

c'était hier dans le r

Chaîne de solidarité

17 août 1981. – « Les cibistes prouvent ici l'efficacité de la citizen band dans la vie de tous les jours », explique-t-on dans *Le Républicain Lorrain*. Dans les colonnes, les lecteurs découvrent l'histoire insolite d'une chaîne de solidarité mobilisée de façon spontanée pour sauver une jeune maman.

Dans les premières heures de la matinée du 16 août de cette même année, l'hôpital Bel-Air de Thionville lance un message très urgent indiquant qu'il a besoin de sang, « catégorie 12, rhésus positif ». Aussitôt, l'appel est retransmis sur les ondes des C.B. Un cibiste du secteur, Bernard Jost, capte le message qu'il retransmet aussitôt à d'autres personnes à l'écoute. « Tout s'est déroulé très rapidement, explique l'homme à l'époque. En un rien de temps, les appels venaient de partout ». Toute la région thionvilloise, de Marange-Silvange et de Maizières-lès-Metz répond présent. Les conducteurs, porteurs de ce rhésus, se rendent vers le centre de transfusion sanguine. Le docteur Tamisier, responsable de service à l'hôpital Bel-Air, explique qu'une jeune personne opérée au service de gynécologie, avait besoin de dix litres pour pratiquer une opération : « Nous avons eu de la chance car vingt-huit personnes se sont présentées un moins d'une heure. Or, nous n'avions besoin que d'une dizaine d'entre elles ». L'histoire ne donne malheureusement pas de détails sur l'état de santé de la jeune femme après ce vaste mouvement d'entraide. À l'époque, l'auteur de l'article peste que les médecins se sont retranchés derrière le secret professionnel.

À LA MIRABELLE (2/5)

Fruits de qualité et précieux nectar

En pâtisserie, en liqueur, en confiserie ou même en soins, la mirabelle porte haut les couleurs de la Lorraine et contribue à sa renommée.

De ce qui n'était, au départ, un peu d'argent de poche, Mélanie Demange en a fait son métier. Aujourd'hui, âgée de 31 ans, cette jeune mère de famille est la seule femme, en Moselle, qui distille l'eau de fruit. Il y a deux ans, elle a repris la maison Maucourt, installée depuis 1920 à Marieulles-Verzon. « C'est intéressant de produire son fruit, de le distiller et de le commercialiser », confie la jeune femme. Sans l'aide de sa famille, elle n'aurait pas repris cette entreprise. Seule, ça aurait été difficile d'être sur tous les fronts. Il faut dire qu'entre le nettoyage des terrains, l'entretien des vergers, les traitements, les récoltes, la distillation, la mise en bouteille, la commercialisation... les journées de celle qui se destinait à être opérateur géomètre topographe sont bien remplies.

« eau pour en extraire tous les arômes », précise l'experte. À raison de 1 700 kg de fruits dans l'alambic et d'une douzaine d'heures de distillation, imaginez le temps nécessaire pour transformer quarante-sept tonnes de fruits en un divin breuvage. « Une distillation lente et rigoureuse permet d'obtenir une eau-de-vie de grande qualité », poursuit Mélanie Demange.

Pour obtenir l'Appellation d'origine réglementée (AOR) « Mirabelle de Lorraine », Mélanie doit respecter le cahier des charges qui impose, notamment, au moins 45 degrés d'alcool. Un échantillon est ensuite soumis au jury de l'Institut national des appellations d'origine (INAO) qui renouvelle, tous les ans, ce label. Une partie de la production sera ensuite vieillie en fût de frêne, alors que la seconde partie patientera jusqu'à l'embouteillage, en cuve inox. Si elle espère récolter quarante-cinq à cinquante tonnes de ses sept hectares de mirabelliers, Mélanie sait aussi qu'il y aura un gros travail en aval avant que les bouteilles ne viennent orner les étagères de sa petite boutique.

Delphine DEMATTE.

Demain : les soins à la mirabelle.



« Plus elle est vieille, plus l'eau-de-vie de mirabelle est souple en bouche. Elle est moins agressive que le produit jeune », précise Mélanie Demange. Photo Karim SIARI

L'ART ET LA MATIÈRE (2/5)

Romain Belliot : luthier guitariste

Véritable orfèvre dans sa matière, Romain Belliot ne se contente pas d'accorder les guitares. Dans son atelier de Talange, ce jeune prodige de la lutherie crée des instruments extravagants et élève la guitare au rang d'œuvre d'art. Un génie sans limite.



Le luthier met en musique les désirs des guitaristes. Romain Belliot va encore plus loin en les précédant. Photo Maury GOLLINI

Virtuose dans son métier, qui ne compte que 130 représentants en France, ce Talangeois d'adoption est passé de la réparation à la pure création.

