



05.10.2003

REPORTAGEN ( 18.01.03 20:17 )

## Leben wie Gott in Frankreich

Sonntag in einem Lothringer Restaurant / Sechs Stunden tafeln



*"Moulin d'Ambach"*

Rundum Grün, Wälder und Wiesen. Über das schmale Asphaltband streben Jogger dem jungen Morgen entgegen. Knallbunte Sportradler kämpfen sich tapfer durch die noch dunstige Senke unten am Bach den Berg herauf. Eine Herde Ponys schüttelt die Nacht ab und widmet sich mit Hingabe dem taunassen Gras. Durch die geöffneten Küchenfenster der "Moulin d'Ambach" dringen restaurant-typische Geräusche. Sonntag morgen im Lothringer Distrikt St. Avold - eine Region erwacht.

Walter Backes, 44jähriger Chef und französischer Spitzenkoch mit deutschem Namen, ist der Erste in seinem Hobbyraum, der sich Küche nennt. Er ist immer der Erste. Nicht nur Ehrensache, sondern eine Frage der Einstellung. In einer Stunde werden die Küchenhelferinnen kommen, in zwei die Köche, um 9 Uhr die Kellner und um 10 Uhr Ehefrau Yolande. Sie hatte eine lange Arbeitsnacht - bis 6 Uhr. Ihren Mann traf sie auf der Treppe, sie nach oben, er nach unten.

Das Herz eines jeden guten Restaurants schlägt in der Küche. Die "cuisine" bedeutet Walter Backes viel, sehr viel. Sie gehörte schon als Kind zu seinen Lieblingsplätzen, an der Seite der elsässischen Mutter und des saarländischen Vaters, der seine Heimat seit über 50 Jahren in Lothringen gefunden hat, der sich aber ebenso lange beharrlich weigert, ernsthaft die französische Sprache zu erlernen. "Was?" hatte der Vater erstaunt ausgerufen, "Du willst Koch werden? Das ist doch ein Beruf für Weiber!"

Was den Vater in tiefe Besorgnis stürzte, fand die tätige Unterstützung durch die Mutter. Der Garçon kam in die Lehre und hatte schon mit 17 die Gesellenprüfung mit Bravour geschafft. "Aus dem wird was", hat der Patron und Küchenmeister orakelt - und Recht behalten: Walter Backes trat seine Wanderjahre beim elsässischen Zwei-Sterne-Koch Pierre Gaertner in Ammerschwihr an. Auf besondere Empfehlung zelebrierte er seine wachsende Kunst anschließend beim "Küchenpapst" persönlich, nämlich bei Drei-Sterne-Koch Paul Haeberlin in Illhaeusern / Elsaß. "Dort wurde mir erstmals bewußt, daß Kochen tatsächlich mit Kunst zu tun hat", verrät Walter Backes heute. Letzte Station vor der Rückkehr als Küchenchef ins führende Restaurant (ein Stern) nach St. Avold war bei Roger Vergé in der weltberühmten "Moulin de Mougins" nahe der südfranzösischen Metropole Cannes. Und zwischendurch kreuzte er zusammen mit acht weiteren

"Superköchen" auf der "Danae" im Mittelmeer und sorgte so für unvergeßliche Degustations-Erlebnisse für eine zahlungskräftige Klientel.

Was zieht einen kulinarischen Kosmopoliten in die lothringische Heimat zurück? Die Liebe, die vom Neunkircher Vater geerbte Bodenständigkeit und natürlich die Karriere. Denn jeder überragende Koch strebt nach dem eigenen Herd. Also heiratete Walter Backes 1984 seine lange Liebe, die Morsbacher Sekretärin Yolande, und erwarb die "Moulin d'Ambach" zwischen Longeville-les-Saint-Avold und Porcellette.

"Ich konnte damals keine Weinflasche entkorken", erinnert sich Yolande Backes. Aber sie schaffte es trotzdem. Schon bald war sie vom Virus der unheilbaren gastronomischen Leidenschaft gepackt. Vergangen, vergessen das Büro, die Schreibmaschine, der Stenoblock, die elterliche Landwirtschaft. Yolande ordnete sich der eigenen Philosophie unter: "Wir wollen unsere Gäste nicht nur zufriedenstellen, wir wollen sie glücklich sehen."

Längst ist Professionalität eingekehrt, keine bemühte, eher eine sympathisch verbindliche mit familiären Zügen und mit Anteilnahme. Die Gäste aus Lothringen, aber auch aus dem Saarland, wissen das zu schätzen, wenn sie ihr tête-à-tête, ihre Familienfeier oder das Arbeitsessen zum höchst angenehmen Ereignis machen wollen.

Zurück zum Sonntag. Die Vorbereitungen sind abgeschlossen. Die ersten seit Tagen angemeldeten Gäste kommen - aus Metz, Forbach, Thionville, Creutzwald, aus Saarlouis, ein Ehepaar aus Saarbrücken ("Wir kommen mindestens einmal im Monat." Ein Kompliment an die Küche und vor allem an Walter Backes, einen umgänglichen Blondschoopf, dem nicht der Ruhm zu Kopf gestiegen ist, sondern einzig die Passion des Berufs.) Freundlicher Empfang durch Yolande Backes, Zuteilung der Tische. Bitte nach links. Rechts feiert Monsieur Gilbert seinen 50. Geburtstag - ganz groß, mit Sang und Klang. Yolande Backes weiß es schon jetzt: "Das wird eine lange Geschichte." "Bonjour", "Guten Tag", "Soyez le bienvenu", "Wie geht es den Kindern?"

Die Küchenbrigade versorgt über hundert Gäste, Feinschmecker, die irgendwann wiederkommen werden, manche schon bald. Oberkellner Salem hat seine kleine Mannschaft gut im Griff. Der Laden läuft, wie man so sagt. Nach fünf oder sieben Gängen ist das Wohlbefinden gestärkt, der Geist beflügelt. Nach rund sechsständigem Menü, fast genau abends um 6, beginnen die ersten Abräumarbeiten im Diner-Saal links; rechts steigt noch immer die Stimmung; die ersten wagen sich zum Tanz...

Für Yolande und Walter Backes ist Zeit fürs erste Aufatmen. Das wäre mal wieder geschafft. Morgen ist Ruhetag. Aber was sagt das schon? Auf zum Markt nach Metz, die Kinder wollen in den Zoo, Madame lieber auf die gerade laufende Saarmesse. Nur Walter will im Augenblick nichts als seine verdiente Ruhe - und sein geliebtes Amer-Bier zum Feierabend. - Ein Sonntag in der „Moulin d'Ambach“.

#### **Informationen:**

Die „Moulin d'Ambach“ liegt an einer Nebenstraße, die zwischen St. Avold und Porcellette in Richtung Longeville-les-St. Avold abzweigt (ausgeschildert). Etwa vier Kilometer von der Autobahnabfahrt St. Avold entfernt. Telefon 0033-387921840. Für Samstag und Sonntag ist Voranmeldung erwünscht. Montags Ruhetag. Es wird deutsch gesprochen.

# Kulinarische Vermählung

Das Restaurant „**Le Moulin d'Ambach**“ in Longeville-lès-Saint-Avold ist seit mehr als 30 Jahren eine Adresse für kulinarische Genießer.

Und das gilt bis heute. Chefkoch Walter Backes hat nie einen Stern angestrebt, dennoch kocht er seit Jahrzehnten auf genau diesem Niveau.

Vor mehr als 20 Jahren hatte ich die Idee, einen Restaurantführer zu machen über unsere Region – und zwar einen zweisprachigen. Die Idee dahinter: Franzosen sollen das Saarland kulinarisch kennenlernen. In ihrer Muttersprache. Und natürlich auch umgekehrt. Ich wollte auch den Saarländern die gute Küche ihrer Nachbarn vorstellen! Die Idee war augenscheinlich nicht völlig daneben, denn als der erste Regioguide 1998 erschien, sagte mir der Saarbrücker Küchenchef Wolfgang Quack: „Du, wir hatten noch nie so viele französische Gäste wie zurzeit. Und alle kommen mit deinem Buch unterm Arm bei uns rein.“

Ich selbst war zu dieser Zeit selbst noch Lehrling. Klar kannte ich die guten Restaurants jenseits der Grenze. Die meisten davon jedenfalls. Aber längst nicht alle! Schon damals hatte ich mir auf die Fahnen geschrieben, die Perlen auf dem Lande ausfindig zu machen. Die Unentdeckten, die Geheimtipps, die allenfalls die Experten kannten.

Schon damals war mir die Ambacher Mühle aufgefallen. Das Haus liegt etwas versteckt in einem Waldgebiet. Natur pur, als wäre man in den Vogesen oder dem Schwarzwald. Ich schrieb damals: „Walter Backes, Ehemaliger von Pierre Gaertner in Ammerschwyr, hat sich in den letzten Jahren einen großen Namen erkocht.“ Und das ist bis heute so geblieben, denn die Mühle zählt auch heute noch zu den Lieblingsadressen vieler Feinschmecker.

Erst kürzlich schrieb mir ein alter Bekannte zur Ambacher Mühle: „Für mich ein Highlight in jeglicher Form! Das ist großes Kino!!“



Gastronomie  
à la Rolf Klöckner

Vergesst die ganzen Szene-Restaurants, die nach ein oder zwei Jahren vom Erdboden verschwinden! Das hier ist Kunst auf höchstem Niveau!“

Die Geschichte des Ehepaars Yolande und Walter Backes ist eine Geschichte des Erfolges. Mit 14 Jahren begann Walter Backes seine Lehre im Restaurant Paulin in Saint Avold. Dort machte er auch erfolgreich seine Prüfung und beschloss, nun die große Kochwelt kennenzulernen. Eine sehr gute Adresse damals war ein Restaurant im Elsass, geführt von der Kochlegende Pierre Gaertner in Ammerschwyr. Über

ihn schrieben die Restaurantmagazine. Selbst der leider kürzlich verstorbene Wolfram Siebeck geriet ins Schwärmen bei seiner Kochkunst.

