

LA SEMAINE SUR LE WEB

Piscines et animaux

La semaine écoulée aura été particulièrement riche sur notre page Facebook (<https://www.facebook.com/lerepu.metz>). Parmi les infos ayant retenu le plus votre attention, c'est du côté des piscines qu'il faut se tourner. La réouverture du centre nautique de Montigny a fait un carton (7 288 vues), tout comme l'affaire du complexe sportif d'Amnéville, le nouveau maire, Eric Munier, ayant décidé de saisir la justice sur ce dossier (7 776 vues). Quant à la réouverture, le 2 juin, de la piscine Lothaire à Metz, elle aura séduit 3 174 internautes.

Dans un tout autre registre, les animaux auront eux aussi tenu le haut de l'affiche au cours de la semaine écoulée. Que ce soit la capture insolite d'un piranha dans un étang vosgien (7 304 vues) ou les nombreuses naissances au zoo d'Amnéville (3 300 vues). La vidéo de Happy we are from Metz, déjà visionnée plus de 158 000 fois sur You Tube, a encore fait un carton (5 800 vues sur notre page). Quant à la belle histoire de la semaine, un tennismen de 75 ans, victime d'un malaise, sauvé par son adversaire, elle a été vue par plus de 3 500 personnes.



Gros travaux actuellement à la piscine d'Amnéville. Photo Gilles WIRTZ

notre classement facebook

CONSOMMATION

comparatif des prix

Où trouve-t-on l'essence la moins chère ?

Voici les tarifs, d'après les chiffres relevés sur www.prix-carburants.gouv.fr

Gazole

Au Luxembourg : 1,192 €/l (30 mai). **En France :** 1,299 €/l, Cora Mondelange (30 mai) ; 1,301 €/l, Esso à Ars-sur-Moselle (28 mai) ; 1,301 €/l, Auchan Woippy (30 mai) ; 1,301 €/l, Esso de la base à Marly (30 mai) ; 1,302 €/l, Esso Metz-Borny (28 mai) ; 1,305 €/l, Relais de la Ramusse à Châtel-Saint-Germain (30 mai).

Sans-plomb 95

Au Luxembourg : 1,334 €/l (30 mai). **En France :** 1,499 €/l, Super U Rémilly (28 mai) ; 1,509 €/l, Super U Montigny-lès-Metz (29 mai) ; 1,521 €/l, Auchan Woippy (30 mai) ; 1,521 €/l Centre commercial Auchan Semécourt (30 mai) ; 1,529 €/l, Intermarché Metz-Magny (28 mai) ; 1,530 €/l, Cora Mondelange (27 mai).

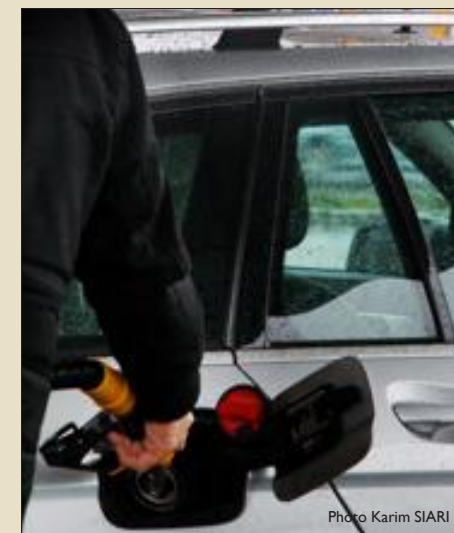


Photo Karim SIARI

LE PRODUIT DE LA SEMAINE

Encore un petit mois



Blanches ou sauvages, les asperges sont les reines des tables de printemps. Photo Maury GOLINI

L'asperge, que Pline l'Ancien assurait être aphrodisiaque, est certainement le légume printanier par excellence. Pour preuve, dans l'ancien calendrier républicain, le troisième jour du mois de germinal, soit le 23 ou 24 mars selon les années, était officiellement dénommé « jour de l'asperge ». Les amateurs de turions (nom donné aux pousses d'asperge que l'on consomme) disposent encore « d'un petit mois pour se rassasier de ce légume », estime Jordan Decobecq, vendeur Au Jardin d'Eden. On distingue l'asperge entièrement blanche de celle dont la pointe est violacée. La première n'a pas vu le jour, la seconde doit sa couleur à l'exposition à la lumière. La pointe de cette dernière est un peu plus amère que celle de sa consœur. Troisième variété que l'on retrouve sur les tables, les asperges vertes, qui, elles, ont totalement poussé à la lumière. On trouve encore des asperges sauvages, beaucoup plus fine et petites. Les asperges sont principalement cultivées dans le Languedoc-Roussillon, mais l'Alsace s'enorgueillit de deux sites de production traditionnels, à Hœrdt, au nord de Strasbourg et à Village-Neuf, près de la frontière suisse.

