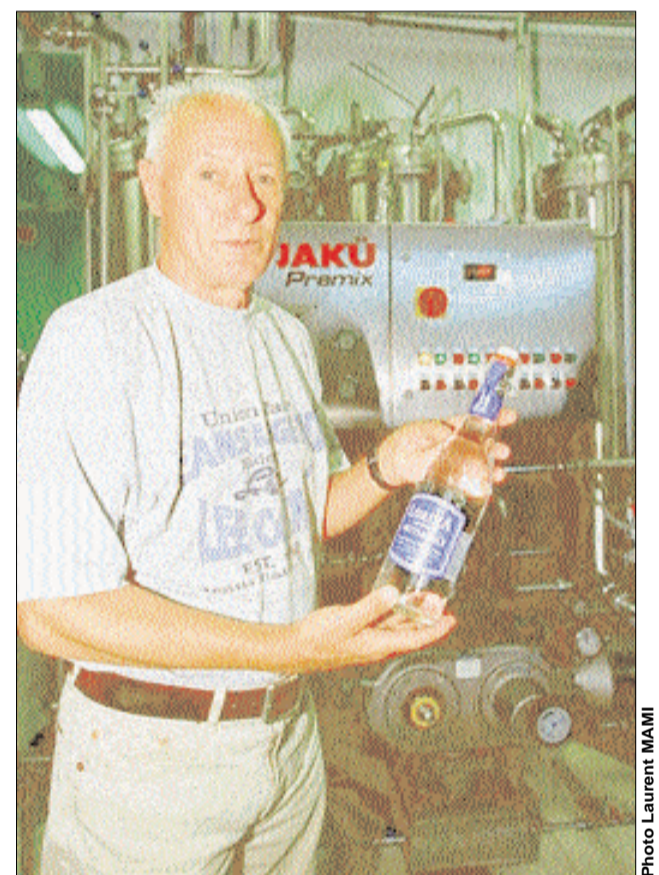
Le pschitt du bonheur

À deux pas de la somptueuse collégiale Saint-Nicolas (gothique flamboyant), dont les deux flèches culminent à 73m de hauteur, règne une effervescence permanente. 80 000 bouteilles sortent chaque jour de la petite limonaderie de Munster. Élaborée il y a plus d'un siècle par Victor Geyer (1895), la recette n'a pas changé : du sucre fondu et de l'essence de citron naturelle, du CO2 pour les bulles, et un peu (rien qu'un peu) d'acide citrique pour la conservation. Pas de sucre liquide ni d'aspartame, juste des ingrédients de qualité. Un peu d'amour et beaucoup de soins. Versez le tout dans une bouteille en verre surmontée d'un bouchon mécanique qui fait « pschitt ! » quand on le dégoupille. Boire bien frais.

Encore artisanale dans sa production, la limonade *Lorina* s'exporte aujourd'hui dans le monde entier : aux États-Unis et au Japon, en Grande-Bretagne et en Allemagne... *Fauchon*, la célèbre épicerie de luxe de la place de la Madeleine, la tient en bonne place dans ses rayonnages. « **Comment ai-je pu boire une autre limonade ?** », écrit via l'internet ce Français expatrié en Amérique.

Nouvelle usine
Cédée en 1996 à un ancien cadre de la distribution, la maison se plie aujourd'hui aux modes de gestion modernes. Un service marketing a été créé à Paris. La gamme s'est élargie : en plus de la limonade, de la citronnade et de l'orangeade, de nouveaux parfums ont été lancés (fruits rouges, menthe, grenadine). En cinq ans, le chiffre d'affaires a été multiplié par quarante, passant d'1,5 M€ à 65 M€ ! Pour faire face à la demande, une nouvelle usine sera inaugurée dans quelques semaines, à la sortie du village.

Un peu dépassé par ce développement fulgurant, Yves Kessler, ancien gérant, toujours directeur mais également maire de Munster, promet à ses fidèles clients : « **Tant que je serai là, la Lorina ne changera pas !** ». On ose l'espérer.



À Munster, sans doute la meilleure limonade au monde.

Les surprises du fromage

Bettina Schulz n'aurait jamais pensé faire carrière dans le fromage. Jusqu'au jour où elle rencontra Claude Belloy, « l'agriculteur de sa vie ». Depuis, l'affinage est sa passion. Elle dit : « *Le fromage est une matière vivante, on ne maîtrise pas tout. Souvent, on a de bonnes surprises : on découpe et c'est tout moelleux à l'intérieur !* ». Dans leur chèvrerie du Haut-du-Mont, à Bacourt, près de Delme, les Schulz traitent chaque jour à la main une cinquantaine de chèvres et cinq vaches, en pâture sur une vingtaine d'hectares.