Das war 1976. Walter Backes blieb in diesem Haus zwei Jahre. Doch er strebte nach mehr Wissen und wechselte für zwei weitere Jahre nach Illhäusern zu Haerberlin. Weitere Stationen dieses aufregenden Kochlebens waren Roger Vergé nördlich von Cannes und Gaston Lenôtre in Paris.

Nach der Ausbildung bei solch grandiosen Lehrmeistern traute er sich zu, selbst kochen zu können. Also kehrte er zurück nach Lothringen und kochte zunächst noch ein paar Monate bei seinem alten Lehrmeister in Saint-Avold. Als sie sich den Stern erkocht hatten, wollte er endlich sein eigenes Restaurant eröffnen!

1984 eröffnete er die „Moulin d'Ambach“. Drei Jahre war das Haus angemietet, dann kaufte das Ehepaar das Anwesen. Anfangs gab es täglich ein Tagesgericht, doch schon schnell ging es in die gehobene Kochkunst. Walter Backes erinnert sich zurück: „Ich wollte nie ein Sternerestaurant. Denn wenn man den Stern mal verlieren sollte, kannst du zuschließen.“

Doch auch ohne Stern kocht er auf entsprechendem Niveau. Täglich! Seine Kunden danken es ihm. Diese kommen aus dem Saarland, aus Luxemburg und natürlich aus Frankreich. Kunden, die zum Teil schon seit Jahrzehnten Stammgäste sind. Wie sagte der frühere Lehrmeister vieler großer saarländischer Köche, Rudi Kubig, vor 30 Jahren mal zu mir: „Herr Klöckner, mein Stern steht in der Garage!“

Der Kochstil von Walter Backes ist die Vermählung der klassischen französischen Küche mit dem Süden. Na-



Goldbrasse auf einem Bett aus Weizen mit Chorizo, kleinem Gemüse und Püree aus roter Paprika.

türlich hat er auf den Stationen bei seinen weltberühmten Lehrmeistern die Grundlagen und Verfeinerungen der klassischen Technik gelernt. Wie man für seine Saucen die unterschiedlichen Fonds zieht, wie man das Wild aus den heimischen Wäldern pariert oder wie man mit einem Fumet (Fischfond), Butter und Wein eine klassische Fischsauce herstellt. Dies dürfte Walter Backes wegen seines großen Talents auch nicht schwergefallen sein.

Dazu hat er sich die Ratschläge von Gaertner, Haerberlin und Lenôtre eingeholt. Aber er war ja auch beim Meister der provenzalischen Küche, Roger Vergé. Dessen Vater war Gärtner, und um seine Moulin de Mougins hatte

dieser große Gemüsebeete angelegt. Bei Vergé spielte Olivenöl eine große Rolle, ebenso alle Tiere aus dem Meer. Auch das hat Walter Backes übernommen.

Bei meinem letzten Besuch vor ein paar Wochen ließ Backes mir „Tomate in sechs Varianten“ – „Autour de la Tomate“ servieren. Ein Gedicht! Und es schmeckte verdammt nach Süden. Diese Inspiration, da gehe ich jede Woche ein, hat er aus der provenzalischen Küche. Die Leichtigkeit des Seins und die Intensität guter Tomaten begeisterte mich bei diesem Gericht. Da wurde viel mit provenzalischen Kräutern gearbeitet, auch mit Kräuterblüten. Alle sechs Interpretationen waren zudem ungemein geschmackvoll, von der Tomatensuppe bis zu dem Klassiker mit Basilikum. Herausragend!

Der Tartar vom Moselrind hingegen bestach durch eine ganz klassische Herangehensweise. So muss ein Tartar schmecken! Beste Fleischqualität, das pochierte Ei vom lothringischen Bauernhof, dazu Pommes allumettes, das sind ganz dünn geschnittene Kartoffeln, wundervoll präsentiert in einem kleinen Tütchen, das in einem Eierbecher stand.

Das war klassische Küche, für die unser Nachbarland die Anerkennung als Weltkulturerbe erhielt. Und wenn ich in Lothringen bin, freue ich mich immer auf ein Dessert mit Mirabellen. Doch auch hier kann das Haus mit

## Traumhaftes Mirabellensoufflé

Besonderem aufwarten. Schon in den 80er-Jahren gewann Walter Backes mit seinem Mirabellensoufflé einen national ausgeschriebenen Wettbewerb. Ein Traum! Und heute Kult in der Mühle...

Yolande Backes und ihre Service-mannschaft umsorgen ihre Gäste stets liebevoll und kompetent. Das fängt bei der Gestaltung der Speisekarte an, das hat einfach Klasse. Täglich empfiehlt Madame besondere Spezialitäten, die auf einer kleinen Karte am Tisch auch besonders vermerkt sind. Die Frau bringt ungemein viel Kompetenz ins Haus, und ihre erfrischende, jugendliche Art macht große Freude.

Eigentlich ist sie Quereinsteigerin, arbeitete – bevor sie mit ihrem Mann das Restaurant eröffnete – bei einem Spirituosenhändler in Saint-Avold. Ihre Eltern hatten auch einen Bauernhof, so hatte sie eigentlich gute Voraussetzungen für

### INFO

**Le Moulin d'Ambach**  
Route de Forcellette  
57740 Longeville-lès-Saint-Avold  
Telefon: 0033-387921840  
[www.restaurantmoulinambach.fr](http://www.restaurantmoulinambach.fr)  
Ruhetage: Sonntagabend, Mo, Di

ein Restaurant. Nach der Hochzeit 1984 starteten die beiden das Projekt Ambacher Mühle. Heute haben sie zwei erwachsene Kinder, die ebenfalls in guten Häusern arbeiten. Yolande Backes erinnert sich: „Ich konnte anfangs noch keine Flasche Wein öffnen. Doch ein Keller, der hier vorher arbeitete, Monsieur Salem, lehrte mich das alles. Noch heute ist er bei uns Stammgast.“

Das hat er wohl sehr gut gemacht, denn Yolande Backes ist eine ungemein kompetente Gastgeberin. Ihre Weinkarte ist klassisch französisch, mit all den wunderbaren Tropfen aus dem Burgund, dem Bordeaux, der Rhône und den vielen kleinen Landschaften, die immer wieder mit guten Weinen überraschen.

Sie bestätigt mir auch, dass ältere Leute für ein großes Menu im Familienkreis sparen, weil ihnen so ein besonderes Essen viel bedeutet, bei den Jüngeren lässt das etwas nach.

Es war ein Freitag, als ich das Haus besuchte. Der Freitagmittag, das wissen viele Gastronomen, ist oft etwas schwach. Logisch, wenn viele Leute lieber am Freitagabend kommen, weil sie am nächsten Morgen ausschlafen können. Anders hier! Es war noch nicht halb eins, und fast alle Tische waren besetzt!

Ich war mal wieder, es sind ungefähr 25 Minuten mit dem Auto von Saarbrücken, in einem besonderen Haus auf dem lothringischen Lande. Als junger Mann habe ich die Küche unserer Nachbarn kennen und auch lieben gelernt. Und wenn solche Häuser wie dieses lothringische Landgasthaus nicht verschwinden, wird das bis zu meinem Lebensende so bleiben! Santé, Yolande und Walter Backes! ●

*Rolf Klöckner ist Ehrenmitglied des Europäischen Instituts für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften. Entscheidend für die Ernennung waren seine langjährigen und erfolgreichen Bemühungen, Kindern das Kochen als grundlegende Kulturtechnik zu vermitteln.*



Walter Backes' Küche verbindet klassisch Französisches mit dem Süden.

FOTO: LASZLO PINTER

un repas de Noël of

# es restaurateurs locaux s'investissent

fois de plus, les restaurateurs locaux ont montré leur intérêt lors de ces fêtes de fin

de l'année, c'est en invitant des représentants, en majorité des femmes, en majorité des femmes, autour d'une belle et bonne table que ces restaurateurs montrent qu'ils aussi comprennent la nécessité d'être dans la nécessité. Elles ont apprécié cette initiative concoctée par le maire André Wojciechowski, avec bien sûr le concours des généreux restaurateurs participants à cette initiative annuelle.

restaurant Chez Erika, du Bowling Center, de l'Otter Monde, du restaurant Da Iolanda, La Couscoussière, l'Hotel de Paris, le Queen's Café, le Beijing, La Batisse, Le Louisiana et le Point Carré.

Cet élan de générosité a permis de redonner le sourire à ces personnes âgées seules. Elles ont apprécié cette initiative concoctée par le maire André Wojciechowski, avec bien sûr le concours des généreux restaurateurs participants à cette initiative annuelle.



