

## URGENCES

**Samu 57**  
Tous secteurs : aide médicale urgente (tél. 15).

**Médecin**  
Guénange : téléphoner au cabinet du médecin traitant.

**Pharmacie**  
Tous secteurs : composez le 3237.

**Sapeurs-pompiers**  
Tous secteurs : tél. 18.

**Gendarmeries**  
Guénange : boulevard du Pont (tél. 03 82 82 64 27).  
Metzervisse : rue des Romains (tél. 03 82 56 80 70).  
Sierck-les-Bains : place de la Grô (tél. 03 82 83 70 01).

**Ambulances**  
Guénange : Guénange ambulances (tél. 03 82 50 21 29 ou 06 84 71 55 82).  
Kédange-sur-Canner : 57-Assistance (tél. 03 87 77 98 18).  
Metzervisse : Moselle Ambulances (tél. 03 82 51 04 63).  
Sierck-les-Bains : tél. 03 82 83 71 01.

## GUÉNANGE

### Le Club de prévention partenaire du collège et du lycée

Une convention de partenariat existe depuis plusieurs années entre l'Association de prévention spécialisée de Guénange (APSG), le collège et le lycée de Guénange. Apparemment à la satisfaction des trois parties puisqu'elle vient d'être reconduite pour trois années. Pour le lycée, malheureusement, ce ne sera vraisemblablement que pour l'année en cours car il est fortement question de fermeture à l'issue de l'actuelle année scolaire.

Cette reconduction a été signée dans les locaux du club de prévention par M. Albane, président, Mme Pinna, principale du collège et Mme Perquin Claren, proviseur du lycée, en présence des représentants des trois parties. Cette convention stipule que les éducateurs de l'APSG interviendront au collège dans le cadre d'un programme personnalisé de réussite scolaire, d'un suivi éducatif, de la formation de délégués de classe et de la prise

en charge des élèves exclus temporairement. A chaque fois, en complémentarité avec les compétences et attributions des équipes pédagogiques et éducatives de l'établissement et en accord avec les familles.

Avec le lycée, l'APSG organise l'accueil des élèves pendant la pause de midi, l'accueil des élèves exclus temporairement, le suivi de l'élève au sein de l'établissement par un éducateur, à la demande de l'équipe pédagogique et en accord avec les familles. En outre, une fois par trimestre, la classe de Mme Morain effectuera le nettoyage des locaux de l'APSG, l'objectif étant de permettre aux élèves d'exercer leur savoir-faire dans des conditions professionnelles.

Conclusion des partenaires : « Un partenariat éducatif de grande qualité au service des élèves qui fonctionne dans la plus parfaite confiance mutuelle ».

## KÉDANGE-SUR-CANNER

### Dimanche, c'est la fête de la pomme



Plus elle est grosse, et mieux on la voit... Et il y en a au moins cinq aux entrées du village.

Le nouveau comité des fêtes, avec à sa tête désormais Alain Antoine, président, Florent Dehlinger, vice-président, Sabine Knab, secrétaire, Edwarda Muhlmann, trésorière et Luc Keller, trésorier adjoint, vient de lancer le programme de la 5<sup>e</sup> édition de la fête de la pomme, et fête patronale par la même occasion, qui se déroulera dimanche 7 octobre.

Comme toujours, on joue le côté convivial avec un repas dansant animé par l'orchestre de Marc Lanfritt dès midi, salle Saint-Rémi.

Jouxtant la salle, buvette et casse-croûte, vente de produits

du terroir (pommes sous toutes ses formes bien sûr, miel, charcuterie, pâtisseries, etc., etc.). Manèges et stands forains seront montés dans la rue (avec route déviée pour la circonstance). Et puis, du matin au soir, Yves Fray, le Monsieur Jardinier bien connu des téléspectateurs, animera la fête et conseillera les visiteurs.

**Réservation pour le repas (soupe au potiron, coq au vin, crumble aux pommes) chez Alain Antoine au 06 66 83 30 07, ou Thérèse Frey au 03 82 83 58 47.**

## VOLSTROFF

### Les Sans-souci ont retrouvé l'Arc-en-ciel



Ils attendent des "collègues" pour renforcer la troupe. Photo RL

D'aucuns fréquentaient encore les plages de Bretagne, Normandie, Côte d'Azur... Malgré tout, il y avait déjà un bon groupe pour la reprise des activités du club Les Sans-souci, salle Arc-en-ciel.

