

## ■ SPECTACLE JEUNE PUBLIC

### Changer nos différences en richesse

Entre France et Afrique de l'Ouest, *Lapins frères* évoque les liens, la complicité mais aussi la rivalité que l'on peut avoir entre frères et sœurs au sein de la famille. Danse traditionnelle africaine, hip-hop, danse contemporaine, paroles, chansons et musique cohabitent sans frontières pour créer un univers joyeux et positif. De l'amour à la rivalité, de l'imitation à la différenciation, le spectacle initie le jeune spectateur aux relations de fratrie, à la découverte de l'autre et à la tolérance. C'est en travaillant à l'École des sables de Toubab Dialaw, au Sénégal, que le chorégraphe Claude Magne a eu l'idée d'évoquer la fratrie, abordée du point de vue des rapports entre frères et sœurs, mais s'ouvrant plus largement aux relations entre membres d'un même territoire : indigènes, migrants, étrangers. Sur scène, deux danseurs se passent le relais pour aborder le thème de la fratrie à travers différents peuples et différentes histoires.

**Lapins frères, mercredi 15 novembre à 15 h à la Méridienne de Lunéville. Tél. 03 83 76 48 70.**



Fondée en 1988 par Anne Maurin et Claude Magne, la compagnie bordelaise Robinson cherche à placer la danse au cœur des différents langages artistiques et culturels.

## à lunéville ■ CONCERT

### Julien Adam dévoile son album... Encore

On leur doit le désormais célèbre festival Mitt'Him chaque été à Mittersheim et d'autres concerts en Alsace-Lorraine. Cette fois c'est à Sarrebourg, à l'espace Le Lorrain, que l'association Even4Him a choisi de faire venir un des nombreux artistes chrétiens en vogue. Si le nom de Julien Adam n'est pas encore connu sur le secteur, nombreux sont ceux qui connaissent déjà son parcours et apprécient son répertoire marqué par sa sensibilité et la profondeur de ses textes. Il a joué avec de nombreux artistes francophones, comme Dan Luiten, Stéphane Quéry et le groupe Impact. Julien Adam se produira vendredi 17 novembre, à 20 h à l'espace Le Lorrain de Sarrebourg. Il dévoilera son dernier album intitulé *Encore*. Il sera précédé, en première partie, de Quentin Neto, un autre jeune artiste chrétien, de Nancy. Ouverture des portes à 19 h 30. Buvette sur place. Tout public. Entrée libre - Plateau. Contact : Association Even4Him, tél. 06 34 48 23 51.



L'artiste ne cesse de se faire connaître, auprès des plus jeunes comme des moins jeunes. Photo DR.

## à sarrebourg

## ■ FAITS DIVERS munster

### Disparu, un homme retrouvé après avoir parcouru 15 km à pied

Un dispositif de gendarmerie a été mis en place vendredi soir par la communauté de brigades de Dieuze et par le Psig (Peloton de surveillance et d'intervention de la gendarmerie) afin de retrouver un homme d'une cinquantaine d'années qui avait disparu de son domicile à Munster, dans le Saulnois. Des moyens terrestres ont été engagés, les conditions météorologi-

ques et la nuit ne permettant pas de faire appel à l'hélicoptère de la gendarmerie.

Finalement, ces hommes ont retrouvé le quinquagénaire sain et sauf à Belles-Forêts, dans la soirée. Désorienté, il a marché sans réel but et est parvenu jusqu'à cette commune située à environ 15 km de son domicile.

Ph. D.

## ■ ÉCONOMIE

# Coin vitrine virtuelle pour créations made in France

Un millier de créateurs lorrains ont perdu un outil de travail avec l'arrêt du site de commerce en ligne A little market, ils retrouvent une vitrine et un mode de distribution via lecoindescreations.com, une création sarrebourgeoise.

Delphine Krieger, commerçante sarrebourgeoise, a bien anticipé la fermeture annoncée pour septembre dernier du site internet A Little Market, sur lequel les créateurs en tous genres et du monde entier pouvaient distribuer leurs produits contre reversement d'une commission sur les ventes effectuées via la plateforme commerciale.

Celle-ci a été absorbée par le géant nord américain Etsy qui imposait des nouvelles conditions d'inscriptions plus coûteuses et donc plus dissuasives pour certains créateurs français. Aussi sont-ils déjà plusieurs centaines, professionnels et particuliers, à avoir choisi de rejoindre Le coin des créations, la vitrine virtuelle lancée à la mi-août par l'entrepreneuse.

« Cela fait 2 ans que je mûris le projet », confie Delphine Krieger qui au départ n'y connaissait rien en commerce en ligne mais avait déjà à son actif créé la plateforme Le coin des boutiques dédiée aux commerçants de Sarrebourg et alentours.