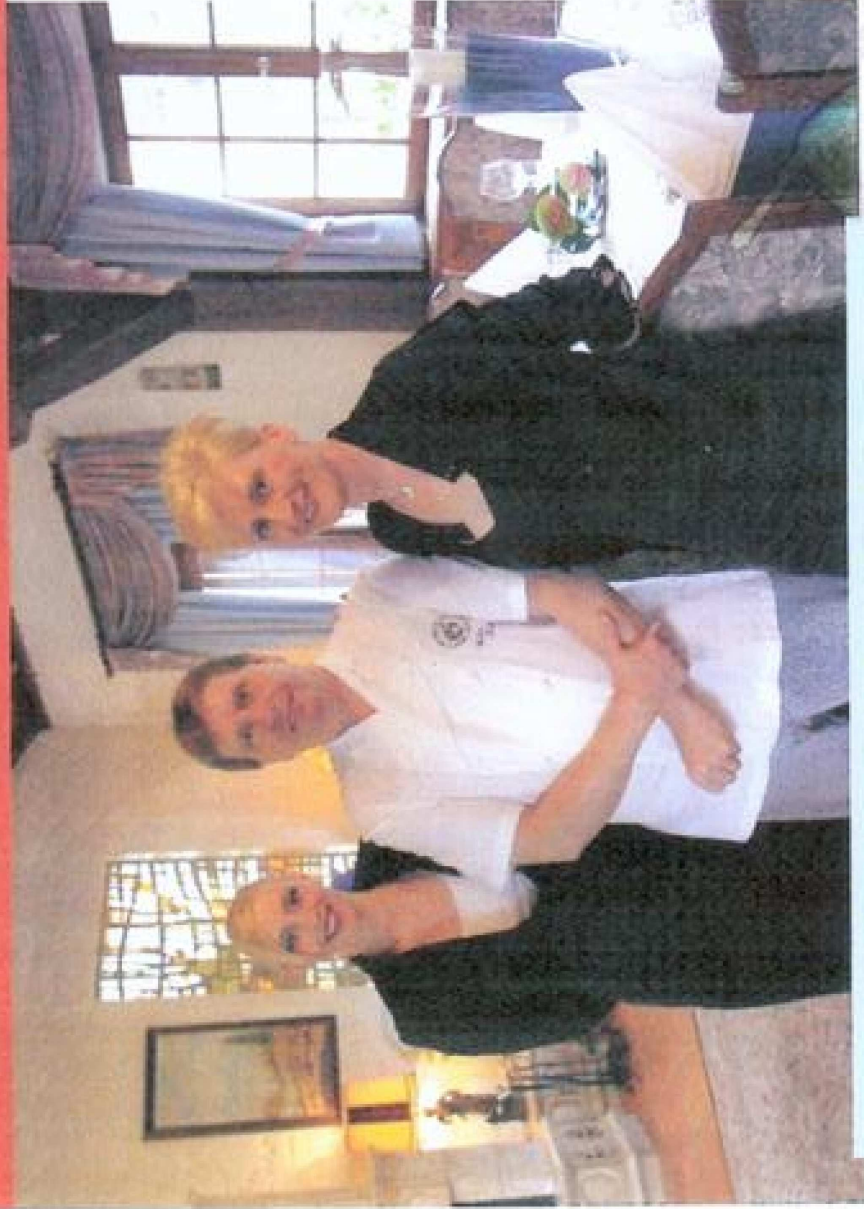
*Le personnel du Moulin d'Ambach prêt à faire de ce repas une fête pour les pers en quête de réconfort.*



*Le maire André Wojciechowski au milieu des démunis pour un repas offert par le restaurant pizzeria Da Iolanda.*

# Clin d'œil au moulin d'Ambach

A deux kilomètres de Longeville, au cœur de la nature, le Moulin d'Ambach vous accueille dans un cadre calme et raffiné.



Ce restaurant construit en 1970, a été repris en 1984 par la famille Backes. Depuis ils ont su préserver une cuisine gastronomique.

A la tête d'une équipe de neuf personnes, Yolande, en salle, et le Chef Walter, ancien élève de Paul Haeberlin, Pierre Gaertner et Roger Vergé, proposent des spécialités qui font la renommée de leur restaurant : foie gras, poissons, gibier en saison, un menu dégustation thématique par mois et la formule turbo (sur réservation).

Le Moulin d'Ambach peut accueillir jusqu'à quatre-vingt couverts dans deux salles :

La Figuière pour une ambiance plus personnelle et la Tisonnière pour des repas de groupe. Une salle de réunion est également proposée pour les séminaires ou les formations. Les petits quant-à-eux pourront en toute tranquillité côtoyer les poneys dans le parc.

## Moulin d'Ambach

Route de Porcellette - 57740 Longeville-les-St-Avold

Tel : 03 87 92 18 40 - Fax : 03 87 29 08 68

*Fermé dimanche soir, lundi et mercredi soir*

Barbara et Francis leurs enfants se lancent aussi dans la profession et ont rejoint l'entreprise familiale. Barbara en salle a été formée à l'auberge de l'III comme son papa, Francis se destine à la

*cuisine*

KL 16/7/2015

## CRÉHANGE

# Des activités à déguster

Dans le District urbain de Faulquemont, l'opération Moselle jeunesse bat son plein. Cent cinquante participants sont déjà inscrits à la trentaine d'activités proposées : sportives, sociales, culturelles et... gratuites !

**P**roposer des activités sportives à la jeunesse durant l'été, cela fait plusieurs années que la municipalité de Créhange le fait. Mais cet été, la formule est encore plus riche et éclectique. En effet, l'objectif est de permettre aux adolescents de onze à dix-sept ans de pouvoir pratiquer une activité sportive ou culturelle d'après un planning établi par plus d'une vingtaine d'associations partenaires. Ces activités sont accessibles gratuitement à tous les ados de la communauté de commune du District urbain de Faulquemont. La trentaine d'activités variées vise à faire découvrir un sport, apprendre à respecter l'environnement, la mixité, le lien social, les règles du jeu, connaître le fonctionnement des associations, respecter son partenaire, créer une animation, en somme, faire de tous ces enjeux une quête d'aventure et de découverte.

Les 16 et 17 juillet, le club d'aéromodélisme Le Mirage proposera deux journées d'activité micro-fusées. Les jeunes participants pourront réaliser une micro-fusée qui, après son décollage, permettra une analyse du vol et l'optimisation des performances durant la seconde journée, au complexe sportif de Créhange.

Partenaire de l'opération Macadam, une grande table a

## La recette du chef

Le chef Walter Backes a livré sa recette de pâtes fraîches. Pour 500 g de farine, ajouter 380 g de jaunes d'œufs, 4 ml de lait et deux cuillerées à soupe d'huile d'olive et deux pincées de sel. Pétrir puis étaler, de préférence avec un petit laminoir à pâtes. Découper en lamiers pour des tagliatelles et saupoudrer légèrement de farine pour qu'elles ne collent pas.

Cuites dans un grand volume d'eau bouillante durant guère plus d'une minute.

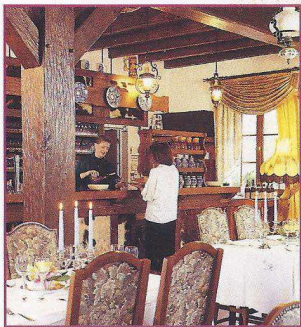


L'une des activités de la première semaine s'est déroulée au Moulin d'Ambach. Photo RL

ouvert ses coulisses aux ados. Au Moulin d'Ambach, le chef Walter Backes et son épouse Yolande ont accueilli plusieurs jeunes intéressés par la cuisine. Le thème du jour : la confection de pâtes artisanales, tagliatelles et ravioles. Tout commence par un con-

cert d'ustensiles. À la baguette, Yolande. En scène, le piano (soit le fourneau), la battene de caseroles, la mandoline, la guitare (soit la grille de découpe), le diapason (soit la fourchette à viande) et même un chinois, qui passait par là. Après un petit mot sur l'ori-

mine ruban qui en est sorti, les apprentis cuistots ont joué de l'emporte-pièce pour découper les ravioles et les farcir de ricotta assaisonnée de fines herbes et d'aromates. Les pâtes cuites, ils ont été servis comme au restaurant, ce qui n'était pas indû pour déguster leur propre production.



Le Moulin d'Ambach vous offre dans un écrin de verdure, un cadre calme et raffiné dans lequel la famille Backes a su préserver la qualité de la cuisine gastronomique, et vous propose une table qui comblera tous les gourmets.

Les amoureux de la nature, les passionnés de randonnées apprécieront les possibilités offertes par de nombreux sentiers dans la forêt toute proche, et les enfants pourront, en toute tranquillité, se promener à proximité du parc animalier. Monsieur Walter Backes et son épouse, grands amoureux de la nature, sauront vous faire partager leur passion dans cet environnement reposant.

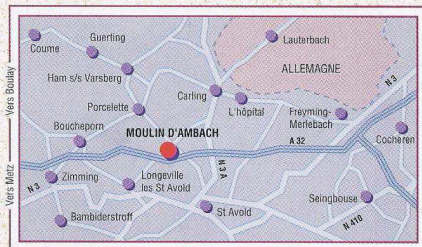


## La Gastronomie au Coeur de la Nature



Pour les repas intimes ou les fêtes de famille, le Moulin d'Ambach vous offre un accueil chaleureux, une cuisine de grande renommée (Restaurant référencé Guide Michelin - Champéard - Bottin Gourmand...), dans diverses salles agréablement décorées.

De plus, le Moulin d'Ambach dispose d'une salle de réunion, idéale pour vos séminaires, stages ou formations, comprenant tout le matériel d'animation.



Pour tous renseignements ou conseils sur la composition de vos repas de communions, mariages, fêtes de famille, Yolande et Walter Backes sont à votre entière disposition les mercredi, jeudi et vendredi de 15h30 à 18h30.