Le président Jacki Fays était présent pour les accueillir.

Après les mots de bienvenue, place aux jeux, cartes pour les

uns, Scrabble pour les autres, et un premier café-klatsch sur le coup de 16h, avec rappel des anniversaires et souhait de bienvenue au premier nouvel inscrit de la saison, Richard Ebershol, de Reinange. Celles et ceux qui veulent l'imiter le peuvent en venant tout simplement aux séances, chaque lundi à partir de 14h. Détente assurée !

## APACH

# Lever le pied ? Oui, mais pas trop vite

A la tête de leur exploitation à Belmach depuis 1983, Barbara et Paul Hammes n'ont jamais pris le temps de souffler. En février, ils se mettront en préretraite. Objectif : lever le pied et arrêter en douceur.

Chez nous, vous nous dérangez toujours ! » Ça a le mérite d'être clair. Entre le ramassage des noix ou des noisettes, la cueillette des pommes, les animaux à nourrir, la farine à produire... ils ne s'ennuient jamais. Pour Barbara et Paul Hammes, l'histoire a commencé en 1983, du côté de Belmach, hameau d'où est natif monsieur. Mais à cette époque, hors de question pour lui de devenir agriculteur. « Mes parents étaient du milieu et je savais que ce métier était prenant ». Mais Barbara l'a converti : « Moi, j'ai toujours voulu élever des chèvres. On a démarré avec du fromage en 1984 et on a élargi notre activité au fil des années. » Un verger a fleuri, deux gîtes sont sortis de terre, des lentilles ont été plantées et le blé s'est transformé en farine. « Si c'est trop ? Oui, un peu, reconnaît Paul Hammes. On a toujours voulu aller au bout de la chaîne. On travaille beaucoup avec des produits naturels. C'est un plaisir mais également une contrainte d'avoir joué la carte de la diversification. »

Malgré ce rythme effréné, les Hammes mettent toujours autant de cœur à l'ouvrage et surtout ils le font par passion, avec le sourire. Pourtant, Barbara a pris la décision de lever le pied et de profiter davantage de la vie. Bien sûr, Paul n'est pas opposé à l'idée. Seul souci : que faire de l'exploitation ? « On a toujours voulu rester à taille humaine. Nous n'avons que 30 ha. C'est plus facile à revendre. » Par contre, pas de repenseur. Les enfants Hammes ayant préféré opter pour d'autres voies. « On les comprend ! »

### Préretraite dès février

Alors, Paul et Barbara ont décidé de se mettre en préretraite et ont mis à profit ces dernières semaines pour former Céline, originaire de Sarrebourg. « Elle est éducatrice. Elle a suivi une formation à Courcelles-Chaussy pour devenir agricultrice. Depuis la rentrée, elle vit à Apach où ses enfants sont scolarisés. » En février, Paul et Barbara lui confieront l'élevage, « la partie la plus prenante de l'exploitation ». Désireux d'être libres, Barbara et Paul ne délaisseront pas pour autant les corvées. Ils conserveront les légumes, les céréales, le fourrage et les gîtes, « encore dix



Petite déjà, Barbara adorait les chèvres. Elle en a fait son métier et a su convaincre son époux de l'accompagner dans son aventure. En février, les époux Hammes réduiront leur activité pour profiter davantage de la vie. Photo RL

ans », plaisante Paul. « Et puis, on donnera un coup de main à Céline. » Quant à la clientèle, « j'ai dû rassurer les fidèles. Beaucoup apprécient nos produits et j'aimerais qu'ils continuent à nous suivre ». Plus que quelques mois... il y a

encore tant à faire. Préparer le marché paysan de ce 7 octobre, mais aussi aller à Thionville le samedi matin, accueillir les touristes dans les gîtes... « C'est sûr, ça va être dur à lâcher, de changer de rythme. » Que les biquettes se rassurent, Barbara sera

toujours là pour les câliner. Passion, quand tu nous tiens...

Sabrina FROHNHOFFER.

Marché de la pomme le 7 octobre de 10 h 30 à 17 h à Apach.

## MONTENACH

# Leçon de cuisine à la Cabane

Ils étaient douze participants au cours de cuisine, donné à la Maison de la nature de Montenach par Jacques Mansuy, chef cuisinier de Sierck et accompagné par Didier Mersch, grand spécialiste du terroir local et gérant de Mervin à Sierck-les-Bains. Pendant toute la soirée, les douze élèves ont écouté attentivement toutes les explications données par le chef et ponctuées par les commentaires de Didier tant sur l'origine que sur la fabrication des produits locaux utilisés.