Pour concevoir [www.lecoindescreations.com](http://www.lecoindescreations.com), elle a travaillé avec un maître en la matière. « Nous avons ouvert un groupe sur les réseaux sociaux pour discuter des prestations et services dont les utilisateurs avaient besoin », explique-t-elle. En trois semaines nous étions à 2000

membres et 200 créateurs inscrits dont certains ont réalisé des ventes dès le jour de l'ouverture du site. »

Trois mois plus tard, les effectifs ont doublé. Quatre mille membres constituent le groupe et plus de 400 créateurs ont ouvert leur vitrine virtuelle. Dans des catégories bien identifiées, les internautes y trouvent des objets décoratifs, des vêtements, des accessoires, de la maroquinerie, de la mercerie, des bijoux... Rien que du fait main et en France.

### Mise en ligne gratuite

Pour la rendre attractive, afin de ne pas asphyxier les utilisateurs, Delphine a choisi de rester sur le principe d'une mise en ligne gratuite des articles et du reversement d'une commission de 10 % sur les ventes.

L'ancienne gérante de franchise, qui a grandi dans les boutiques de prêt-à-porter, en a fini avec le commerce traditionnel. Elle a découvert dans le numérique un esprit d'entraide et de partage qui compenseront les manques qui pourraient apparaître après vingt années passées au contact direct de ses clients et fournisseurs.

Delphine Krieger entend se consacrer exclusivement au développement du commerce en ligne. « L'idée n'est pas d'égaliser



Delphine Krieger a quitté le commerce traditionnel pour lancer une plateforme de vente en ligne pour les créateurs français qui connaît une croissance exponentielle. Photo Laurent MAMI

la plateforme canadienne mais d'assurer la promotion de la création française en permettant à chacun d'avoir de la visibilité, de ne pas se trouver noyé parmi des millions de références à travers le monde. »

Elle s'attelle d'ailleurs à la mise en place d'une rubrique spéciale dans laquelle, régulièrement,

elle broserait de brefs portraits des vendeurs aux univers extraordinaires. La gazette des créateurs, un blog parallèle au site internet, relaye déjà les salons, événements auxquels les uns et les autres participent.

Encore quelques réglages et améliorations à apporter et l'entrepreneuse profitera de ce

que Le coin des créations se lance presque tout seul pour réfléchir à une nouvelle formule de commerce en ligne dédiée cette fois à l'activité des petits commerçants locaux afin qu'ils ne périssent pas tout seuls dans leur coin.

Claire FIORLETTA.

## ■ CINÉMAS sarrebourg



Dieu n'est pas mort, un film de Harold Cronk. Photo DR.

- À Sarrebourg**
- Jalouse.** — À 11 h, à 18 h et à 20 h 15.
- La Montagne entre nous.** — À 11 h, à 13 h 45 et à 19 h 45.
- The Foreigner.** — À 17 h 30 et à 20 h.
- Daddy Cool.** — À 13 h 45.
- Geostorm.** — À 14 h.
- Jigsaw.** — (interdit aux moins de 16 ans). À 16 h.
- Thor : Ragnarok.** — À 16 h 15.
- Opération Casse-noisettes.** — À 11 h et à 16 h 30.
- Épouse-moi mon pote.** — À 16 h et à 20 h.
- Les nouvelles aventures de Cendrillon.** — À 18 h.
- Le monde secret des Emojis.** — À 11 h et à 14 h.
- L'école Buissonnière.** — À 11 h.
- Dieu n'est pas mort.** — À 14 h et à 20 h.
- Renseignements : CinéSar, 18 rue Division-Leclerc, 57400 Sarrebourg, tél. 03 87 07 07 61 ([www.cinesar-sarrebourg.fr](http://www.cinesar-sarrebourg.fr)).**

- À Dieuze**
- Le sens de la fête** — À 15 h.
- Renseignements : Ciné Salines La Délivrance, tél. 03 87 86 06 07.**

## Des ateliers Bien vieillir chez soi



L'atelier aborde l'autonomie des personnes âgées. Photo d'archives RL.

Les établissements hospitaliers de Dieuze proposent des ateliers habitat gratuits *Bien vieillir chez soi* en toute sécurité qui permettent d'en savoir plus sur le maintien à domicile des personnes âgées. Les participants pourront profiter d'une présentation théorique et pratique en trois formations, animées par une ergothérapeute par petits groupes de 12 à 15 personnes.

La France a très peu de logements adaptés au vieillissement. L'aménagement du logement devient donc une nécessité, mais comment l'envisager et à quel coût ? L'ergothérapeute prodiguera les meilleurs conseils pour améliorer l'habitat et gagner en sécurité et en qualité de vie. Cette formation s'adresse aux retraités à partir de 55 ans, vivant à leur domicile y compris en résidence Autonomie, quel que soit leur niveau de ressource.

Ces ateliers auront lieu à Sarrebourg au centre socioculturel (rue Berrichons et Nivernais), les vendredis 24 novembre, 1<sup>er</sup> décembre et 8 décembre ; ainsi qu'à Château-Salins, à la Maison du département (rue de la Tuilerie), les jeudis 30 novembre, 7 décembre et 14 décembre.

Inscriptions obligatoires et renseignements : tél. 03 87 05 02 89 ou 03 87 05 02 00.