### FERMETURE HEBDOMADAIRE

Lundi soir, mardi toute la journée

## Le Moulin d'Ambach

Route de Porcelette  
57740 LONGEVILLE-LES-SAINT-AVOLD  
Tél. 87.92.18.40

MARC TITELIX - P.O. 315 841 1999



## Le Moulin d'Ambach

La Gastronomie au Coeur de la Nature

LONGEVILLE-LES-SAINT-AVOLD

### Kaninchenzüchter präsentieren ihre Tiere in Rammelfangen

**Rammelfangen.** Der Kaninchenzuchtverein SR 81 Ittersdorf stellt am Samstag, 9. November, und Sonntag, 10. November, in Norris Scheune in Rammelfangen, Weingartstraße, seine Kaninchen zur Schau. Ausgestellt werden 80 Tiere aus zwölf verschiedenen Rassen, wie Rote Neuseeländer, Helle Großsilber, Hasenkaninchen, Havana, Graue Wiener, Blau-Rexe oder Alaska. Es besteht auch die Möglichkeit zum Kauf verschiedener Kaninchen. Ab 8 Uhr werden am Samstag die Kaninchen von den Preisrichtern bewertet, die Siegerehrung findet um 18 Uhr am Samstagabend statt. Prämiert werden unter anderem die schönste Häsinnen sowie der schönste Rammeler. Am Samstag beginnt die Ausstellung um 11 Uhr, am Sonntag ist ab 10 Uhr geöffnet. Es wird auch eine umfangreiche Tombola mit interessanten Preisen angeboten. Zum Mittagessen gibt es unter anderem Kollbraten mit Kartoffelsalat. *red/ku*

### DLRG Saarlouis rettet seit 50 Jahren Leben



Die Deutsche Lebens-Rettungs-Gesellschaft DLRG Saarlouis wird 50 Jahre alt. Der Festkommers ist am heutigen Freitag, 8. November, um 18 Uhr in der Rodener Kulturhalle. Das Programm gestalten Chorios – der junge

Chor, Fidelius und die Tai Chi-Gruppe Saarlouis. Zur Feier werden das neue Schlauchboot und der neue Anhänger des DLRG Saarlouis präsentiert. Rund 400 Mitglieder zählt die Ortsgruppe heute. Im Einsatz sind diese

sowohl in den städtischen Bädern als auch im Saarlarm und an der Saar, sie unterstützen wassersporttreibende Vereine und die Rettungswachdienste am Losheimer Stausee und am Bostalsee. *INIC/FOTO: ROBERT CLAU*

### Schwalbachs Ortsteile feiern den Martinstag mit Umzügen

**Schwalbach.** Schwalbachs Ortsteile feiern auch in diesem Jahr alte Bräuche des Martinstages. In Elm-Sprengen findet am Montag, 11. November, die Martinsfeier statt. Sie beginnt um 17 Uhr in der Kirche Maria Himmelfahrt. Anschließend ist der Martinsumzug. Ebenfalls am Montag, 11. November, ist in Elm-Derlen, um 18 Uhr, die Martinsfeier in der Kirche St. Josef. Der Umzug schließt sich an. In Hülzweiler findet am Dienstag, 12. November, die Martinsfeier statt. Sie beginnt um 17 Uhr in der Kirche St. Laurentius. Danach wird zum Umzug eingeladen. Auch am Dienstag, 12. November, ist in Schwalbach die Martinsfeier um 17.30 Uhr in der Kirche St. Martin. Anschließend ist der Umzug. Die Gemeinde hat dafür gesorgt, dass jedes Kind eine Martinsbrezel erhält. *71*

PRODUKTION DIESER SEITE: ESTHER MAAS LAURA BLATTER

ANZEIGE



# Frankreichseiten

# CREUTZWALD

## EINKAUFEN, LEBEN UND GASTRONOMIE GENIESSEN



Das Küchenteam der Moulin d'Ambach: Karin Mehl, Walter Backes, Francis Backes, Jerome Bemer und Theresa Gratton (von links). *Fotos: Backes*

## Saisonale Spezialitäten in der Moulin d'Ambach

In der außergewöhnlichen und einladenden Region liegt die Mühle Ambach. Hier genießen Feinschmecker die raffinierte Küche der Familie Backes, die das Lokal in der herrlichen Natur von Longeville-lès-Saint-Avold.

Die Spezialitäten des Hauses haben die Gastronomen-Familie Backes längst über die Grenze hinaus bekannt gemacht. Yolande und Walter Backes, sowie Sohn Francis, der den Vater in der Küche unterstützt, und Tochter Barbara,

die im Service eine verlässliche Rolle spielt. Vom Geschäftsessen, über Tagungen und Seminare bis zur Geburtstagsfeier bietet die Moulin d'Ambach für jeden Anlass eine angenehme und passende Umgebung. Die leckeren Spezialitäten des Hauses gibt es übrigens auch zum Mitnehmen.

Selbstverständlich hat das Haus einen behindertengerechten Zugang. Gleich neben dem Restaurant bietet ein großer Parkplatz genügend Platz für die Fahrzeuge der Gäste. Für Kinder bietet die Moulin d'Ambach spezielle Menüs und einen gepflegten Spielplatz an.

In der warmen Jahreszeit können die Gäste ihr Essen auf der schattigen Terrasse einnehmen. Mit der Eröffnung der Jagdsaison bietet Walter Backes seinen Gästen besondere Wildgerichte an, so zum Beispiel auch seine bekannte Stockente. Probieren Sie selbst einmal die feinen Spezialitäten in der Moulin d'Ambach. Die Familie Backes heißt Sie herzlich willkommen. *PR*



Yolande Backes und ihre Tochter Barbara leiten den Service.



## Optic 2000

Eine neue Sicht auf die Welt  
CREUTZWALD

Angebot gültig bis 30.11.2013

# Ray-Ban 179€

mit entspiegelten Korrekturgläsern von Essilor®

Ray-Ban bei Optic 2000, das rockt!

OPTIC 2000 - Bourg-mayer  
28, rue de la Houve - F-57150 Creutzwald  
Tel.: 0033 387 93 04 75

## WOLFF FORBACH

### IHR RAUMAUSSTATTER

Machen Sie jede Nacht zu einem besonderen Erlebnis!

*Die exklusivste Wohnwelt*



Entscheiden Sie sich für die 1. Wahl der größten internationalen Luxus-Hotels: Design, Eleganz, zukunftsweisende Technologie und einzigartigem Komfort.

36, rue Nationale - F-57600 FORBACH - Tel.: 0033 387 87 62 15  
Folgen Sie der Straße N3 Richtung Forbach  
Geöffnet: Montag 14 bis 19 Uhr und Dienstag bis Sonntag 9 bis 12 Uhr und 14 bis 19 Uhr

Wir sprechen Deutsch

## Les Jeannettes

Restaurant & Terrasse  
FALCK

Traditionelle Küche  
**NEUE SPEISEKARTE**

Kosten Sie unsere Spezialitäten:  
Nieren, Weinbergsschnecken und Froschschenkel!

NEU: Pizza zum Mitnehmen oder vor Ort essen – nur Abends!

Tagesmenü unter der Woche **11,60€**

Les Jeannettes - 3 route de Creutzwald - F-57550 FALCK  
Folgen Sie der D23 Richtung Creutzwald  
bourgpatricia@orange.fr - www.lesjeannettes.net  
Tel.: 0033 387 94 56 06  
Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag  
Sonntagabends ausschließlich Pizza zum Mitnehmen

## Restaurant le Moulin d'Ambach

Gastronomie inmitten der Natur  
Longeville-lès-Saint-Avold

### Walter Backes, Chefkoch und Inhaber seit 30 Jahren

- Gehobene Küche
- Geschäftsessen in 1 ½ Std. angerichtet.
- Von Dienstag bis Freitag, 25,00€
- Wanderwege in der Nähe
- Täglich geöffnet außer montags sowie sonntag- und mittwochabends
- Spezielles Menü für Familienfeste
- Um Reservierung wird gebeten

Route de Porcellette - 57740 Longeville-lès-Saint-Avold  
Tel.: 00 33 387 92 18 40 - **WIR SPRECHEN DEUTSCH**

# Les sorties du week-end

> En page 2

# Hand: l'appel au 8<sup>e</sup> homme



Face à des handballeurs sarrebourgeois diminués, Nanterre avance ses pions. Medhi Lacritik et son double mètre ou Charly Sossou le seront buteur. Le match dans le match pourrait être celui des dispositifs défensifs : 0-0 ou 1-5 voire 2-4, à chacun d'imaginer ce qui contraindra l'adversaire... Mais le public sarrebourgeois constituera une nouvelle fois un rempart de poids au soutien de ses protégés. À vos tambours et autres cornes de brume pour supporter les Jaune et Bleu ! Début de la rencontre samedi à 20 h 30 à Pierre-de-Coubertin.

SAB

# Le journal de Sarrebourg et du Saulnois

LE RÉPUBLICAIN LORRAIN

Vendredi 28 Novembre 2014

www.republicain-lorrain.fr

## SOCIAL

### Des remous à Center parcs



Depuis 2010, les photographes de Digipix proposent leurs photos souvenirs aux clients de Center Parcs. Photo archives R.U.Laurent MAMJ

Le 1<sup>er</sup> décembre, les photographes de la société Digipix, qui immortalisent les souvenirs des clients de Center Parcs, se verront contraints de ranger leurs objectifs. Le groupe Pierre et Vacances, propriétaire des Center Parcs dont celui du Domaine des Trois forêts à Hattigny, a en effet rompu le contrat qui le liait à Digipix, actuellement en dépôt de bilan. Six emplois sont concernés en Moselle.