De ses fromages, Bettina parle comme un œnologue de ses vins : ils sont « corsés » ou « moelleux », « fondants » ou « crémeux », ils ont du « corps » ou du « caractère ».

Faisselle de chèvre, bûche cendrée et chèvre frais. Excellente tomme au cumin.



Les fromages frais de Bacourt : à vous rendre chèvre !

Une balade en compagnie de Nicolas BASTUCK

Le bonheur est dans le pré !

Il faut rendre à César ce qui appartient à César. Et à l'Alsace-Lorraine son foie gras ! Si les Égyptiens gavaient déjà leurs oies, il est établi que c'est Jean-Pierre Clausse qui, en 1780 à Strasbourg, remit la terrine de foie au goût du jour, à la table du marquis de Contades, maréchal de France dont il était le cuisinier. « **Jean-Pierre Clausse était Lorrain, puisque né à Dieuze en 1757** », précise Lionel Verazzi.

Nous sommes à Rodalbe, un restaurant de ferme *Le Paysan gourmet*. 3 000 canards, mais aussi des chapons, des faisans et des oies, s'ébattent ici dans une immense volière (4 ha dont 3 couverts). Comble du luxe : les bêtes disposent même d'un plan d'eau couvert. Le bonheur est dans le pré, et le Périgord n'en a pas le monopole !

« **Quand j'entends parler de traçabilité, je rigole. Chez moi, c'est facile : je produis tout ce que je sers, pain et desserts compris !** », plastronne le maître des lieux. Lionel et sa femme Chantal font une tonne et demie de foie gras de canard (entier) par an. Pas de pâte suspecte en guise de nourriture, ni de pistolet pneumatique pour remplacer l'entonnoir. Le gavage se fait ici dans les règles de



À Rodalbe, les canards et les oies sont traités comme des mandarins !

l'art, à la main, et les palmipèdes sont élevés sur l'herbe et nourris aux céréales. Ensuite, recette basique : éviscéré à chaud, le foie est cuit directement. Du sel, du poivre, un point c'est tout. Ni vin blanc, ni porto, pour « **ne pas casser le goût** ». Voilà.

Truffé sous la peau

Bien sûr, le chef a plus d'un tour dans son sac pour accompagner à sa table sa production :

nougat de foie gras aux fruits secs confits, chapon farci au foie gras et truffé sous la peau, carpaccio de foie gras à la fleur de sel de Guérande, macaronade de foie gras aux truffes (recommandé)... Sans oublier les escalopes de foie gras poêlées, spécialité de la maison : aux asperges vertes, aux figues, aux mirabelles ou flambées à la liqueur de pain d'épices, selon l'humeur et le marché du mo-

ment... Le tout arrosé d'un vin de Moselle de bon aloi, produit à quelques mètres de là par Claude Gauthier, vigneron-récoltant à Vic-sur-Seille (un ami de la maison). Si vous ne faites que passer, la conserverie re-gorge aussi de spécialités à emporter.

Indigeste, le foie gras ? Lionel Verazzi s'en défend. Intarissable sur le sujet, il assure : « **L'observatoire de la santé de Toulouse a montré que le foie gras faisait baisser le taux de cholestérol et qu'il était un excellent antidote contre l'infarctus** ». Inhumain, le gavage ? « **Pas du tout ! Nous ne faisons que recréer ce que la nature nous a appris. Avant de migrer vers les pays chauds, les oies sauvages se gavent toutes seules et se constituent leurs propres réserves** ». Ainsi, la maison ne se contente pas de régaler le gourmet. Elle le décupabilise !

• Après le repas, demandez à visiter l'élevage. Tout au long de l'année, la maison propose aussi des stages de cuisine pour tout savoir sur le dénervage, la cuisson et la poêlée.

Les œufs frais des bénédictines

« **Chez Saint-Benoît, nous faisons les 3/8 : huit heures de prière, huit heures de travail et huit heures de repos !** ». Scapulaire noir et voile gris, sœur Jeanne d'Arc, mère abbesse de la communauté bénédictine d'Oriocourt, évoque la devise de la maison : *ora et labora* (prie et travaille).

Nous sommes à quelques kilomètres de Delme. Belle demeure à laquelle s'arc-boute une chapelle d'où s'élève à toute heure du jour prières et chants grégoriens, l'abbaye bénédictine se dresse à l'entrée de ce village de poche (50 habitants). Treize religieuses contemplatives vivent ici cloîtrées. La plus jeune a 28 ans, la doyenne en a soixante de plus. « **Il y a encore quelques années, nous vous aurions accueilli derrière des grilles. Aujourd'hui, elles ont disparu et toutes les sœurs possèdent la clé du monastère. Une manière de montrer que notre engagement vis-à-vis de Dieu est librement consenti** ».