## PORTES OUVERTES

Dimanche 19 Novembre de 10h à 20h à BERTHELMING



## DÉGUSTATIONS DE VINS de différentes régions de France

POSSIBILITÉ DE REPAS À MIDI  
Escargots de Hirschland  
Fromages de Brichler  
& le fameux Django Reinhard

Il est conseillé de nous téléphoner pour réserver vos repas :  
**03 87 07 64 24**

## ■ GASTRONOMIE

# Dix jours pour décrocher le Cristal Michel-Roth

C'est la première fois qu'une équipe de jeunes apprentis est invitée à participer lundi au 3<sup>e</sup> concours Cristal Michel-Roth au Gourm'est à Metz. Les trois lauréats ont été testés hier par trois chefs au CFA de Sarreguemines.

Seulement dix jours. C'est le temps, très court, qui a été accordé à trois jeunes apprentis talentueux du centre de formation des apprentis (CFA) Henri-Nominé de Sarreguemines et du lycée Dominique-Labroise de Sarrebourg pour être prêts pour passer le concours culinaire Cristal Michel-Roth ce lundi à Gourm'est à Metz. Hier, dans les nouvelles cuisines du CFA, ils se sont entraînés une ultime fois et ont été auditionnés par trois chefs de renom : Eugène Zirn de Saint-Avoid (L'Europe), qui a relancé sur Metz ce rendez-vous de la gastronomie, Fabien Mengus (L'Arnsbourg) de Baerenthal et Christophe Dufossé (La Citadelle) de Metz. Des étoiles comme conseils... un rêve pour ces gamins.

### Trois talents de 20 ans

« C'est la première fois qu'un tel concours est ouvert aux jeunes, indique Arnaud Barbier, chef de cuisine du CFA Henri-Nominé de Sarreguemines. Jusqu'ici, ce n'était réservé qu'aux professionnels. Cinq équipes étaient inscrites et il restait un box. Les organisateurs m'ont appelé... on a constitué une équipe. »

Avec des jeunes de talent, âgés de 20 ans, déjà repérés par les gens du métier : Corentin Turowski en cuisine, du CFA de Sarreguemines, 3<sup>e</sup> meilleur apprenti de Moselle il y a deux ans ; Bryan Thouvenot en sommellerie, du CFA sarregueminois. Meilleur apprenti de Moselle en service cette année ; Pierre-Valentin Louise, de Sar-



Les chefs étoilés, et ancien, ont conseillé les apprentis. Ils voient en eux l'avenir, défendent cette formation par l'apprentissage, indispensable à la transmission de leur savoir-faire. Photo Thierry NICOLAS

rebourg, 2<sup>e</sup> Meilleur apprenti de Moselle en service cette année. « C'est un challenge, une belle occasion de rencontrer des chefs de chez nous, de prendre des conseils », indique Bryan. Les trois jeunes ont communiqué chaque jour via Facebook, ont échangé des idées avant de s'accorder sur la méthode de travail. « La société du concours impose trois impératifs : un filet de bœuf Polmard, boucher originaire de la région de Nancy qui a ouvert une boucherie de luxe en région parisienne ; du foie gras Mangelos mosellan ; de la truffe noire de Meuse », détaille Arnaud Barbier. Corentin a choisi, sous le conseil de

son chef de cuisine, le bœuf en croûte de pomme de terre. Il n'aura que quinze minutes pour découvrir le panier proposé en cuisine afin de composer les garnitures. Que quatre heures pour préparer et régaler huit convives. Hier, le jeune homme n'en menait pas large. « Je n'ai jamais été aussi stressé de ma vie... Là, derrière la porte, se trouvent les grands chefs de la région, peut-être mon futur patron... »

En salle, les chefs échanget leurs opinions avec les élèves. Du coaching sans (trop) dévoiler les exigences du futur jury. « La viande est trop détrempée : le foie gras dilué », commente

Christophe Dufossé. « La garniture devrait partir sur un socle à manger, mais c'est bien ! », encourage Fabien Mengus. « N'oubliez pas sur ce type de plat de présenter la fleur de sel au client après avoir ôté la cloche... Et surtout, prends des infos sur le boucher, afin d'expliquer tout cela au jury », conseille Christophe Dufossé. À quelques heures de l'épreuve, les jeunes sont sous pression. Ce dimanche soir, ils rejoindront la Citadelle où Christophe Dufossé les hébergera avant le coup de feu à Gourm'est, dès 7 h 45.

Aude FAYOLLE-SCHWARTZ

## Au concours des métiers

Valentin Boucheret, élève au centre de formation des apprentis Henri-Nominé de Sarreguemines, âgé de 17 ans, participera mardi prochain au concours des métiers de formation de l'apprentissage qui se tiendra au Gourm'est à Metz.

Le cuisinier devra réaliser une entrée à base de produits de la mer et de pâte feuilletée en y intégrant les marchandises de son choix dans la limite de celles fournies dans le panier. Il devra également cuisiner le gigot d'agneau et réaliser la sauce et les garnitures d'accompagnement, toujours en ce limitant au panier fourni. Chaque candidat sera noté individuellement.

Il y aura en lice six équipes de cinq apprentis : pâtisseries boutique, boucher, cuisinier, serveur et boulanger. Ils constitueront une brigade de restaurant.



Valentin Boucheret est âgé de 17 ans. Photo DR.