

RENDEZ-VOUS

demain, à metz

Rencontre avec D. Robert



La librairie Geronimo de Metz, rue Ambroise-Thomas, organise une rencontre avec Denis Robert, autour de son livre « *Vue imprenable sur la folie du monde* » (éd. Les Arènes). Elle se déroulera demain, samedi, à partir de 17h. Après son long bras de fer et sa victoire judiciaire contre la multinationale Clearstream, Denis Robert revient à l'écriture, dans un road-movie doux-amer et décapant sur l'effondrement d'un monde et l'impact de la folie financière sur nos vies.

LOISIRS

à metz

Un week-end Collectif art



Les danseurs de Collectif art lors de leur spectacle de fin d'année. Ce week-end, ils assureront les démonstrations à Metz et proposeront au public de participer.

Hip-hop, capoeira, batucada... L'association Collectif art propose un week-end rythmé à Metz. Samedi, les pros enchaîneront les démonstrations sur la place Saint-Louis, de 15h à 18h. Avec une solution de repli au gymnase de la rue de l'Abbé-Risse, en cas de pluie. Tous ceux qui participent, durant l'année, aux ateliers de l'association, assureront le spectacle. Le lendemain, dimanche, tout le monde est invité à venir essayer. Des séances initiations sont en effet prévues, de 14h à 16h, place Saint-Louis (avec la même solution de repli). À l'issue, un grand défilé est programmé dans les rues, avec, pour le final, un flashmob, place Saint-Louis, à 17h.

En savoir plus : www.facebook.com/collectifart

CULTURE

hier, à metz

Jean-Marie Pelt : 80 ans bien semés

Jean-Marie Pelt a fêté, hier, ses 80 ans, au Palace, entourés par quelques amis, une cinquantaine de personnes et une expo en prime.



Jean-Marie Pelt : « On a beaucoup semé, mais je ne suis pas doué pour les moissons... » Photo Marc WIRTZ

Tout le monde ou presque s'est levé, a quitté son fauteuil de la salle 3, pour descendre au stand buvette. Il est 16h30 au cinéma Palace, à Metz. C'est l'heure de la pause dans le long après-midi d'hommage à Jean-Marie Pelt. Une cérémonie d'anniversaire, débutée par une table ronde sur l'amitié, achevée par le vernissage, aux Récollets, d'une exposition consacrée au parcours messin du plus célèbre botaniste de France.

Tout le monde ou presque est descendu. Dans la salle, il reste Jean-Marie Pelt, dans son fauteuil roulant. Et quelques fans de la première heure, timides, patients. Une dame pour une dédicace. Un homme qui vient saluer, avant de s'excuser de ne pouvoir rester jusqu'au soir. Et puis le couple Sablon. Joëlle et Michel Sablon, venus exprès de Montmédy. Elle s'approche du tout juste octogénaire, souriante : « Pour votre anniversaire, nous vous offrons un bocal

de mirabelles de notre jardin. Écoutez, vous nous apportez plein de cœur... » Jean-Marie Pelt, ému, écoute, parle de son ami Pierre Rabhi, 75 ans, « encore plus fatigué que moi ». Joëlle Sablon poursuit : « Heureusement que vous existez, de belles âmes comme les vôtres ». Plus tôt, micro en main, Jean-Marie Pelt savourait l'instant, la reconnaissance des présents et du public, qui le suit depuis quarante ans à travers le monde. « Partout, en conférence, je trouve des gens qui me disent que j'ai joué un rôle dans leur vocation. » En bon catholique, il reprend à son compte la parabole du Semeur. Et observe : « En filiation, je ne sais pas faire des bébés par les voies naturelles, mais la filiation spirituelle, je sais faire... » Dans la salle, cinquante personnes l'applaudissent. Jean-Marie Pelt, ou les 80 ans en famille...

Olivier JARRIGE.

INITIATIVE

Café en attente : un euro pour un inconnu

La tradition du café en attente, née à Naples, a fait son chemin jusqu'à Metz. Depuis lundi, les clients du Foyer du jeune travailleur peuvent boire un café et en payer un deuxième, qui sera offert à une personne démunie.