Fidèles à l'esprit bénédictin, les sœurs d'Oriocourt vivent de leur travail. Tandis que d'autres font du miel ou des liqueurs, la communauté du Saulnois donne dans l'aviculture : 3 000 poules élevées au grain dans le poulailler de l'abbaye, et des œufs dont la réputation n'est plus à faire. « **Nous sommes une petite communauté priante et laborieuse. Notre tenue de travail, c'est la blouse au poulailler et le jean's au verger !** ».



Frais, bien calibrés et servis sur un plateau !

des oligo-éléments ! », souligne sœur Jeanne d'Arc.

Un plumage chaque année

La production obéit à une organisation quasi-taylorienne. Il y a les ramasseuses et les calibreuses, une religieuse chargée des livraisons (le mardi à Metz et le mercredi à Nancy), une équipe responsable de l'hygiène et une sœur économiste pour gérer le tout. La communauté entretient également un petit potager pour sa propre consommation et procède chaque année à un plumage en règle. « **Nous sommes une petite communauté priante et laborieuse. Notre tenue de travail, c'est la blouse au poulailler et le jean's au verger !** ».

Plusieurs dizaines de personnes viennent chaque jour à l'abbaye faire provision d'œufs frais. Certains en profitent pour assister à l'un des offices qui ponctuent la journée de travail (quatre célébrations par jour, sans les vêpres et la vigile). L'abbaye offre une petite hôtellerie mise à la disposition des couples ou des petits groupes qui viennent ici en retraite.

« **Si vous nous faites de la publicité, n'oubliez pas de dire que nos collègues des villages voisins de Liocourt et Craincourt produisent aussi de très bons œufs** », insiste la mère abbesse, avant de prendre congé pour filer à l'office de midi.

Au royaume des bêtes à cornes

Profession : héliiculteur. Éleveur d'escargots, si vous préférez. A Molring, Jean-Michel Giraud a fait de la production des bêtes à cornes sa spécialité. Nathalie Toniolo, sa belle-fille, l'a rejoint il y a quelques mois. Cette ancienne salariée de *Bata*, lauréate du prix de la jeune femme créatrice d'entreprise, fourmille d'idées pour diversifier la production, laquelle atteint aujourd'hui 450 000 bêtes par an. Du gros gris, pour l'essentiel. Décoquillés une fois parvenus à bonne croissance, les gros gris de Molring sont passés au sel fin

avant d'être ébouillantés une première fois. Lavés, ils sont ensuite coupés au ciseau. « **Nous leur supprimons les organes génitaux, la tête et la ratule, sorte de petite langue râpeuse striée de 32 000 petites dents. Autant d'organes pas très digestes !** », s'amuse le producteur. Passés une seconde fois dans un court-bouillon assaisonné d'herbes et de vin blanc, ils se conservent six jours au réfrigérateur.

Les restaurants absorbent 30 % de la production de Molring. Le reste est vendu aux particuliers, frais, beurrés ou en croustille. À terme,

la maison envisage d'investir dans une conserverie, de manière à pouvoir vendre des préparations pour cassoulette. Si tout va bien, une ferme-auberge et un magasin verront le jour.

• En attendant, le producteur accueille chaque année des centaines de visiteurs. « **Les visites s'arrêtent fin octobre. Car après, c'est du 20h/24 !** », témoigne Nathalie Toniolo. C'est que les habitudes ont la vie dure : l'escargot se consomme surtout durant les fêtes.

Les étapes des gourmands

• **La 12^e Borne** à Delme : les frères François (Bernard et Jean-François) y mitonnent une cuisine très sûre, à base de produits du terroir. Filets de perche de Gélucourt, sandre au beurre blanc, saucisse de porc et de foie gras, mirabelle de Tincry « dans tous ses états ».

• **La Toque blanche** à Bénestroff : inventif et inspiré, Jean-Luc Nopre est le cuisinier qui monte, qui monte... au pays du Saulnois. Salade aux queues d'écrevisse et melon flanquée de ses petits oignons rôtis, tranche de gigot fermier mariné à l'huile d'olive et au romarin avec sa poêlée d'ail confit, nems croustillants aux mirabelles et crème glacée à la vanille...

• **Au Relais de la Nied** à Villiers-sur-Nied (route de Morhange) : produits du jardin et du terroir mijotés simplement mais avec réussite. Pâté lorrain (excellent), pommes rôties, cochonnaille et quiche lorraine.