COMBIEN ÇA COÛTE ?

Jusqu'à 19,90 € le kilo de fraises



La taille de la fraise n'est pas une garantie de goût. Les fruits plus petits sont parfois plus parfumés. Photo Maury GOLINI

Parmi les nombreuses variétés de fraises, la gariguette est certainement l'une des plus réputées : créée dans les années 1970 par croisement entre les variétés Belrubi et Favette par des chercheurs de l'Irra d'Avignon, elle a une chair particulièrement parfumée, juteuse et acidulée. La petite histoire veut que son appellation soit due au nom de la parcelle où elle a été créée. Selon les spécialistes des fruits et légumes, elle remporte la palme du meilleur compromis entre la force du goût et la teneur en sucre. Mais sa notoriété est également due à sa précocité, c'est en effet elle qui arrive la première sur les marchés. Elle peut alors rivaliser avec ses concurrentes, cultivées en Italie ou en Espagne.

Au marché couvert de Metz, justement, on trouve cette gariguette à 19,90 € le kilo. Ceux qu'un tel prix rebute pourront se tourner vers des variétés moins onéreuses. Le prix d'une barquette de 500 g oscille alors entre 5,90 € et 2,90 €. Les moins chères viennent de Belgique, les autres ont été cultivées dans le Sud-Ouest ou en Provence. On notera également la présence de fraises bio alsaciennes, à 3,95 € la barquette.

COMMERCE

Établissement recommandé par...

Les plaques et les autocollants qui ornent certaines vitrines ont un impact commercial difficile à mesurer. Mais cette publicité joue autant pour l'établissement recommandé que pour le guide qui le référence.

Avec leurs plaques et leurs autocollants affichés en devanture comme des médailles sur l'uniforme d'un général, certains commerces bombent le torse. Mais à qui rapportent vraiment ces petites publicités ?

Donnant-donnant

Si les auteurs de guides proposent à leurs cibles référencées d'apposer cette distinction, c'est du donnant-donnant. Pour certains, comme les guides gastronomiques classiques (Michelin, Gault et Millau, ou Pudlo), le commerçant est informé a posteriori qu'il a été visité, sélectionné et inscrit. La plaque lui est offerte. Le Routard, lui, propose aux établissements qu'il a sélectionnés d'acquiescer l'autocollant ou la plaque (45 €, tarif 2009), qu'il pourra apposer sur sa vitrine. Le Petit Futé travaille de la même façon, mais sa plaque est deux fois plus chère. Les rédactions envoient leurs auteurs incognito pour noter les établissements, en leur proposant par la suite l'autocollant. Les mauvaises langues et les jaloux supputent que certaines de ces affichettes sont "achetées" sans que le commerce ait été visité. La rumeur est une peau de vache.

Le préféré des commerçants

Neuf logos chez Eric Humbert, En-Chaplerue : beau score ! Champerard, Routard, Gault et Millau, Petit Futé, Pudlo, Petit-Renaud et d'autres encore, comme Regioguide ou le transfrontalier Der Feinschmecker, se serrent sur la porte vitrée. Certains datent de plusieurs années, d'autres ont été



Pour les commerçants, les autocollants qui témoignent de leur sélection par des guides sont des atouts commerciaux, mais surtout pour la clientèle de passage. Photo Marc WIRTZ

fraîchement renouvelés. Pour le chef, c'est intéressant, surtout pour les touristes. « Mes clients habitués n'ont pas besoin de ça. Ce qui a fait le plus d'effet sur le plan commercial, ce sont les articles de Jean-Pierre Coffe et de Gilles Pudlowski. » C'est vrai qu'à Metz, Le Pudlo, régional de l'étape, a la cote : « Pour nous, c'est le meilleur référencement. Parce que quand ça lui plaît, il le dit. Mais quand ça ne lui pas... il le dit aussi ! », estime Jean-Pierre

Panza, le patron du Rubis et du Baci, place Saint-Louis.