Derrière le bar, les tickets s'accumulent. Tous portent un prénom, en référence aux personnes qui les ont accrochés là, sur le fil des cafés en attente.

Depuis lundi, le Foyer du jeune travailleur, à Queuleu, propose aux Messins de venir boire une boisson chaude, vendue 1 €, et d'en payer deux, trois ou plus. Les cafés supplémentaires seront suspendus et servis à des personnes qui n'ont pas les moyens de s'en offrir un.

« C'est une opération de solidarité, d'entraide et d'ouverture sur le quartier », souligne Jérôme Piras, chargé de développement du FJT.

En quarante-huit heures, 24 tickets avaient déjà été suspendus derrière le comptoir et une dizaine, redistribués. « Je ne pensais pas que cela fonctionnerait si bien aussi rapidement, se réjouit le créateur du projet à Metz. Les gens adorent le principe, ils apprécient de pouvoir faire un geste concret. »

Les cafés en attente sont offerts par les clients de l'espace restaurant, ouvert à tous, chaque midi, ou par les résidents du foyer. « Il y a aussi des jeunes qu'on a accompagnés à une certaine époque et qui ont trouvé un emploi depuis. Ils sont fiers de pouvoir offrir un café à ceux qui sont à leur place aujourd'hui », poursuit Jérôme Piras.

Vincent est un habitué du restaurant. Hier, il a laissé trois cafés en attente, qui seront servis à un sans-abri, un demandeur d'emploi, un étudiant ou un travailleur pauvre. « C'est un geste solidaire, explique-t-il. J'adore boire un vrai café, je trouve normal que d'autres puissent le faire aussi, même s'ils n'ont que 20 centimes en poche. »

Séduit par l'initiative, l'éduca-



Après les cafés en attente, le Foyer du jeune travailleur espère adapter le concept aux plateaux-repas. Photo Karim SIARI

teur spécialisé envisage de renouveler l'opération : « Un euro, c'est dérisoire. Si, demain, il me reste deux euros, je les donnerai ! Aujourd'hui, nous vivons chacun dans notre petit univers. C'est vraiment sympa qu'une association décide de faire spontanément un pas vers l'autre. » Parfois, des liens se créent

entre le client qui met un café en attente et celui qui en profite.

« Cela permet un véritable brassage de populations. Il y a des jeunes, des vieux, de tous les horizons »

Anthony, l'un des occupants du foyer, achète, chaque matin, un café supplémentaire. Sans jamais la rencontrer, il sait que la même personne en profite tous les jours. « Avant, ce monsieur se payait son café comme il pouvait, avec difficul-

tés parfois. Aujourd'hui, il est content qu'on le lui offre. Il voit le prénom d'Anthony sur le ticket et il se sent le bienvenu ici, raconte Jérôme Piras. On invite tout le monde à venir offrir un café ou voir s'il y en a un en attente... »

Le chargé de développement de la résidence Pilâtre-de-Rozier a lancé le concept du café en attente sans aucune certitude quant à son succès. Après quatre jours d'essai, il est rassuré, convaincu par la générosité des

clients et les bienfaits de ce système de solidarité. « C'est génial, car cela permet un véritable brassage de populations. Il y a des jeunes, des vieux, de tous horizons sociaux et professionnels. »

Cette semaine, l'idée de plateaux-repas en attente a naturellement fait son chemin dans l'esprit de Jérôme Piras. Elle devrait se concrétiser dans les prochaines semaines.

Laura MAURICE.

COMMERCE

sur la place de chambre, à metz



Jean-Claude Lamaze et sa femme Catherine, installés à Metz depuis 1984, laissent les clés de leur établissement au jeune chef italien Fabrizio Lorini. Photo Marc WIRTZ

Jean-Claude Lamaze raccroche ses cuivres

Une des plus belles pages de la gastronomie messine vient de se tourner sur la place de Chambre. Jean-Claude Lamaze a cédé Le Pampre d'Or.