> En page 3

## DIEUZE

# Deux cents convives pour un dîner de gala



Les élèves du lycée La-Providence, de Dieuze, ont également participé à ce dîner de gala. Ils étaient présents en salle et en cuisine. Photo: Laurent MAMJ

Les Lions clubs du Saulnois et de Saint-Avoird viennent d'organiser un repas gastronomique, concocté bénévolement par des chefs renommés. Deux cents convives ont pris place dans la salle de La-Délivrance à Dieuze.

> En page 4

> En page 10

## SARREBOURG

### Les serpents sifflent au couvent



Une semaine durant, les musiciens de la Haute Ecole de musique de Genève ont expérimenté ces instruments moyenâgeux. Photo: Laurent MAMJ

Du 4 au 6 décembre à Versailles, professeurs et élèves émérités de la Haute Ecole de musique de Genève participeront à un colloque sur l'encyclopédie *L'Harmonie universelle* rédigée par Marin Mersenne en 1636. Ce traité exigeant contient quelques-unes des rares partitions destinées à des instruments à vent serpentiformes aujourd'hui oubliés. Pour se préparer, les musiciens ont été accueillis pendant une semaine en résidence à Sarrebourg.

> En page 4

## SAVERNE

### La ville aux couleurs de Noël

> En page 5

## SARRALTROFF

### Les arboriculteurs présentent leurs projets

> En page 6

## FÉNÉTRANGE

### Les Petits lutins courent pour la solidarité



Photo RL

> En page 6

## ABRESCHVILLER

### L'Art à l'hôpital met la création à l'honneur



Photo RL

> En page 8

## DIEUZE

### Concilier l'emploi et le handicap

> En page 9

Des milliers d'églises ou de chapelles aux styles innombrables, des œuvres d'artistes uniques ; la Lorraine, région de tous les records.

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DE LA COLLECTION SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE [www.republicain-lorrain.fr](http://www.republicain-lorrain.fr)

Collection les patrimoines

**SEULEMENT**

**7€90**

Le livre

Chaque livre de la collection « Les Patrimoines » vous donne l'envie de mieux connaître un site, un monument historique, un territoire, une ville « phare », un personnage, un événement de notre passé ou encore un thème particulièrement significatif de l'histoire régionale.

## DELME

### C'est la saison des traditions de Noël



Traditionnel marché de Noël à la maison de retraite. Photos: YVES M.

Les marchés de Noël sont de saison et deux d'entre eux se dérouleront à Delme ce week-end.

Ce samedi, la maison de retraite Les Arcades organise son traditionnel marché de Noël. De 14 h à 17 h, les visiteurs trouveront sur place vin chaud, bière de Noël, ils pourront apprécier les succulents kougloufs confectionnés par les cuisiniers de l'établissement. Buvette, café, gâteaux participent aussi à la fête. Il sera possible d'acquiescer de nombreux objets confectionnés par les résidents : écharpes, décorations de Noël, sujets en bois, couronnes de l'Évent, etc. Cet après-midi sera placé sous le signe de la convivialité et de la joie, dans une ambiance musicale.

Dimanche, le Dojo de Delme, présidé par Jean-Pierre Malhomme, organise son second marché de Noël. La participation par personne est fixée à 16 € comprenant le voyage aller et retour. Les inscriptions sont prises, dans la limite des places disponibles, par le président Jacques Thomas.

Et il est possible de bénéficier d'une grille, éventuellement double, et d'une prise de courant (prévoir une rallonge dans ce cas) en précisant sur le bulletin d'inscription. Il reste quelques places disponibles.

Les exposants pourront prendre possession de leur emplacement à partir de 7 h 30, le dimanche matin. Les personnes intéressées peuvent encore s'inscrire auprès de Jean-Pierre Malhomme.

**Contact :** 03 87 01 35 30 ou 06 60 83 57 91.

### En Alsace avec les anciens combattants

L'Association des anciens combattants UNIC de Delme et environne organise une soirée en Alsace le mercredi 17 décembre. Elle conduira les participants au marché de Noël de Riquewihr. La participation par personne est fixée à 16 € comprenant le voyage aller et retour.

Les inscriptions sont prises, dans la limite des places disponibles, par le président Jacques Thomas.

**Contact :** 03 87 01 33 30 ou 06 16 20 97 58.

## MORHANGE

### Marché de Noël aux Charmes samedi



Les couronnes de sapin ont été décorées de pâtes à sel réalisées par les résidents, aidés des bénévoles. Photos: R.L.

La maison de retraite de Morhange Les Charmes du groupe SOS seniors, entièrement décorée, attend ses visiteurs ce samedi de 14 h à 18 h. Les spritz sont prêts et ensachés, les chocolats rochers aux amandes maison blancs, pralinés ou noirs, sont au frais, mis en boîte par les bénévoles. Les kougloufs du chef Eric sont en train de lever et d'autres surprises gustatives et les pâtisseries maison sont programmées.

Café et autres boissons, dégustations diverses et, surtout, bonne humeur sont au menu de l'après-midi et de son petit marché de Noël. Ce sera aussi l'occasion de faire connaissance avec la directrice.

### De jolies décorations

Les résidents ont confectionné des pâtes à sel, des

objets décoratifs de Noël en bois et les mamies ont tricoté avec plaisir écharpes et bonnets, mais aussi de jolies figurines.

Les visiteurs auront de quoi passer un excellent moment au chaud dans les salons. Côté déco, l'atelier pâtes à sel a réalisé les ornements qui ont été assemblés de façons décoratives sur des couronnes de sapin. Elles prendront place volontiers sur les tables de Noël, sur les portes des maisons.

Oranges et pommes séchées, bâtons de cannelle et anis apportent une touche odorante et ont fait entrer l'odeur de Noël dans la maison.

Depuis déjà plusieurs mois, l'amniratie et les bénévoles aux côtés des résidents ont réalisé de jolis bricolages.

### Morhange a du talent

L'association Aïma, aidée par l'Ucame et l'Amicale des pompiers, en partenariat avec les associations morhangeoises, organise une manifestation caritative vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 décembre à la salle Jeanne-d'Arc de Morhange.

Dédié aux artistes morhangeois, l'événement baptisé « Morhange a du Talent » se déroulera comme suit.

• Vendredi 12 décembre à partir de 20 h : démonstration des talents d'adolescents et de jeunes adultes.

• Samedi 13 décembre à partir de 14 h, Possibilité de défis chez les pompiers, prestations artistiques diverses en salle Jeanne-d'Arc et fil rouge du week-end. « La Tresse de la Solidarité », sur le parvis de la salle Jeanne-d'Arc de Morhange.

• Samedi 13 décembre à partir de 20 h : concert d'artistes morhangeois, confirmés à la salle Jeanne-d'Arc, sur réservation (entrée remise en échange d'un don de 10 euros).

• Dimanche 14 décembre à partir de 14 h : exposition d'œuvres d'artistes qui seront ensuite mises en jeu pour la tombola de la solidarité.

• Dimanche 14 décembre à partir de 14 h 30 : « École des Fans » pour les plus petits (avec le père Noël en star), suivi d'un spectacle musical dédié au jeune public.

Une vente de café et gâteaux aura également lieu. Par ailleurs, il est à noter que l'intégralité des bénéfices de cette opération sera reversée aux associations caritatives de Morhange.



Les élèves du lycée La Providence terminent les derniers préparatifs avant l'arrivée des invités.



Deux cents convives ont dégusté les plats réalisés par des chefs de renom.

## GASTRONOMIE

à dieuze

les chiffres

# Une soirée de gala placée sous le signe de la solidarité

# 10 000

La salle de La-Délivrance à Dieuze a été le théâtre d'une soirée gastronomique. Organisée par les Lions clubs de Saint-Avold et du Saulnois, elle a réuni 200 convives. En plus de savourer le repas, ils ont réalisé une bonne action.

Lors du dernier repas gastronomique du Lions club de Saint-Avold, 10 000 € ont été collectés. « Nous espérons autant pour cette première », souligne Jean Demoulin. Une réunion est prévue avec les membres du Lions club pour attribuer la recette de la soirée dieuzoise. Elle ira à des œuvres caritatives locales.

# 2

Les réservations ont été complètes en deux jours pour ce repas de gala.

### la phrase

« C'est une fierté pour moi »

Ernest Mathis, chef étoilé sarrebourgeois au Guide Michelin, désormais à la retraite, était le parrain de cette première soirée.

### Tombola

Au cours de ce repas, une tombola s'est déroulée. La somme récoltée est destinée à la recherche médicale, sous la houlette du professeur Didier Mutter, spécialiste en chirurgie digestive à Strasbourg.



Une cinquantaine de bénévoles ont participé à cette soirée gastronomique, organisée par les Lions clubs de Saint-Avold et du Saulnois. Photos: Laurent MPMH

Déguster un repas gastronomique tout en faisant une bonne action. C'est ce qu'ont proposé les Lions clubs de Saint-Avold et du Saulnois mercredi soir, dans la salle de La-Délivrance à Dieuze. « Il n'y a pas de lieu plus magique », souffle Jean Demoulin, ancien président du Lions club de Saint-Avold.

Une première dans le Saulnois, mais ce dîner est déjà réputé à Sarreguemines depuis 20 ans. « Cet événement est amené à se reproduire », précise Jean Demoulin.

Deux cents convives du Pays naborien et du Saulnois se sont régallés autour de cinq plats concoctés par des chefs de renom, tous présents bénévolement. Jean François de la XII<sup>e</sup> borne à Delme, Walter Backes du Moulin d'Ambach à Longeville-les-Saint-Avold et Didier Soutier de l'Hostellerie du Prieuré à Saint-Quirin. La fromagerie de Vergaville, le boulanger local, Patrick Armoult, et le chocolatier Michel Cluzel ont également répondu à l'invitation.