Votre fille de 10 ans commence à faire ses gammes à la guitare classique, offrez-lui l'un des modèles phares du catalogue de Romain Belliot, caisse rose et rosace en forme de cœur avec clés en inox. Le style *Barbie girl* n'est pas votre tasse de thé, alors optez pour la *Sniper* : cross en érable et ébène, corps en acajou, micros *Seymour Duncan*, pour tirer des riffs à la façon de Dave Mustaine, le leader de *Megadeth*.

Mieux, il arrive que vous vous réincarnez les nuits de pleine lune en Jimmy Page, guitariste fondateur du mythique groupe *Led Zeppelin* et que vous rêviez de vous offrir sa célèbre *Les Paul Gibson*, Romain Belliot peut sans doute quelque chose pour vous.

C'est dans un coin de Talange, à l'angle d'une auguste bâtisse en parfait décalage avec son locataire, que le jeune luthier de 28 ans, bientôt papa, accomplit

ses miracles. Barbe tressée, cheveux courts, pondéré, Romain travaille ici sur mesure après un bac S et une année d'apprentissage conclue par un CAP. « Par convention, j'ai poursuivi mes études jusqu'en terminale, conte le jeune artisan. Mais, très tôt, j'ai su que ma voie se trouvait plutôt dans les métiers manuels. Et comme j'ai toujours aimé la musique, c'est naturellement vers la lutherie que je suis allé ». La lutherie de guitare, précisément, que lui enseigne un maître marseillais.

En 2002, Romain arrive à Thionville. Il a 20 ans et travaille pendant deux ans dans un magasin de musique. Mais la situation ne lui convient qu'à moitié. 2 005 le voit donc créer son premier pied à terre à Tervilly. Sa touche fait vite le tour des salles de répétition. 2008, il emménage à Talange où il décide de se consacrer à la création. Il se bricole un atelier, invente des machines pour

soumettre le bois à ses désirs. Et ne s'interdit rien. Au bout de cent à deux cents heures de travail peuvent jaillir de la sciure des instruments baroques ou familiaux, marquetés ou patinés, et toujours pointus.

« Tout est possible quand on ne se met pas de freins, explique Romain, respecter un cahier des charges pour un guitariste particulier ou se laisser porter par son imagination ». Le luthier de Talange possède ainsi cette faculté de métamorphoser une guitare en objet de collection. Le son d'Angus Young, c'est possible. Transformer une guitare classique en synthétiseur, aussi.

La guitare est « le fruit de la rencontre entre un artisan et un musicien et doit être intimement liée au répertoire, aux techniques de jeu de ce dernier ». Tout est dit.

Thierry FEDRIGO.

le chiffre

22

Une guitare de qualité se fabrique avec patience et doigté. Contrairement au luthier de violon porté sur la sculpture du bois, le luthier de guitare se concentre sur l'assemblage des pièces et leur habillage. Ainsi, le squelette d'une guitare sortant des ateliers de Romain Belliot peut-il recevoir vingt-deux couches de vernis.

la phrase

« C'est dur de fabriquer une guitare pour quelqu'un qu'on ne connaît pas »

demain



Notre série continue dans l'atelier de reliure de Pauline Courtin, créatrice et médecin de livres.

UN CONCIERGE, UNE HISTOIRE (2/5)

Daniel, expert ès techniques artistiques

Daniel Collot, concierge à l'Esal, l'École supérieure d'art de Lorraine, a la particularité de se plier en quatre pour ses jeunes.

Dans les couloirs de l'Esal, l'École supérieure d'art de Lorraine, il suffit de suivre l'écho de sa voix pour trouver l'homme qu'ici tout le monde connaît. Daniel Collot, concierge aux Beaux-Arts depuis quatre rentrées, n'est jamais très loin. Toujours disponible pour le petit coup de main, même artistique, ou le dépannage de dernière minute, Daniel Collot a un peu tendance à être l'homme de la situation. « J'ai effectivement les clés comme tout concierge, je sors aussi les poubelles et je veille à ce que l'espace soit viable, mais il ne faut pas oublier qu'ici, il y a les jeunes. On est 160 ! » Entendez, de l'humain ou ceux qu'ils nomment « la mémoire active ».