Thème du jour : confectionner un apéritif dinatoire. Les apprentis cuisiniers ont réalisés des chips d'orties, des sucettes de tome, des toasts Parmentier et plein de mets appétissants. Différents vins ont été présentés par Didier qui a fait découvrir des productions locales. Ils ont mangé sur place le repas qu'ils ont préparé dans une ambiance studieuse et détendue.

Noëlle, de Longwy, confiait : « Je regarde surtout pour refaire la même chose à la maison ». Tania, de Wellenstein, au Luxembourg, était également de la partie : « Je suis très intéressée et je referai la même chose quand j'aurai du monde à la maison. A la retraite, j'aimerais réaliser mon rêve, en ouvrant une table d'hôte en France et je me servirai de ces recettes ! ».



Le chef a accompagné les stagiaires tout au long des différentes opérations qui se sont déroulées dans les cuisines de la Cabane. Photo RL

Anne Jolas, directrice de la Maison de la nature, est intervenue pendant la préparation culinaire pour rappeler quelques règles du compostage. Différentes dates culinaires sont d'ores et déjà posées et certaines déjà complètes. Le thème d'octobre sera : les recettes de grand-mère revisitées, en novembre : les trilogies de foie gras, en décembre : comment

anoblir les produits basiques de la cuisine et janvier, « Je fais quoi de mes restes ? ». Tout un programme, alors si vous êtes intéressés les cuisiniers en herbe, n'hésitez pas à prendre contact avec la Maison de la nature pour vous inscrire. Renseignements : tél. 03 82 88 77 89 ou par mail : contact@maisondelanature.eu

## Des toasts à tester

Voici la recette des toasts Parmentier, très simple à réaliser.

- Faire cuire des pommes de terre à purée sans les éplucher vingt minutes dans de l'eau bouillante.
- Les éplucher, puis les écraser à la fourchette avec des fanes d'oignon émincées en paysanne et avec une vinaigrette 4/4 (1/4 de moutarde forte, 1/4 de vinaigre blanc, 1/4 d'huile et 1/4 de mayonnaise et sel et poivre).
- Poser le tout en quenelles sur des toasts de pain sierckois grillés.

## MALLING

### Carnet bleu

Super... Encore un bébé dans l'impassée des Coquelicots à Malling. En effet un petit garçon prénommé Baptiste, est venu égayé le foyer de Julien Chaumont et de son épouse Caty Andruszczak.

Tous nos vœux de prospérité au bébé, qui fait la joie de son grand frère Lilian, et nos plus vives félicitations aux parents.

## RÉMELING

### Anniversaires

Henriette Manternach fêtera ses 79 ans le 22 octobre. Béatrice Tinnes soufflera ses 66 bougies le 26 octobre. Joyeux anniversaire !

## WALDWISSE

### Nouveau sourire

Une petite Léa est arrivée au foyer d'Isabelle Brettnacher et de Jean-Pierre Valentin. Tous nos vœux de prospérité au bébé et félicitations aux parents.

## SIERCK-LES-BAINS

# Musique, vin nouveau et soirée cabaret

Le samedi 13 octobre, à 20 h 30, à la salle des fêtes de Sierck-les-Bains, l'Association culturelle du Val sierckois (ACVS) propose une soirée cabaret pour la moins conviviale, puisqu'on sera installé, entre amis, à table, comme dans une stuff. Pour la partie musicale, en maître de cérémonie, le trio mosellan-rhénan Manijo, composé, rappelons-le, du Rhénan Manfred - Manni - Pohlmann et de Jo Nousse, bien de chez nous, avec aux claviers Patrick Riollet. Manijo conjugue ambiance, réjouissance et culture avec intelligence et convivialité. Après le CD enregistré avec plus de trois cents jeunes du Pays sierckois l'an passé, le groupe prépare actuellement les chansons de son prochain album qui sortira en 2013.

Avec Manijo, et après les groupes musicaux franques

en 2007, l'Alsace, l'Occitanie, la Bretagne et la Catalogne de 2008 à 2011, place cette année à un instrumentiste virtuose luxembourgeois, André Mergenthaler, mondialement connu pour son répertoire Cello Loops. Son intervention au violoncelle vous permettra, dans une même soirée, de passer du classique à la variété sans omettre la musique Renaissance.