Pour accueillir les invités, tout le monde était sur le pont quelques heures auparavant. En particulier les élèves du lycée La-Providence, sous la houlette de Daniel Trichies, chef de travail de l'établissement

dieuzois. Pour cette soirée, une trentaine de lycéens, de première et bac pro, ont assuré le service en salle et en cuisine.

### Avant le coup de feu

À deux heures des festivités, la pression monte. « Je suis un peu stressée, il y aura beaucoup de monde », confie Lucie Lebon, 17 ans, en salle. Même discours chez son camarade, Sacha Zelisko, pour qui la salle sera une découverte. Habitué aux cuisines, le jeune homme de 16 ans angoisse également. « Tout va se dérouler très vite ». Les plats vont effectivement se succéder rapidement. Côté cuisine, l'ambiance est plutôt à la détente. Les élèves finissent de manger ou vont se griller une dernière cigarette. Ils sont quatorze à gérer la fin de cuisson des plats réalisés par les chefs, la mise en assiette et faire le dressage. « On tourne par groupe de quatre », lance un étudiant. Quatre en cuisine, quatre à la plonge.

Les premiers invités commencent à arriver. Ils passent tout d'abord par le vestiaire mis en place dans le hall de La-Délivrance. Des élèves de La-Providence récupèrent

écharpes et manteaux. Guidés par des membres du Lions club, les convives prennent place. « Nous venons pour manger un bon repas et faire une bonne action », sourit Danielle Bourguignon de Delme. À sa table, d'autres hôtes ont parcouru un peu plus de kilomètres. Comme Annie Robert et son époux qui viennent de Sainte-Marie-aux-Chênes. Ils n'ont pas hésité à faire plus d'une heure de route. « On attend de l'excellence », témoigne-t-elle.

Tout le monde est installé. Pendant les premières allocutions, ça s'active dans le hall des anciennes salines. Des tables ont été aménagées. Les élèves de cuisine démarrent. Ils dressent les assiettes du premier plat, plutôt alléchant. Une saucisse de porc et foug gras mitonné par le chef Jean François. Les lycéens qui gèrent la salle sont sur le qui-vive. Le dernier discours s'achève. C'est parti. Tout est cadré. Les jeunes se lancent dans la soirée. Elle ne fait que commencer pour eux, sous l'œil de la statue de sainte Madeleine, patronne de la paroisse.



Des BTS audiovisuel du lycée de La-Communication à Metz ont filmé la soirée. Ils devront réaliser un montage pour le Lions club.

Émilie JOCHYMEK.



Ernest Mathis, parrain de ce repas de gala, est venu observer les coulisses de l'événement. « Ce soir, la cuisine c'est eux », lance le retraité.



Les lycéens s'apprennent à lancer les premiers plats. Le début du coup de feu pour eux.

Publi-reportage

MOULIN D'AMBACH  
Longeville-lès-Saint-Avold

# Crus prestigieux et grande cuisine

Aujourd'hui et demain,  
 rendez-vous au deuxième Salon  
 des vins\* et de la gastronomie  
 baptisé « Délicieux ».

La manifestation se déroule  
 de 11 h à 20 h au Moulin  
 d'Ambach. Elle est née  
 de l'initiative de Vincent Armato  
 de la Cave Vincent Lavigne  
 et de Barbara Backes,  
 responsable de salle  
 au Moulin d'Ambach.

Une dizaine de vignerons indépendants  
 originaires du Bordelais, de Bourgogne, de  
 Champagne, du Languedoc... seront présents  
 sur place pour faire découvrir au public, les  
 bons vins de leurs terroirs. Pomerol, Saint-  
 Émilion, Meursault, Savigny les Beaune,  
 Marsannay, Coleaux du Languedoc, Vins de  
 Loire... la carte est remarquable. Les maisons  
 champenoises ne sont pas oubliées. Les  
 amateurs de bonne chère pourront également  
 déguster des amuse-bouche préparés par  
 le chef Walter Backers et sa brigade. Foies



**Entrée 12 € par personne  
comprenant la dégustation des vins  
et l'accès aux ateliers gourmands.**

gras, truffes, saumons, fromages feront vibrer  
les pailles. Au cours de ce week-end, des  
Dîners de Gala avec sept plats préparés par  
Walter Backers et sept vins seront à déguster  
à partir de 20h, sur réservation. Les vins  
compris dans les prix des menus bénéficieront  
d'une présentation réalisée en direct par les  
différents vignerons.

Des ateliers gourmands consacrés aux grands  
chocolats, aux rhums, aux whiskys font partie  
de la fête. De courtes conférences ponctueront  
le Salon.

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

avec la participation de  
 DÉGUSTATION  
DES VINS  
ET DE LA GASTRONOMIE  
Association  
de Longévilles

# L'invitation gourmande de vigneron et d'un chef

Vincent Armato, de la cave Vincent Lavigne, et Barbara Backes, responsable de salle au Moulin d'Ambach organisent le premier salon Délicieux. A la carte les 16 et 17 mars, crus prestigieux et grande cuisine.

**P**ourquoi chercher midi à quatorze heures ? En moins de temps qu'il n'en faut pour décanter un grand cru ou monter une chantilly, Vincent Armato et Barbara Backes ont trouvé le nom de leur premier salon des vins et de la gastronomie. Il s'appellera tout simplement Délicieux et se déroulera les 16 et 17 mars prochains, de 10 h à 18 h, au Moulin d'Ambach, restaurant renommé que tiennent les parents de Barbara à Longeville-lès-Saint-Avoid.

Une dizaine de vigneron indépendants, originaires du Bordelais, de Bourgogne, de Champagne, du Languedoc... feront découvrir au public les beaux vins de leurs terroirs. Pomerol, Saint-émilion, Vosne-Romanée, Gevrey-Chambertin, Mercurey, Terrasses du Languedoc et de Béziers... seront présents, sans oublier les maïsons champenoises Séleque et Payelle, qui figurent en très bonne place au dernier classement établi par le magazine Le Point.

Tout en appréciant ces précieux cépages, les amateurs de

gras, truffes, saumon, fromages raviront les palais les plus fins. Des ateliers gourmands seront aussi consacrés aux grands chocolats, aux rhums, aux whiskys. À chaque halte gourmande, des explications seront fournies aux dégustateurs.

L'idée d'organiser ce rendez-vous gastronomique remonte à 2011. « Lors d'une dégustation à Saint-Avoid, j'ai invité Jean-Philippe Granier, président technique des coteaux du Languedoc, au Moulin d'Ambach. Enthousiaste, il m'a dit : il faut faire un salon spécial Languedoc ici » rapporte M. Armato, qui depuis 2007 propose des soirées œnologiques au Moulin.

## Quatre menus gourmands

Quelques mois de réflexion ponctués de prises de contact, d'élaboration des menus, ont abouti à ce premier salon qui accueillera Pierre Sourzat, spécialiste de la truffe du Périgord. Ce dernier, ainsi que des viticulteurs animeront de courtes conférences.



Vincent Armato et Barbara Backes proposent des dégustations de grands crus et de mets fins. Photo S. Casanova.

et servis à 12 h ou 20 h. À la carte, menu Saveurs Lorraines ou dîner de gala le samedi 16 mars, menu Saveurs printanières ou Saveurs vigneronnes le dimanche 17 mars. Les vins

et 17 mars comprenant l'entrée au salon avant le 15 mars au 03 87 92 18 40 ou 03 87 29 92 16.

de 10 h à 18 h, au Moulin d'Ambach à Longeville-lès-Saint-Avoid.

Entrée : 10 € par personne comprenant

M. -C. F.

# Plaisirs hédonistes ce week-end au Moulin d'Ambach

foie gras, truffes, saumon, fonds chocolats, cépages prestigieux, rhums et whiskys... tant de produits d'exception de nectars qui raviront les gastronomes et amateurs de vins classés ce week-end au Moulin d'Ambach à Longeville-Saint-Avold où se tiendra le premier Salon des vins et de la gastronomie baptisé tout simplement *Délicieux*.

Vincent Armato, de la cave Vincent Lavigne à Saint-Avold, Barbara Backès, responsable salle au Moulin, chevelles vrières de cette première édition, accueilleront une dizaine de vigneronnes indépendantes des grandes régions viticoles françaises : Bordelais, Champagne, Bourgogne, Languedoc. Ils présenteront les fleurons de leurs terroirs que Saint-Émilion, Pomerol, Sauternes, Médoc, Graves, Châteauneuf-du-Pape, Cuvée de la Chapelle, Cuvée de la Vierge, Cuvée de la Vierge, Cuvée de la Vierge... Les vins pourront être appréciés accompagnés d'amuse-bouches délicats préparés par le chef Walter Backès et sa bri-

gade. Ces réductions feront la part belle à l'or noir du Périgord, le fameux Tuber melanosporum, les fromages, saumon fumé, foie gras...

Ces samedi et dimanche, de 10 h à 18 h, les visiteurs pourront obtenir des renseignements et déguster un large éventail de mets et alcools présentés à des ateliers gourmands. Pierre Sourzat, spécialiste de la truffe parlera de ce champignon prodigieux.

Pour prolonger le plaisir, Walter Backès a concocté quatre menus spéciaux. *Saveurs Lorraines* et *Dîner de gala* figurent à la carte du 16 mars, *Saveurs printanières* et *Saveurs vigneronnes* à celle du lendemain.

