

## LA PHOTO DES LECTEURS

Les vaches en position stratégique pour affronter l'orage, une photo prise à La Maxe par Jean-Claude Sacrez, de Metz.



Photo Jean-Claude SACREZ

## C'ÉTAIT IL Y A 20 ANS

Chaque jour, nous plongeons dans nos archives pour retrouver l'actualité d'il y a vingt ans, jour pour jour, dans le pays messin. Aujourd'hui : le 19 août 1994.

**Médiocre.** La sécheresse a compromis les moissons en Lorraine. Les rendements s'affichent donc avec une baisse de 10 à 15 %. Mais la qualité est bonne.

**Pirate.** Un disquaire messin a été condamné, hier, à 4 000 francs d'amende et 50 000 francs de dommages et intérêts pour la vente d'un CD pirate de Vanessa Paradis.

**Succès.** Les touristes affluent de partout vers l'Arsenal, à Metz, où l'exposition *L'Or des Dieux, l'Or des Andes* a franchi le cap des 72 000 entrées.

**Énergie.** Exemple en France et même en Europe, l'Usine d'Électricité de Metz (UEM) continue de connaître une progression de son activité. En montant, comme en volume des ventes, les résultats sont positifs, ce qui l'autorise à investir 94 millions de francs.

## PAROLES DE TOURISTES

## From Metz with love



Les Américains Peg et Dave (à gauche et à droite) sont venus à Metz pour le mariage du fils de Camille (au centre). Photo RL

Peg et Dave sont deux retraités habitant Fort Wayne, une petite ville des États-Unis, à 250 kilomètres de Chicago. Ils sont venus à Metz pour le mariage d'une jeune femme originaire de Metz avec le fils de Camille, la sœur de Dave.

Après un après-midi passé à Nancy, les Américains sont sous le charme de Metz. « C'est notre première fois en France. On aime son histoire, sa cathédrale, ses restaurants, ses boutiques et ses gens très amicaux. La fête du mariage est sur un bateau sur votre rivière, votre ville est très nature. »

## LE COUP DE CŒUR

## Une balade sur l'eau

Petite idée de sortie quand le soleil daignera revenir à Metz : faire un tour de pédalo au plan d'eau. On peut en louer pour une demi-heure ou une heure à La Flottille, au quai des Régates. Après avoir compris comment manœuvrer l'engin, c'est parti pour une balade sur l'eau, afin de découvrir le Temple Neuf sous un autre angle par exemple. Mais attention, le pédalo, c'est sportif ! Ceux qui n'ont pas envie de se dépenser opteront pour un bateau électrique. Et les plus romantiques choisiront la barque.



## PETITS CAFÉS, PETITS RESTOS

## Joël ne régale pas que les pêcheurs

Entre café des amis et restaurant des familles, nous entrons cette semaine dans cinq établissements où il fait bon s'arrêter.



L'ancien pâtissier Joël Muller fait tourner son affaire avec un cuisinier. Photo Gilles WIRTZ

Joël Muller a repris le café-restaurant *Au Rendez-vous du Pêcheur* à Jussy, au bord de la Moselle, sur la route d'Ars, il y a six ans. Un grand coup de peinture blanche sur les murs, un réaménagement de la tonnelle à l'entrée accompagnent une belle envie d'accueillir simplement mais avec chaleur tous les clients. Une trentaine de places leur sont réservées dans l'établissement et peu avant midi, Joël et son cuisinier, au four et en salle, ne chôment pas. Un menu du jour entre crudités, goulache, spaghetti et profiteroles permet aux convives de se restaurer rapidement à peu de frais dans une bonne ambiance.

« Je suis pâtissier de métier. Un jour, je suis passé devant le *Rendez-vous du Pêcheur* qui était à vendre. J'ai franchi le pas pour avoir ma propre affaire. C'est un endroit de passage mais j'ai aussi mes habitués », explique-t-il.

Dans la salle, ce jour, une famille en voyage, venue de Belfort, et un retraité célibataire qui avoue « venir déjeuner ici tous les jours. Comme ça chez moi, tout reste propre », précise-t-il. Quelques minutes plus tard, des amis messins s'installent aux tables et parlent boulot. Des ouvriers du secteur, des routiers, des touristes et même des plaisanciers qui peuvent amarrer leur bateau sur un ponton à l'arrière composent le petit monde familial de Joël.