Alors, logiquement, ce touche-à-tout capable d'exceller dans la maçonnerie, la soudure, le bois ou l'électricité, s'est trouvé une nouvelle carte : conseil à l'écoute des étudiants. Et pour être à la hauteur de leurs attentes, le concierge s'est mis à l'art. « Pour moi, l'école des Beaux-Arts, c'était la peinture, la sculpture, le modelage... se souvient ce père de deux fillettes qui vit, en famille, dans un bâtiment mitoyen à l'école. On n'imagine pas qu'ici, c'est aussi le dessin 3D, l'animation ou la photo. J'ai toujours été quelqu'un de bricoleur et, ici, mon intérêt pour la matière artistique s'est développé. Quand on voit ce que ces jeunes essaient de réaliser, je me dis souvent "c'est pas con, c'est même super génial !" » Un œil sur les devis pour les matériaux, un détour en voiture pour récupérer des pièces, une idée pour faciliter l'accrochage d'une œuvre, la construction éphé-

mère d'un faux mur... « Qu'on le veuille ou non, ici, on met la main dedans ». Dans l'art, bien sûr, façon de parler. « Avant de présenter un projet, parfois, on me le montre, raconte l'agent de Metz-Métropole, auparavant mis à disposition à la régie Haganis. Quand quelque chose ne me plaît pas, je le dis. J'estime que c'est mon devoir de non-professionnel ».

Entouré par cette jeunesse créative, le concierge a pris le temps de prendre ses marques, de poser ses règles. « Daniel est absolument nécessaire au bon fonctionnement de l'école. Il s'entend bien avec tout le monde et on était d'ailleurs content de le voir arriver, même s'il était un peu strict », confie Anne-Sophie, en 5^e année. « Ah ben, quand je râle, je râle, confirme le gardien. Mais j'y suis contraint, sinon je me fais manger ! » L'étudiante approuve et complète : « Oui, mais tu as su trouver l'équilibre aussi ! »

À l'entrée de l'Esal, la porte de la loge est toujours entrouverte. Puska, étudiante de 5^e année, l'atteste : « Quand tu as besoin de quelque chose, tu vas chez lui. Il donne des coups de main, il réfléchit au problème et ce qui est bien, c'est qu'il a toujours une solution. Il est même là pour nous écouter ! »

Cécile PERROT.

Demain, rendez-vous avec le voisin de Daniel Collot, Gilbert Féliciejan, concierge du palais de justice.



Après l'accrochage, c'est le coup de main du décrochage de l'œuvre d'Anne-Sophie. Daniel Collot y tient : être disponible et faciliter la tâche des étudiants. Photo Gilles WIRTZ

vos photos de vacances



Olivier Leick, de Metz, nous a fait parvenir un cliché de ses vacances dans l'Ouest américain. Il s'agit du site de Dead Horse Point, qui offre un panorama extraordinaire sur les roches torturées du parc national de Canyonlands et sur le fleuve Colorado (État de l'Utah).

HISTOIRE

Monseigneur Pelt

Jean-Baptiste Pelt, 99^e évêque de Metz, est né en 1863 au château de Blettange (annexe de Bousse). Ordonné prêtre le 16 décembre 1886 à Rome, il est nommé vicaire de la paroisse Saint-Martin de Metz le 8 octobre 1887. Il professe l'Écriture Sainte et la morale au Grand Séminaire. Le 3 novembre 1902, il en devient le Supérieur. Nommé vicaire général, il quitte la direction du Grand Séminaire. En 1913, le pape Pie X le nomme évêque.

Le 19 septembre 1919, Mgr Pelt remet ses bulles au Chapitre et prend possession de son siège épiscopal à Metz.

La cérémonie de la consécration a lieu lundi 29 septembre en présence de cinq cents prêtres.



MAISON NICOLAS

MARCHÉ COUVERT À METZ
Tél. 03 87 36 07 95

Du mardi 16 au samedi 20 août 2011

CÔTE DE PORC Origine France Le kg 2€99	ROULADE DE BŒUF Fabrication maison Le kg 5€90	CŒUR DE RUMSTEACK Catégorie VA, origine UE le kg 9€90
CUISSE DE POULET Origine Belgique Le kg 1€99	SAUCISSE DE TOULOUSE Fabrication maison Le kg 4€90	CÔTE D'AGNEAU Origine UE le kg 9€90
FUSEAU LORRAIN Fabrication lorraine Le kg 9€90	FILET DE CANARD Origine France Le kg 9€90	RÔTI DE PORC FARCI Fabrication maison le kg 4€90
ŒUFS FRAIS DE VERNY (M. Noiret) Calibre gros La douzaine 1€90	ROGNON DE VEAU La pièce 3€90	JAMBON CUIT SUPÉRIEUR TRANCHÉ Fabrication lorraine, au détail le kg 7€59

DE BONNES BROCHETTES FABRICATION MAISON À PRIX NICOLAS