## M.-C. F.

**Salon Délicieux,**  
les 16 et 17 mars, au  
**Moulin d'Ambach** à  
Longeville-lès-Saint-  
Avold.

**Entrée : 10 € par**

**personne comprenant la  
dégustation des vins et  
l'accès à tous ateliers.**



Foie gras, saumon, truffes... raviront les palais samedi et dimanche au Moulin d'Ambach. Photo Archives

# Les délicieux accords des mets et des grands vins

Servir des grands vins au cours d'un repas gastronomique, cette idée déclinée ce week-end au Moulin d'Ambach assure le succès de Délicieux, premier Salon des vins et de la gastronomie.

Le seuil du Moulin d'Ambach franchi, deux ambiances aux antipodes l'une de l'autre saisissent le visiteur. Dans la grande salle du restaurant longevillois, des convives assis à de jolies tables aux nappes blanches amidonnées dégustent le menu *Saveurs lorraines* préparé par le chef Walter Backes et sa brigade. Atmosphère feutrée, tranquille.

De l'autre côté, les tables ont cédé la place à une enfilade de stands. Les personnes se pressent autour des exposants, goûtent un vin ou se laissent tenter par les mets savoureux proposés aux ateliers gourmands. Une ruche bourdonnante.

Visiblement, le premier Salon des vins et de la gastronomie rencontre le succès. Les grands ordonnateurs de ce rendez-vous gourmand baptisé tout simplement *Délicieux* sont heureux. Vincent Armato, de la cave Vincent Lavigne à Saint-Avold et Barbara Backes, responsable de salle au Moulin d'Ambach ont

réussi un coup de maître.

Alain Ritter, commercial au domaine Paul Buecher à Wettolsheim, présente des muscat, riesling, pinot gris, vendanges tardives et crémant. « Ce salon est convivial, pas surdimensionné. On reste dans des proportions heureuses » relève-t-il sur le plan de l'organisation. « En terme de qualité des produits, on est dans le haut du tableau » ajoute M. Ritter. Sa participation à ce premier salon local est pour lui l'occasion de tisser des liens, de jeter les bases d'une collaboration avec Vincent Armato. « Notre maison a l'habitude de travailler avec les bons restaurants mosellans de Bitché, Sarreguemines, Metz... Vincent sera notre ambassadeur à Saint-Avold ».

## De Sao Tomé aux terrasses du Larzac

Les enfants venus avec leurs parents mettent le cap sur l'étal du cacaoïevier Michel Cluizel. Des petits carrés de chocolat



Alain Ritter, de Wettolsheim, fait déguster ses vendanges tardives, riesling, muscat, pinot gris. Photo: Christine De Luché



A l'extérieur du Moulin d'Ambach, un bar à huîtres a ravi les amateurs. Photo: PL

aux provenances lointaines : Madagascar, Mexique, Sao Tomé, Equateur... invitent au voyage.

A deux pas de là, Charles Germain de la maison champenoise Duval Leroy, souligne : « Les gens s'intéressent à la façon de faire le vin et ont envie de rencontrer les producteurs ». Pour ce responsable commercial qui a l'habitude de « travailler avec des cavistes, des restaurateurs, la rencontre avec les consommateurs est primordiale. C'est important d'avoir le ressenti des gens » analyse M. Germain.

## Les chocolats de Francel

La desserte préparée par Barbara Backes est un enchante-

ment. Fromages de chèvre moulés à la louche, aromatisés, jambon ibérique de Catalogne, saumon fumé ou cru mariné, terrines de foie gras de canard et d'oie, chocolats confectionnés par son frère Francis, qui travaille à *L'Auberge de l'Yll*, triple étoilé à Illhausern, sans oublier le bon pain d'épeautre du boulanger naborien Thierry Hommel... ravissent les fins palais.

Dans cette balade gourmande, le promeneur hédoniste peut encore aller à la rencontre des grands vins du Languedoc proposés par Charles-Walter Pacaud, artisan vigneron à Saint-André de Sangonls. Terrasses du Larzac, Clairette du Languedoc dont l'AOC remonte à 1948... Sido-

nie Seron raconte avec passion l'histoire de ces cépages d'exception.

À la carte encore, les grands crus de Bourgogne et du Bordelais. Vosne-Romanée, Gevrey-Chambertin, Pomerol, Saint-Émilion. Des appellations mythiques.

Marie-Claire FÖLL

Salon Délicieux, ce dimanche de 10 h à 18 h au Moulin d'Ambach à Longeville-lès-Saint-Avold. Entrée : 10 €. Menus *Saveurs* printanières à 12 h (49 €) et *Saveurs* vigneronnes à 20 h (39€).



LONGEVILLE-LÈS-SAINT-AVOLD

# Vins et mets fins: l'accord parfait



Chèvres moulés à la louche, aux saveurs tridennes  
ou à l'échalote servis aux ateliers gourmands...

Photo: Gilles DE LUCA

Délicieux, le premier Salon des vins et de la gastronomie se tient aujourd'hui encore au Moulin d'Ambach à Longeville-lès-Saint-Avold. A la carte, les visiteurs hédonistes apprécieront foie gras, chocolats, fromages et cépages prestigieux: Vosne-Romanée, Saint-Emilion, Pomerol...

->En page 3

## Clin d'œil au moulin d'Ambach

A deux kilomètres de Longeville, au cœur de la nature, le Moulin d'Ambach vous accueille dans un cadre calme et raffiné.



### Moulin d'Ambach

Route de Porcellette - 57740 Longeville-les-St-Avoid  
Tel : 03 87 92 18 40 - Fax : 03 87 29 08 68  
*Fermé dimanche soir, lundi et mercredi soir*

Ce restaurant construit en 1970, a été repris en 1984 par la famille Backes. Depuis ils ont su préserver une cuisine gastronomique.

A la tête d'une équipe de neuf personnes, Yolande, en salle, et le Chef Walter, ancien élève de Paul Haeberlin, Pierre Gaertner et Roger Vergé, proposent des spécialités qui font la renommée de leur restaurant : foie gras, poissons, gibier en saison, un menu dégustation thématique par mois et la formule turbo (sur réservation).

Le Moulin d'Ambach peut accueillir jusqu'à quatre-vingt couverts dans deux salles : La Figuière pour une ambiance plus personnelle et la Tisonnière pour des repas de groupe. Une salle de réunion est également proposée pour les séminaires ou les formations. Les petits quant-à-eux pourront en toute tranquillité côtoyer les poneys dans le parc.

Barbara et Francis leurs enfants se lancent aussi dans la profession et ont rejoint l'entreprise familiale. Barbara en salle a été formée à l'auberge de l'Ill comme son papa, Francis se destine à la cuisine.

## DELME

### C'est la saison des traditions de Noël



Traditionnel marché de Noël à la maison de retraite. Photos: M. M.

Les marchés de Noël sont de saison et deux d'entre eux se dérouleront à Delme ce week-end.

Ce samedi, la maison de retraite Les Alpacas organise son traditionnel marché de Noël. De 14 h à 17 h, les visiteurs trouveront sur place vin chaud, bière de Noël, ils pourront apprécier les succulents kouglouls confectionnés par les cuisiniers de l'établissement. Buvette, café, gâteaux participent aussi à la fête. Il sera possible d'acquiescer de nombreux objets confectionnés par les résidents : écharpes, décorations de Noël, sujets en bois, couronnes de l'Évent, etc. Cet après-midi sera placé sous le signe de la convivialité et de la joie, dans une ambiance musicale.

Dimanche, le Dojo de Delme, présidé par Jean-Pierre Malhomme, organise son second marché de Noël. La participation par personne est fixée à 16 € comprenant le voyage aller et retour. Les inscriptions sont prises, dans la limite des places disponibles, par le président Jacques Thomas.

Le prix des emplacements a été fixé à 5 € la table de type brasserie et il est possible de bénéficier d'une grille, éventuellement double, et d'une prise de courant (prévoir une rallonge dans ce cas) en précisant sur le bulletin d'inscription. Il reste quelques places disponibles.

Les exposants pourront prendre possession de leur emplacement à partir de 7 h 30, le dimanche matin. Les personnes intéressées peuvent encore s'inscrire auprès de Jean-Pierre Malhomme.

**Contact :** 03 87 01 35 30 ou 06 60 83 57 91.

### En Alsace avec les anciens combattants

L'Association des anciens combattants UNIC de Delme et environné organise une soirée en Alsace le mercredi 17 décembre. Elle conduira les participants au marché de Noël de Riquewihr. La participation par personne est fixée à 16 € comprenant le voyage aller et retour.

Les inscriptions sont prises, dans la limite des places disponibles, par le président Jacques Thomas.

**Contact :** 03 87 01 33 30 ou 06 16 20 97 58.

## MORHANGE

### Marché de Noël aux Charmes samedi



Les couronnes de sapin ont été décorées de pâtes à sel réalisées par les résidents, aidés des bénévoles. Photos: R.L.

La maison de retraite de Morhange Les Charmes du groupe SOS séniors, entièrement décorée, attend ses visiteurs ce samedi de 14 h à 18 h.

Les spritz sont prêts et ensachés, les chocolats rochers aux amandes maison blanches, pralinés ou noirs, sont au frais, mis en boîte par les bénévoles. Les kouglouls du chef Eric sont en train de lever et d'autres surprises gustatives et les pâtisseries maison sont programmées.

Café et autres boissons, dégustations diverses et surtout bonne humeur sont au menu de l'après-midi et de son petit marché de Noël. Ce sera aussi l'occasion de faire connaissance avec la directrice.

### De jolies décorations

Les résidents ont confectionné des pâtes à sel, des

objets décoratifs de Noël en bois et les miamies ont tricoté avec plaisir écharpes et bonnets, mais aussi de jolies figurines.