Un vaste parking permet de se garer facilement. La Moselle bucolique invite à la détente. Souvent, les clients de Joël lui demandent pourquoi il n'aménagerait pas de pinguette au bord de l'eau. « Ce n'est malheureusement pas possible car c'est une zone inondable et je n'aurais pas de permis de construire. » La tonnelle à elle seule offre un cadre agréable pendant les mois d'été si le soleil est présent. « Quand j'ai racheté l'affaire, la vigne couvrait tout », explique le restaurateur qui a tout refait lui-même et remplacé l'ancienne tonnelle par une installation en bois, plus coquette. Bon an mal an, l'ancien pâtissier travaille et gagne son pain quotidien. « Ça me permet aussi de voir du monde », avoue le quin-quagénaire, discret et réservé.

Le *Rendez-vous du Pêcheur* est l'un des vestiges du temps d'autrefois où les pères de famille taquinaient le poisson au bord de la Moselle. « Cette époque est révolue. La pêche a évolué, maintenant on appelle ça la pêche sportive comme celle que pratiquent les carpistes qui travaillent de nuit avec un matériel sophistiqué », estime, malicieux, un pêcheur pur et dur. Exit les cannes et les bourriches mais la convivialité, les échanges et les rencontres autour d'un repas comme à la maison restent toujours ce qui attire le client de ce café-restaurant des bords de Moselle.

Christine LECLERQ.

## ILS SONT MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE (1/5)

## Angelo Musa, crème des douceurs

Cinq professions, cinq savoir-faire, cinq passions. Cette semaine, nous vous proposons de rencontrer cinq Meilleurs ouvriers de France. Angelo Musa a été sacré Mof "pâtisserie" en 2007. Il travaille chez Bourguignon, à Metz.



Angelo Musa : « Travailler chez Bourguignon, c'est une belle aventure professionnelle, mais aussi humaine. » Photo Marc WIRTZ

Lorsque Angelo Musa se remémore le jour où il est devenu Meilleur ouvrier de France en pâtisserie, il est encore ému. C'était en 2007 et il n'avait pourtant déjà plus grand-chose à prouver : champion de France en 2001, champion du monde en équipe en 2003... Cela faisait déjà un moment qu'il faisait partie de la crème de la profession.

Depuis un an, et après avoir créé et dirigé une société de conseil à Troyes, il est de retour là où tout a commencé, ou presque : dans la pâtisserie Bourguignon de Metz. « Au départ, je voulais être cuisinier, alors je suis entré au lycée hôtelier. » Nous sommes à la fin des années 1980, et le jeune homme suit en parallèle une formation en pâtisserie, « pour enrichir mes connaissances ». Car il est comme ça, Angelo Musa. C'est un gourmand. Il veut toujours en

savoir plus. Et il arrive en stage... chez Monsieur Bourguignon. « Ces trois semaines ont été une révélation. Il m'a dit qu'il fallait travailler, alors j'ai continué. » Après le Brevet de technicien hôtelier, il passe un CAP en candidat libre, fait un stage - spécial sucre - chez Lenôtre et en janvier 1990, gagne le concours régional Gascotrol en catégorie junior. Le début d'un long palmarès...

Après la parenthèse de l'armée, il rejoint le pâtissier-traiteur Oberweis au Luxembourg. « J'y ai passé cinq années très importantes et j'y ai occupé différents postes », qui lui ont permis, par exemple, de travailler des domaines artistiques, les décors notamment. « J'ai avancé

inconsciemment dans le domaine des concours. Les choses se sont faites petit à petit, naturellement. » Il remporte ainsi le *Pascal-Caffet* en 1997, chez qui il travaillera ensuite pendant huit ans, à Troyes. « Cela m'a permis d'enrichir encore mes connaissances, et en faisant des concours, j'apprenais encore plus. Encore plus vite. » Angelo Musa ne compte pas ses heures de travail. « Ce n'est pas facile, mais c'est une telle passion... Je

serais incapable de faire un autre métier. » Concours après concours, victoire après victoire, se profile la perspective du Meilleur ouvrier de France. « J'ai décidé de m'y préparer en 2007. C'était une véritable remise en question. Car dans ce genre de

métier, rien n'est acquis. Et puis le Mof, c'est très complet. » Il ne faut pas être bon en tout : il faut être « excellent ». Angelo Musa se donne à fond. Travaillera sans relâche, épaulé par son parrain, Franck Michel, sacré Mof en 2004. « J'avais confiance, mais j'avais déjà un parcours et je devais impressionner à nouveau un jury. » Trois jours, vingt-cinq heures d'épreuves... Épuisant, « mais j'étais content de montrer ce que je sais faire ».

