



Nichée entre les maisons, la chapelle de Vezon a été construite en 1538. Sa cloche enlevée par les Allemands en 1918, a été remplacée en 1922 et a été nommée Jeanne-d'Arc,



Les deux communes comptent quatre calvaires. Le plus ancien de ces monuments votifs (photo ci-dessus) a été érigé en 1702.



A Vezon, la fontaine de la Pshotte et son eau ferrugineuse auraient des vertus médicinales. Autrefois, les femmes enceintes la buvaient pour avoir un accouchement heureux.



Avec sa tour carrée fortifiée, l'église Saint-Martin à Marieulles date du XIII^e siècle. Au XV^e siècle, la fausse Jeanne d'Arc, Jeanne des Armoises, s'y serait abritée,

COUP DE PROJECTEUR

Entre tradition et innovation



Le domaine Jaspard compte parmi les plus anciens de Moselle. Voilà plus de 50 ans que la famille cultive la vigne. Georges Jaspard, produit du vin blanc ainsi que du gris.

L'épidémie de phylloxera et l'Annexion à l'Empire Allemand à la fin du XIX^e et au début du XX^e siècle ont durement touché le vignoble mosellan. Tel un phénix qui renaît de ses cendres, il a progressivement fait sa réapparition, et compte à présent plus d'une vingtaine de vigneron, du pays de Sierck au val de Metz en passant par Vic-sur-Seille. Deux d'entre eux sont installés à Vezon, et honorent chacun à leur manière les vins de Moselle.

Un héritage familial

Le domaine Jaspard compte parmi les plus anciens du département. En effet, ses pieds de vigne ont été plantés il y a maintenant 51 ans, alors que Raymond Mondon encourageait le retour du vignoble mosellan. Georges Jaspard, 58 ans, en est le propriétaire et en a hérité de son père, Gabriel. C'est ce dernier qui a fait renaître la vigne dans le village. « Mon père et son frère, Jean, ont été expulsés en Bourgogne, raconte le vigneron. Ils ont appris le métier là-bas. Une fois revenus, en 1950, plutôt que de se lancer dans la mirabelle ou la fraise, ils ont choisi de replanter de la vigne. J'ai commencé à y travailler dès l'âge de 14 ans ».

Sur son domaine de 2 hectares, situé sur les coteaux de Vezon, Georges cultive de l'auxerrois et du pinot noir. Il propose deux vins : du blanc et du gris, un subtil mélange des deux cépages. Son goût n'a d'ailleurs plus rien à voir avec celui qu'on lui connaissait. « Autrefois, le vin gris était bien plus sec, commente Georges. Il faisait environ 7 degrés alors que maintenant, il en fait 12. C'est plus agréable en bouche ». De sa cave sortent chaque année près de 15 000 bouteilles, qu'il revend aux particuliers ainsi qu'aux restaurants du coin.

Quant à la récente attribution de l'AOC aux vins de Moselle, Georges le voit comme une récompense,

même si elle apporte son lot de contraintes. « C'est tout notre travail qui est salué ».

La passion du métier

Pascal Oury est arrivé en Moselle il y a 20 ans. Vigneron en Champagne, il a décidé de tester la vigne Mosellane. « J'ai lu qu'il y avait de la vigne ici, alors j'ai voulu essayer. J'ai alors loué quelques pieds à l'oncle de Georges Jaspard » raconte Pascal Oury. Un essai qui s'est révélé concluant puisqu'aujourd'hui, la notoriété de ses vins dans le département n'est plus à faire. Ils ont d'ailleurs été cités dans le guide Hachette des Vins à plusieurs reprises. « Le Maréchal Fabert » 2009 et le pinot noir, récompensé par un coup de cœur, figurent dans celui de 2011.

En arrivant, le vigneron a pratiqué la méthode dite « champenoise », ce qui a donné un vin pétillant nommé « Henri II ». Il produit également une gamme de vins d'assemblage.

Son domaine s'étend maintenant sur près de 9 hectares sur Vezon ainsi sur Marieulles où il cultive du pinot noir, du gris ainsi que du gewurztraminer et de l'auxerrois. Ce qui lui permet de produire près de 30 000 bouteilles par an. « Tout le monde veut du vin de Moselle maintenant. Je vends toute ma production dans la région. Et encore, il n'y en a pas assez. Et c'est sans compter le domaine qu'il possède au Languedoc et la production de champagne qu'il a repris cette année.

Il y a trois ans, le viticulteur s'est converti à la culture biologique. Pour faire face à la charge de travail supplémentaire, Pascal a conçu ses propres machines comme celle qui permet de couper l'herbe entre les pieds sans les abîmer, ou l'«ébourgeonneuse» qui enlève les bourgeons au printemps. Pascal a pour projet de cultiver quelques pieds du côté du Val de Moselle.