Les visiteurs auront de quoi passer un excellent moment au chaud dans les salons. Côté déco, l'atelier pâtes à sel a réalisé les ornements qui ont été assemblés de façons décoratives sur des couronnes de sapin. Elles prendront place volontiers sur les tables de Noël, sur les portes des maisons.

Oranges et pommes séchées, bâtons de cannelle et ansis apportent une touche odorante et ont fait entrer l'odeur de Noël dans la maison.

Depuis déjà plusieurs mois, l'amniratrice et les bénévoles aux côtés des résidents ont réalisé de jolis bricolages.

### Morhange a du talent

L'association Aïma, aidée par l'Ucame et l'Amicale des pompiers, en partenariat avec les associations morhangeoises, organise une manifestation caritative vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 décembre à la salle Jeanne-d'Arc de Morhange.

Dédié aux artistes morhangeois, l'événement baptisé « Morhange a du Talent » se déroulera comme suit.

• Vendredi 12 décembre à partir de 20 h, démonstration des talents d'adolescents et de jeunes adultes.

• Samedi 13 décembre à partir de 14 h, Possibilité de défis chez les pompiers, prestations artistiques diverses en salle Jeanne-d'Arc et fil rouge du week-end, « La Tresse de la Solidarité », sur le parloir de la salle.

• Samedi 13 décembre à partir de 20 h : concert d'artistes morhangeois, confirmés à la salle Jeanne-d'Arc, sur réservation (entrée remise en échange d'un don de 10 euros).

• Dimanche 14 décembre à partir de 14 h : exposition d'œuvres d'artistes qui seront ensuite mises en jeu pour la tombola de la solidarité.

• Dimanche 14 décembre à partir de 14 h 30 : « École des Fans » pour les plus petits (avec le père Noël en star), suivi d'un spectacle musical dédié au jeune public.

Une vente de café et gâteaux aura également lieu. Par ailleurs, il est à noter que l'intégralité des bénéfices de cette opération sera reversée aux associations caritatives de Morhange.



Les élèves du lycée La Providence terminent les derniers préparatifs avant l'arrivée des invités.



Deux cents convives ont dégusté les plats réalisés par des chefs de renom.

## GASTRONOMIE

à dieuze

les chiffres

# Une soirée de gala placée sous le signe de la solidarité

# 10 000

La salle de La-Délivrance à Dieuze a été le théâtre d'une soirée gastronomique. Organisée par les Lions clubs de Saint-Avold et du Saulnois, elle a réuni 200 convives. En plus de savourer le repas, ils ont réalisé une bonne action.

Lors du dernier repas gastronomique du Lions club de Saint-Avold, 10 000 € ont été collectés. « Nous espérons autant pour cette première », souligne Jean Demoulin. Une réunion est prévue avec les membres du Lions club pour attribuer la recette de la soirée dieuzoise. Elle ira à des œuvres caritatives locales.

# 2

Les réservations ont été complètes en deux jours pour ce repas de gala.

### la phrase

« C'est une fierté pour moi »

Ernest Mathis, chef étoilé sarrebourgeois au Guide Michelin, désormais à la retraite, était le parrain de cette première soirée.

### Tombola

Au cours de ce repas, une tombola s'est déroulée. La somme récoltée est destinée à la recherche médicale, sous la houlette du professeur Didier Mutter, spécialiste en chirurgie digestive à Strasbourg.



Une cinquantaine de bénévoles ont participé à cette soirée gastronomique, organisée par les Lions clubs de Saint-Avold et du Saulnois. Photos: Laurent MAMH

Déguster un repas gastronomique tout en faisant une bonne action. C'est ce qu'ont proposé les Lions clubs de Saint-Avold et du Saulnois mercredi soir, dans la salle de La-Délivrance à Dieuze. « Il n'y a pas de lieu plus magique », souffle Jean Demoulin, ancien président du Lions club de Saint-Avold.

Une première dans le Saulnois, mais ce dîner est déjà réputé à Sarreguemines depuis 20 ans. « Cet événement est amené à se reproduire », précise Jean Demoulin.

Deux cents convives du Pays naborien et du Saulnois se sont régallés autour de cinq plats concoctés par des chefs de renom, tous présents bénévolement. Jean François de la XII<sup>e</sup> borne à Delme, Walter Backes du Moulin d'Ambach à Longeville-les-Saint-Avold et Didier Soutier de l'Hostellerie du Prieuré à Saint-Quirin. La fromagerie de Vergaville, le boulanger local, Patrick Armoult, et le chocolatier Michel Cluizel ont également répondu à l'invitation.

Pour accueillir les invités, tout le monde était sur le pont quelques heures auparavant. En particulier les élèves du lycée La-Providence, sous la houlette de Daniel Trichès, chef de travail de l'établissement

dieuzois. Pour cette soirée, une trentaine de lycéens, de première et bac pro, ont assuré le service en salle et en cuisine.

### Avant le coup de feu

À deux heures des festivités, la pression monte. « Je suis un peu stressée, il y aura beaucoup de monde », confie Lucie Lebon, 17 ans, en salle. Même discours chez son camarade, Sacha Zelisko, pour qui la salle sera une découverte. Habitué aux cuisines, le jeune homme de 16 ans angeois également. « Tout va se dérouler très vite ». Les plats vont effectivement se succéder rapidement. Côté cuisine, l'ambiance est plutôt à la détente. Les élèves finissent de manger ou vont se griller une dernière cigarette. Ils sont quatorze à gérer la fin de cuisson des plats réalisés par les chefs, la mise en assiette et faire le dressage. « On tourne par groupe de quatre », lance un étudiant. Quatre en cuisine, quatre à la plonge.

Les premiers invités commencent à arriver. Ils passent tout d'abord par le vestiaire mis en place dans le hall de La-Délivrance. Des élèves de La-Providence récupèrent

écharpes et manteaux. Guidés par des membres du Lions club, les convives prennent place. « Nous venons pour manger un bon repas et faire une bonne action », sourit Danielle Bourguignon de Delme. À sa table, d'autres hôtes ont parcouru un peu plus de kilomètres. Comme Annie Robert et son époux qui viennent de Sainte-Marie-aux-Chênes. Ils n'ont pas hésité à faire plus d'une heure de route. « On attend de l'excellence », témoigne-t-elle.

Tout le monde est installé. Pendant les premières allocutions, ça s'active dans le hall des anciennes salines. Des tables ont été aménagées. Les élèves de cuisine démarrent. Ils dressent les assiettes du premier plat, plutôt alléchant. Une saucisse de porc et foug gras mitonné par le chef Jean François. Les lycéens qui gèrent la salle sont sur le qui-vive. Le dernier dressage s'achève. C'est parti. Tout est cadré. Les jeunes se lancent dans la soirée. Elle ne fait que commencer pour eux, sous l'œil de la statue de sainte Madeleine, patronne de la paroisse.

Émilie JOCHYMEK.



Des BTS audiovisuel du lycée de La-Communication à Metz ont filmé la soirée. Ils devront réaliser un montage pour le Lions club.



Ernest Mathis, parrain de ce repas de gala, est venu observer les coulisses de l'événement. « Ce soir, la cuisine c'est eux », lance le retraité.



Les lycéens s'apprêtent à lancer les premiers plats. Le début du coup de feu pour eux.

# Une soirée « fromages » servie sur un plateau

Tommes de Bitche, de Vergaville ou de Gorze, fromage blanc d'Elvange, brie, fromages de Munster ou de chèvre frais... la région est riche en fromages au goût authentique. Pour la séance culinaire de novembre, Monique Alexandre, présidente de l'Association naborienne des saveurs, a souhaité faire découvrir aux adhérents et à un plus large public une dizaine de références fromagères.

## Des vins puissants

C'est ainsi qu'à la salle des Congrès, une soixantaine de personnes s'est prêtée à une dégustation à l'aveugle, guidée par Barbara Backes, une jeune femme incollable sur les fromages et les techniques de pasteurisation. À ses côtés, Sandro, le sommelier, pas avare de conseils sur les vins de Moselle. « Il nous a proposé du blanc moelleux avant de passer à des vins rouges de plus en plus puissants ». apprécie Monique.

Du fromage, du vin et... du pain bien sûr. La grande miche à



Les gastronomes, restaurateurs et sommelier se sont retrouvés autour de Monique Alexandre (blouse et toque blanches), la présidente de l'Association naborienne des saveurs.

l'épeautre, confectionnée par Thierry le boulanger, a été rapidement engloutie. Heureusement, Chantal nous a sauvés la mise en récupérant des pains à l'hypermarché voisin », salue la

présidente avant de souligner l'implication de tous les bénévoles pour cette soirée dégustation.

Le jeudi 29 novembre prochain, les gastronomes amateurs fêteront Noël avant l'heure. « En effet, nous apprendrons à confectonner des plats de fêtes faciles à refaire à la maison », annonce Monique Alexandre. Au menu : ballottine de volaille aux pruneaux et foie gras, filet de bœuf Rossini au foie gras, gratin d'aubergines « bien moelleux et facile à faire », bûche à la crème au beurre « avec toute la petite décoration faite maison ». Sans oublier le mariage des vins.

Après les fêtes, les membres de l'Association naborienne des saveurs se retrouveront en janvier pour une déclinaison de beignets et crêpes salées « comme l'aumônière de Saint-Jacques ».

La deuxième édition du concours de cuisine, ouverte cette fois-ci au public, est annoncée pour février 2013.

Contact :  
tél. 03 87 01 78 77.