Sept ans plus tard, l'heure est moins au concours qu'à la transmission. « De toute façon, avec mes titres, je ne peux plus participer qu'à deux championnats du monde à l'étranger. Alors j'aide deux amis qui préparent le Mof. » Et continue de régaler les clients de chez Bourguignon.

Sandra CRANÉ.



« On peut toujours se renouveler. La création est infinie. » Photo Archives Gilles WIRTZ

## la phrase

« Préparer le Mof, c'est un an de travail, et on peut tout gâcher en quelques secondes. C'est là qu'un bon mental peut faire la différence »

Angelo Musa avait paré à toute éventualité et a su gérer son temps sans perdre pied, malgré la difficulté des épreuves.

Demain : à la rencontre de Thierry Millet, Meilleur ouvrier de France "maître d'hôtel, du service et des arts de la table".

## PETIT DÉTOUR PAR LA FERME (1/5)

## Un petit goût fort en mirabelle



Mélanie Bigeard-Demange : « Je travaille sur 12 ha de vergers et 80 % de mirabelle. En plus de l'eau-de-vie, je vais également produire de la liqueur. » Photo Maury GOLINI

Mélanie Bigeard-Demange joue la carte de la mirabelle sur les hauteurs de Marieulles-Vezon. Eau-de-vie et liqueurs sur la carte.

Quand Mélanie débarque à Marieulles-Vezon, elle cherche un petit boulot de saison. L'opérateur géomètre ne s'imagine pas passer l'hiver sous les mirabelliers de l'entreprise Maucourt. Et pourtant... Douze années plus tard, elle peut le regarder avec fierté. « J'ai racheté l'entreprise en 2009. » Les Maucourt lui ont appris le métier de producteur-distillateur. Elle a franchi les étapes, petit à petit, se contentant de récolter les fruits avant d'apprendre à tailler les arbres, les soigner et à en transformer la récolte. La technicienne a délaissé le génie civil pour la distillation. Un art à part entière. Un plaisir au quotidien. Mélanie Bigeard-Demange a gardé cette leur au fond des yeux. « Mon objectif était de mettre en valeur la mirabelle. » Il n'a toujours pas changé. Ici, le fruit lorrain garde ses saveurs, sa couleur, ses secrets. À peine dévoilés. « Je travaille les mêmes principes que mes prédécesseurs, confie la jeune femme. Les gens savent qu'il n'y a plus de Maucourt dans l'entreprise, et quand j'ai repris, il était convenu que je garderais le nom. » Les savoir-faire que les créateurs de l'établissement lui ont transmis, elle les conserve. « Je travaille mes fruits, je les fais fermenter, je mets la distillation en route. Après je laisse faire jusqu'à la mi-novembre. »

Quand Pierre Maucourt a souhaité revendre, la proposition a pris la forme de l'évidence. Mélanie a

pu alors compter sur un mari et des parents confiants. Toujours présents. Une équipe solide sur qui elle peut s'appuyer pour la taille des fruitiers, pour l'accueil de la clientèle. Au temps de la récolte, elle emploie entre quinze et vingt personnes pour cueillir entre quarante et cinquante tonnes de mirabelles. La distillerie tourne bien. Mélanie assure un accueil tous les jours de l'année. « Je garantis des visites de groupe les samedis et dimanches qui se finissent par des dégustations ». Elle ne souhaite pas se disperser. Elle conserve la mirabelle comme point d'ancrage. « En 2014, je sors des liqueurs », elle devrait également passer en AOC. Un atout supplémentaire.

Pas une leur de regret dans son regard. Elle avoue parfois des journées trop longues, un travail de secrétariat chronophage. Voudrait pouvoir assumer des salariés pour retrouver les vergers, espère également trouver des terres pour planter de nouveaux arbres. La récolte de cette année se présente sous les meilleurs auspices. Mélanie ne s'emballa pas. Regarde son eau-de-vie, espère bien en produire encore 10 000 bouteilles cette année. Elle en exportera une bonne partie en Allemagne, le reste sera destiné aux cavistes, épiceries et restaurants. Les particuliers se déplacent. Goutent. Mélanie peut alors leur vanter le parfum, le goût si particulier de cette mirabelle de Lorraine.

« Les activités ne sont jamais les mêmes. Et puis, il y a l'accueil du public »