Pascal Oury a quitté ses vignes en Champagne pour celles de Moselle il y a 20 ans. Sur un domaine de 9 ha, il cultive de l'auxerrois, du pinot noir et gris ainsi que du gewurztraminer sur fond de culture biologique.

Marieulles-Vezon une histoire de terroir

Marieulles-Vezon, deux petits villages de 606 âmes. Ses habitants passionnés, ses associations, son patrimoine en font une commune pleine de charme. Sans oublier ses vigneron et sa distillerie à qui elle doit sa renommée.

De longues rangées d'arbres fruitiers, des mirabelliers, des quetschiers, des reines-claude et autres pommiers bordent l'entrée de Vezon. Ils font partie de la distillerie Maucourt, située juste en face.

Jusqu'en 2009, la petite entreprise artisanale, créée en 1920, appartenait à la famille Maucourt, où trois générations se sont succédées. Suite à des problèmes de santé, Pierre Maucourt a dû se séparer de l'entreprise familiale. Parmi les candidats pour reprendre le flambeau, Mélanie Demange, salariée depuis 2002. « J'y suis entrée pour me faire un peu d'argent de poche pendant les récoltes, raconte-t-elle. Et je ne suis jamais repartie. Je ne me destinais pas du tout à faire ce métier. Je l'ai appris sur le tas ».

Depuis le 24 novembre, les alambics tournent à plein régime. D'ici quelques jours, la totalité des quelque 48 tonnes de fruits récoltés aura été distillée. « Cette année a été moyenne, commente Mélanie Demange. Alors que le fruit était déjà bien avancé, le mauvais temps du 15 août a fait pourrir le fruit et causé beaucoup de pertes ».

Rouge, or ou noir

Pour une journée, près de 1 500 kg de fruits et au minimum 12 heures de cuisson sont nécessaires. « C'est la même chose que pour le particulier sauf que les quantités sont beau-



En 2009, Mélanie Demange a repris la distillerie Maucourt, une entreprise familiale créée en 1920. Elle perpétue ainsi la tradition de la distillation des eaux-de-vie.

coup plus importantes. Mais nous tenons à rester une petite entreprise artisanale ». 16 heures supplémentaires dans un deuxième alambic donneront le produit final.

Selon leur label (rouge, or ou

noir) les alcools sont conditionnés en bouteille, dans une cuve en inox pour 2 ans, ou dans un fût en frêne pour une période de 10 à 15 ans.

« Les gens consomment de moins en moins. Ils n'ont plus

l'habitude de boire une eau-de-vie en fin de repas » constate Mélanie.

Vers l'avenir

Pour que la jeune génération s'intéresse à ses produits, Méla-

nie leur propose de les découvrir différemment, sous forme de coffret cadeau ou dans un punch. « La mirabelle, c'est l'emblème de notre région. Ça fait plaisir d'offrir un bout de soi ».

LES GENS

sylvie françois pomme

Des formes, des couleurs et des textures



Après un long passage dans le figuratif Sylvie François Pomme ne jure plus que par l'abstrait. Ses tableaux traduisent un équilibre entre les couleurs, les matières et les formes.

Sylvie François Pomme fait partie de ces gens qui respirent leur passion par tous les pores de leur être. La sienne, c'est l'art. Aussi loin qu'elle s'en souvient, elle a toujours baigné dedans. « Quand j'avais 5 ans, je faisais des modelages, du dessin... J'ai toujours voulu en faire » se souvient-elle. A l'âge de 17 ans, elle réussit le concours d'entrée aux Beaux-arts de Metz. « J'étais la plus jeune ! C'était l'âge minimum ».

Passage nécessaire

A sa sortie, Sylvie devient professeur d'arts plastiques dans les collèges et lycées du secteur. « Je ne me destinais pas forcément à l'enseignement. Mais je pense que c'est un passage obligé quand on se lance et qu'on veut faire sa carrière dans l'art ». Avec les cours, leur préparation ainsi que les activités extrascolaires, Sylvie a dû mettre de côté sa création personnelle. « Je ne regrette rien. Au contraire, ça m'a apporté beaucoup, humainement et techniquement ».

L'enseignement, Sylvie ne l'a jamais vraiment quitté puisqu'elle anime aujourd'hui des cours

et ateliers dans des associations.

Maintenant qu'elle a plus de temps, elle peint tous les jours.

Un cheminement

Après une longue période figurative, l'artiste ne jure aujourd'hui que par l'abstrait. C'est avec philosophie qu'elle parle de son art. « J'ai été aquarelliste pendant plus de 20 ans » commente-t-elle. Au fil des années et des tableaux, les détails se sont effacés au profit « d'une qualité de formes et de couleurs qui se composent dans l'espace avec une recherche de matière et qui forment un tout équilibré ».