L'impact sur le chiffre

Jean-Pierre Panza poursuit : « Un autocollant du Routard, c'est 20 % de chiffre en plus ! » Thomas Yung, référenceur marketing, modère cet enthousiasme : « L'impact de ces autocollants sur les vitrines n'est pas déterminant, il s'ajoute à beaucoup d'autres facteurs. En fait, il rassure le client, et peut orienter

son choix final ». On ne se dit pas « nous choisissons de déjeuner dans un restaurant (ou bien nous allons acheter des lunettes) dans un établissement qui a apposé un autocollant du guide Trucmuche ». Mais plutôt, entre deux restaurants de même gamme et que nous ne connaissons pas, choisissons celui qui a été sélectionné par le guide.

Bon pour l'égo

Philippe Fort, boulanger arti-

sanal, a posé la plaque du Gault. « C'est une reconnaissance de la qualité, ça fait plaisir. En même temps, ça met la pression, il faut garder le niveau. »

Mais ce qui attire le plus de clients, c'est sa récompense affichée pour le meilleur millefeuille, décrochée à la Foire internationale de Metz. Du concret, du local, c'est ce qui marche.

C. B.

L'IMAGE DE LA SEMAINE



L'ex-pont Rappilly, désormais appelé pont Laurent-Barbier, est rouvert à la circulation depuis une semaine. Lors de son inauguration officielle, certains en avaient la tête à l'envers ! Photo Karim SIARI

autocollants sur les vitrines

Accueil et qualité

Les vitrines messines peuvent afficher un autocollant un peu particulier. La Chambre de commerce et d'industrie de la Moselle a établi une charte à laquelle deux cents commerçants adhèrent. Ils se signalent par l'autocollant Accueil Qualité Commerce Service. L'inscription est valable deux ans et indique que le commerçant s'est engagé dans une démarche d'amélioration. Pour cela, il finance lui-même la visite de clients mystères issus d'un cabinet d'audit. Ces inspecteurs évaluent son commerce en soixante-quinze critères, depuis l'accessibilité au plaisir ressenti par le chaland, en passant par les conseils, l'écoute et le passage en caisse. Les résultats sont observés par un comité d'accréditation, auquel participent des représentants de la chambre de commerce et des associations de consommateurs. Un compte rendu est élaboré, et donne lieu à un débriefing avec le commerçant. Le même comité se réunit pour les renouvellements. Une étude de la CCI a montré que 98 % des clients de ces commerces se déclaraient satisfaits de la qualité d'accueil.

l'actu

Les soldes d'été

À toutes celles qui n'ont pas encore craqué sur la collection printemps-été ; à toutes celles qui n'ont plus rien à se mettre mais à qui il reste un peu de patience ; à celles pour qui dénicher la bonne affaire est une mission sacrée, oyez oyez ! Les soldes d'été auront lieu du mercredi 25 juin au mardi 29 juillet. Cette fois, pas de décalage spatio-temporel : les départements limitrophes ne bénéficieront pas de dates dérogatoires.

Pas touche !

Comment lutter contre la délinquance ? En demandant gentiment. Lu cette petite note, posée sur le présentoir extérieur de la Bouquinerie du Centre : « Ne pas voler sup merci ! ». L'ouvrage concerné ? Une bible dans son genre : Le FC Metz, un club une histoire.

Le savon liquide

Le Comptoir des Savonniers, petite enseigne indépendante installée dans la galerie République, liquide son stock aujourd'hui. Muriel Guibert ferme boutique, « pas assez de touristes à Metz », estime-t-elle. Elle sera remplacée par l'agence de voyage Euro Moselle Loisirs.

Changement de main

Après la fermeture de l'ancienne boulangerie, Jacques Varenne reprend à son compte cette cellule au 296 bis, rue de Pont-à-Mousson. Il propose du pain bio de foulligny, des viennoiseries et des sandwiches, toute la semaine 6h-19h30 (et dimanche jusqu'à 19h !). Le Rhaid 2, installé depuis dix-sept ans au 231, rue de Pont-à-Mousson, change de direction. Djamel Bouchared reprend les rênes. Il succède à son père, pour proposer des couscous et autres spécialités orientales à déguster sur place ou à emporter toute la semaine.