Quand Jean-Claude Lamaze se retourne sur son passé, il revoit le gamin qui, chaque samedi soir, restait scotché devant le petit écran pour suivre les recettes d'un certain Raymond Oliver. Puis, il se remémore ses trois années « d'arpète » dans un restaurant, près de Remiremont, où, le lycée hôtelier de Gérardmer ne l'ayant pas accepté dans ses rangs, on lui apprendra à « balayer le trottoir et à bêcher le jardin... » De bien basses manœuvres, plutôt que les bases du métier dont il rêve. Qu'à cela ne tienne, ce fils de menuisier et d'ouvrière en biscuiterie n'étant pas du genre à se laisser abattre et bûche dur des cours par correspondance de la Chambre des métiers pour passer son CAP. Diplôme en poche, le futur chef se lance alors dans un tour de France. De palace en palace, il passera de Vittel à Strasbourg, de Megève à Val d'Isère, de Porquerolles à Bandol... Avant de revenir en Alsace et de parachever sa formation comme chef en second chez Gaertner, à Ammerschwihr, deux étoiles au Michelin à l'époque. Jean-Claude Lamaze arrivera à Metz en 1984. Plus précisément rue du Général-Metman, aux cuisines du Crinouc, dont il se portera acquéreur un an plus tard. « J'avais 29 ans. J'avais fait l'impasse sur ma jeunesse, je cumulais les concours pour me confronter à plus fort que moi et j'avais économisé sou après sou pour acheter mes casseroles en cuivre avec lesquelles je travaille encore... Quand je me suis installé, j'avais 40 millions de centimes dans ma cave à vins... » Cela dit sans aucune forme de triomphalisme. Ne lui manquait que celle qui allait devenir sa compagne

De Vittel à Strasbourg, de Megève à Val d'Isère, de Porquerolles à Bandol

et complice, Catherine. Sans elle, il n'en est certain, jamais il n'aurait gagné son étoile au Michelin. C'était en 1990 et, de leur propre aveu, avant de les suivre en 1998 jusque sur la place de Chambre, la reconnaissance du Guide rouge leur est tombée du ciel « par surprise ». Étoilé, le couple Lamaze le restera dix-neuf ans. Jusqu'à ce que la maladie invalidante de Catherine ne déclenche une décision sans appel : « Pour nous, cette étoile était devenue un fardeau. Même si cela a été un créneau-cœur, on assume notre choix ! » Le ton monte d'un cran à l'évocation de la disparition pure et simple du Pampre d'Or dans les pages du guide culinaire. Jean-Claude et Catherine ne lui pardonneront pas et ses représentants auront beau revenir frapper à leur porte, les Lamaze ne reviendront pas sur leur décision. « Libres de faire ce que l'on veut », ils n'en ont pas moins perdu de leur notoriété. Encore moins de leur chiffre d'affaires. Mais voilà, le temps passe et casse. La maladie a gagné du terrain et, malgré sa volonté, Catherine n'est plus en mesure d'exercer le métier qu'elle a tant aimé. Le Pampre était à vendre depuis plusieurs mois, il a trouvé preneur (lire ci-contre). À l'heure de passer le relais, le chef garde deux grandes fiertés : celle d'avoir formé de nombreux apprentis, dont Romuald Scaramuzza, lauréat 2009 au Concours général des métiers. Mais aussi d'avoir toujours compté sur Thérèse. L'ancienne femme de chambre du Crinouc, formée en salle, fait et fera toujours partie de la famille Lamaze.

Fabrizio Lorini

« Je resterai dans le créneau de la cuisine gastronomique, même si ma cuisine sera un peu différente. Une génération de cuisiniers est passée entre moi et M. Lamaze ». Fabrizio Lorini officiera au piano du Pampre d'Or à partir du 31 octobre au soir.

Le jeune chef, 41 ans, est né à Turin. Après le lycée hôtelier en Italie, Fabrizio Lorini a travaillé en tant que commis à l'Enoteca Pinchiorri, premier restaurant transalpin honoré par trois étoiles au Michelin. Il a ensuite embarqué sur des bateaux de croisière avant de rejoindre le restaurant Le Sud à Luxembourg. « Ma cuisine sera internationale et n'aura pas, sauf au coup par coup, de caractère spécifiquement italien », assure Fabrizio Lorini. Les prix ? « Ils s'inscriront dans la continuité de M. Lamaze ».

Enfin, le nouveau chef a tenu à conserver le personnel. « qui est le lien direct avec la clientèle ».

M.-O. C.