Le spectacle sera accompagné d'une restauration - assiette froide à base de produits du terroir ou assiette végétarienne - avec buvette où seront à disposition, le fameux greechen ou vin nouveau, du vin de Contz ainsi que des boissons non alcoolisées et du café bio.

Une soirée à ne pas manquer et qui sera certainement à gûchets fermés, comme les précédentes.

Les places sont rares et pas



Le violoncelliste André Mergenthaler se produira lors du Musek et Greechen à Sierck. Photo RL

chères : il est vivement conseillé de réserver dès maintenant son billet : 8 € et son assiette : 7 €,

pour cet événement. Réservation : tél. 03 82 88 99 83.

## BOUSSE

### Repas dansant avec la JSB

La JS Bousse organise un repas dansant le samedi 20 octobre, à partir de 20h, à la salle des fêtes de Bousse. L'animation sera assurée par l'orchestre Crytal Noir pour un montant de 20 € par personne. Date limite de réservation pour le 7 octobre (places limitées).

Contact : Bernard Christophe 06 48 36 12 77.

## DALSTEIN

### Carnet bleu

Lisa est tout heureuse d'annoncer la venue de son petit frère Léo, au foyer de ses parents, Sophie et Fabrice Evrad, domiciliés à Menskirch. Bienvenue au bébé et félicitations aux jeunes parents.

## DISTROFF

### L'ASSE en assemblée

L'assemblée générale de l'association sportive scolaire des écoles de Distroff (ASSE) se tiendra lundi 8 octobre à 20h dans la bibliothèque de l'établissement. Ce sera l'occasion pour les parents des enfants d'entendre les différents bilans, moral, d'activités et financiers de l'association pour l'exercice écoulé et de discuter des projets de l'année scolaire 2012-2013.

### Brioche de l'amitié

L'opération Brioche de l'amitié en faveur de l'Association des parents de l'enfance inadaptable (APEI) se déroulera ce vendredi 12 octobre. Deux représentants majeurs de toutes les associations locales, qui assurent comme d'habitude la vente des pâtisseries, sont attendus en mairie à 17h pour la répartition des quartiers.

## ELZANGE

### Lire en fête

Les bibliothèques municipales de Distroff, Elzange, Luttange, Rurange-lès-Thionville et Vois-troff, organisent une importante animation, Les Contes de mon moulin, dans le cadre de la manifestation Lire en fête partout en Moselle. Elle aura lieu dimanche 7 octobre de 14 h à 18 h au Moulin de Buding, où petits et grands pourront profiter de nombreuses animations gratuites autour des contes et légendes.

En avant-première, la bibliothèque d'Elzange, propose vendredi 5 octobre de 17 h à 19 h, des jeux autour du conte, loto, domino, Memory, quiz, mots croisés et bien d'autres... Ensuite, de 19 h à 20 h, repas tiré du sac, et allumage du feu de camp dans le jardin de la mairie derrière la bibliothèque, avec la visite des Duacs et Cie. Tout le monde est invité, enfants, parents et grands-parents !

## RURANGE-LES-THONVILLE

### Contes sur la voie verte

Dans le cadre de Lire en fête, soutenu par le conseil général de la Moselle, la bibliothèque municipale de Rurange-lès-Thionville organise, l'après-midi du samedi 6 octobre 2012, une balade contée tout au long de la voie verte entre Montrequienne et Rurange.

A cette occasion, les responsables ont fait appel à une conteuse Léa Pellarin, qui présentera son spectacle intitulé Graines et cailloux. Le départ se fera à 14 h 30 devant le centre socioculturel de Montrequienne, pour arriver au foyer de la salle polyvalente, où seront exposées les œuvres d'élèves de l'école élémentaire, sur le thème du conte à la bibliothèque. En cas de mauvais temps, la conteuse restera à l'abri à la salle polyvalente de Rurange. Cette animation culturelle est gratuite et ouverte à tous.

Le lendemain, dimanche 7 octobre, trois conteurs seront présents au moulin de Buding, à partir de 14 h.

Renseignements : bibliothèque municipale, rue des Ecoles, ou sur le site bibliotherapie.rurange-e-mosne.com ou par mail : bibliotherapie.rurange@orange.fr