Un changement qu'elle n'aurait jamais soupçonné, surtout lorsqu'elle était élève aux Beaux-Arts. « Je ne comprenais pas l'intérêt d'en faire. Quand on fait du figuratif, on se dit que tout est nécessaire. Puis, peu à peu on épure, on enlève l'anecdotique. Dans un tableau sur le Maroc, le souk est suggéré. Tout le monde pense que c'est du grand n'importe quoi alors que c'est ce qu'il y a de plus dur. C'est le cheminement de toute une vie ! »

ASSOCIATION foyer d'éducation populaire

Le foyer fête ses 40 ans



Henri Gelix, instituteur à la retraite et correspondant local de notre journal, qui a enseigné à l'école primaire de Marieulles pendant 30 ans, est également fondateur du foyer d'éducation populaire.

Le Foyer d'éducation populaire est l'une des trois associations qui animent la vie du village. Elle est également la plus ancienne. « Du 6 au 8 mai, nous fêterons nos 40 ans » annonce fièrement Henri Gelix, président fondateur.

Coûte que coûte !

Le foyer d'éducation populaire vit au rythme des nombreuses activités qu'il propose à ses membres tout au long de la semaine. Il y en a pour tous les goûts et tous les âges. Elle compte deux équipes de football, une pour les adultes et une autre pour les benjamins. « C'est le sport qui fédère le plus d'adhérents, commente le président. Il y en a 50 ». Viennent ensuite la gymnastique d'entretien ou douce, le tennis de table avec une équipe de petits, et même le jeu de quilles.

Depuis sa création, son but reste inchangé : « créer de l'animation culturelle et sportive en milieu rural ». Henri Gelix l'avoue, maintenir en place cer-

taines activités est parfois difficile. Mais il tient à ce que l'association reste dynamique et les maintient coûte que coûte. Malgré tout, le foyer d'éducation populaire compte 120 adhérents du village et des environs.

Pour compléter le tout, il organise plusieurs manifestations par an. La Mariolle, petite sœur des 20 km de Marieulles, est une course en pleine nature de 13 km, et dont le départ se fait obligatoirement dégouiné.

« Il y a plus de 100 participants. La 4^e édition aura lieu le 4 juin prochain. Nous organisons aussi la fête de la musique et nous préparons pour les 40 ans de l'association. Il y aura une exposition sur les grands événements du foyer, une projection de films super 8 numérisés, des témoignages, des démonstrations et un spectacle avec des artistes lorrains » annonce le président.

Que de projets ! Le foyer d'éducation populaire a en encore de beaux jours devant lui !

le chiffre

3

C'est le nombre d'associations que compte Marieulles-Vezon. Il y a le Foyer d'éducation populaire, les Orchidées qui regroupe les parents d'élèves du SIVOM (syndicat intercommunal à vocations multiples) et de l'extérieur, et qui consacrent du temps aux enfants de maternelle et de primaire. Elle organise également des manifestations pour financer des spectacles pour les écoliers. Enfin, il y a le club la Joie de vivre dans lequel les anciens se retrouvent pour discuter et jouer aux cartes.

VU ET ENTENDU

Nouvelle école

Les petits écoliers de Marieulles-Vezon, Fey et de Lorry-Mardigny se rendent actuellement au regroupement pédagogique intercommunal des Côtes. Les CP et CM1 sont à Mardigny, les CE1 et CE2 à Fey, les CM2 à Marieulles et la maternelle à Vezon.

Ce mois-ci débute un ambitieux projet : la construction de l'ensemble éducatif des Côtes à Vezon pour regrouper tout ce petit monde sur un même site. Mené conjointement par ces communes ainsi que celle d'Arry, il fera un hectare et accueillera jusqu'à 300 élèves répartis dans neuf classes, du cours préparatoire au moyen. Les enfants pourront occuper leur nouvelle école à la rentrée 2012.

Une boisson de chez nous...

Pour que la jeune génération s'intéresse à ses produits, et notamment à ses eaux-de-vie, Mélanie Demange a mis au point un « punch lorrain ». Une boisson bien de chez nous au goût subtil de mirabelle. A déguster avec modération, bien sûr.

En voici la recette : Mélanger 1 volume d'eau-de-vie de mirabelle, 1 volume de jus de citron et 1 volume de sirop de sucre de canne. Réserver pendant 24 heures au frais, et juste avant de servir, y ajouter 3 volumes d'eau pétillante nature bien fraîche. Pour agréablement le tout, il est possible de déposer une mirabelle au fond du verre.

LA FICHE

- Deuxième mandat pour le maire, Pierre Muel.
- Marieulles-Vezon fait partie de la communauté d'agglomération de Metz Métropole. Pour s'y rendre en bus, il faut emprunter la ligne 116.
- 606 Marieullois (es) et Vezonais (es) au dernier recensement.
- Surface communale : 830 ha.
- Les petits écoliers de Marieulles-Vezon, Fey et Lorry-Mardigny se rendent au regroupement pédagogique intercommunal des Côtes.
- 3 agriculteurs.
- www.marieulles.free.fr

Textes : Jennifer COGHE
Photos : Nicolas HOENN