

BIM

N°34

AUTOMNE 2024

DOSSIER MOBILITÉ

LA TRANSITION EST EN MARCHÉ AU BAN-SAINT-MARTIN



P6

DANS LE RÉTRO

Retour sur la 10^e édition
de la Fête de la Pomme

P8

DANS L'ACTU

Pose du premier bois
au périscolaire

P14

SUR LE VIF

Portraits de
4 restaurateurs

2 L'édito du MAIRE

Ce numéro 34 de notre bulletin d'informations municipales (BIM), consacre son dossier aux mobilités.

Le sujet est d'importance car nous constatons des changements de comportement de la part de nos concitoyens, surtout les plus jeunes.

En effet, les modes de déplacement doux investissent l'espace public. Ce n'est certes pas une lame de fond mais un changement à bas bruit des usages quotidiens.

Les pistes cyclables sont de plus en plus empruntées. Le chemin Kinnel, réhabilité cet automne, permet aux usagers, à pied ou à vélo, de se rendre, en toute sécurité au travail ou à l'école. Le collège, lui aussi, va être équipé d'un local à vélos et trottinettes abrité. Les parkings dédiés aux modes doux dans les écoles seront, à leur tour, agrandis pour répondre à une demande croissante.

Pour autant, la voiture reste très majoritairement le moyen de déplacement le plus usité.

Ainsi, ce sont près de 15000 véhicules qui empruntent chaque jour les avenues Henri II et de Gaulle, véritable artère métropolitaine. Les rues St Sigisbert et de la côte totalisent quant à elles 6 000 véhicules par jour. C'est le résultat des comptages réalisés par l'Agence d'Urbanisme (AGURAM).

Or cette fréquentation ne concerne que très faiblement les habitants de la commune, puisque ces voies sont très majoritairement fréquentées par des automobilistes qui souhaitent éviter les ralentissements des axes majeurs, pour atteindre le Boulevard St Symphorien ou le Sud de l'agglomération.

Il suffit d'ailleurs d'observer les flux aux heures de pointe mais également en journée pour vérifier ces réalités.

A l'heure où le partage de l'espace public doit conjuguer plusieurs modes de déplacement, il est évident qu'une réflexion sur les modes de transport mérite études et analyses afin de déboucher sur des solutions viables et apaisantes.

C'est en ce sens que la municipalité a contracté avec l'Aguram pour établir, en concertation avec la Métropole, un état des lieux très précis des usages et proposer des solutions pour concilier les différents modes de déplacement.

Des réunions d'échanges et de concertation vous seront proposées pour vous présenter les constats, entendre vos remarques et discuter des propositions d'amélioration.

Le travail est d'importance et s'étalera sur au moins deux années, mais il est indispensable pour engager une transition douce et respectueuse de tous les moyens de déplacements sur la commune, sans dogme et surtout sans stigmatisation à l'encontre des automobiles.

Notre cadre de vie, notre sécurité et notre paysage l'exigent.

Je vous adresse mes vœux sincères de paix et de joies pour cette fin d'année.

Henri Hasser,
Maire du Ban-Saint-Martin



SOMMAIRE



3 DANS LE RÉTRO

Marche gourmande, Olympiades enfants, Fête de la pomme...

8 DANS L'ACTU

Une boîte à livres, la formation Super Senior est de retour...

9 LE POINT SUR

Une nouvelle adjointe au service Jeunesse, la collecte pour tous

10 DOSSIER

Mobilité pour tous : la transition est en marche

12 SUR LE VIF

Portraits de 4 restaurateurs du Ban-Saint-Martin

16 LES DESSINS DE LA FIN

La fête de la pomme vue par la jeune génération

20 INFOS PRATIQUES

Horaires, collecte et ramassage

N°34 – Automne 2024 – Le BIM, bulletin d'information municipal de la ville du Ban-Saint-Martin – Directeur de la publication : Henri Hasser – Conception éditoriale, rédaction, secrétariat de rédaction et mise en page : les membres de la commission communication et Evicom – Photographies : Evicom, Mairie du Ban-Saint-Martin – Impression : Digit'Offset – Tirage : 2 600 exemplaires – Dépôt légal : à parution.

Une Rose un Espoir

Rendez-vous solidaire des motards au grand cœur, le dernier week-end du mois d'avril a une nouvelle fois été rythmé par le bruit des motos des bénévoles de l'association Une Rose, Un espoir. Pour cette édition 2024, plus de 13 000 euros ont été récoltés sur le secteur qui compte désormais 4 communes partenaires de l'événement : Le Ban-Saint-Martin, Longeville-Lès-Metz, Plappeville et Scy-Chazelles.

La remise du chèque, qui a eu lieu à la mairie, a été l'occasion de célébrer ce bel élan de générosité ! Rendez-vous les 26 et 27 avril 2025 pour la 4^e édition.



Salon santé précieuse



Pour sa deuxième édition, le salon Bien-Être, Minéraux et Médiunmité, organisé au Ru-Ban par l'Association Santé Précieuse, a séduit de nombreux visiteurs, amateurs de thérapies alternatives et lithothérapie. Un événement entièrement dédié au mieux-être, sous toutes ses formes, et aux rencontres inspirantes, puisqu'une dizaine de conférences était proposée tout au long du week-end.

Marche Gourmande



Avec plus de 1 600 marcheurs inscrits pour cette édition 2024, La Marche Gourmande de Metz, organisée par les Lions Clubs de Moselle, a une nouvelle fois remporté un vif succès ! Cette année, les gourmands ont pu profiter d'une étape dans la cour de l'école Paul Verlaine, choisie par les organisateurs pour « l'originalité de son aménagement végétalisé très novateur, offrant un accueil idéal aux marcheurs », le tout dans une démarche écologique amplement plébiscitée par les Lions Clubs.

Le Ban des Arts

Toujours très attendu par les élèves et leurs familles, le gala de fin d'année de l'école de danse, Le Ban des Arts, a une nouvelle fois ébloui ! Début juin et durant 2 jours, près de 350 danseurs se sont mélangés sur la scène du Nec à Marly pour un spectacle vibrant et déroutant intitulé « VACARME, désordre chorégraphique ». Quelques semaines plus tard, fin août, le Stage International de Danse Contemporaine a lui, réuni 90 stagiaires, venus de toute la France et de pays limitrophes. Pour cette 3^e édition, technicité et rigueur étaient au rendez-vous ! L'école, qui fêtera ses 35 ans d'existence en 2025, nous promet encore de belles surprises...



4 Dans le RÉTRO

Remise des prix à la bibliothèque

Samedi 22 juin, les bénévoles de la Bibliothèque Pour Tous, toujours satisfaits de faire perdurer le concours de lecture, ont été heureux de remettre leurs prix aux enfants inscrits cette année.

Dans une ambiance conviviale, les petits bouquineurs sont chacun repartis avec un ou plusieurs bons d'achat à utiliser dans une librairie, selon le nombre de catégories auxquelles ils souhaitaient participer. Ainsi, des albums à partir de 3 ans, en passant par les premières lectures à 7 ans, jusqu'aux romans et bandes dessinées à partir de 9 ans, il y en avait pour tous les goûts !



Cirque et Guignol

Toujours très attendus par les petits et grands enfants, le Cirque Stefan'O et le Théâtre de Guignol étaient de retour place de la Hottée de Pommes au printemps. Dorénavant habitués des lieux, c'est toujours avec beaucoup de plaisir et d'impatience que nous voyons s'installer ces spectacles itinérants sur le ban communal. Aussi, la municipalité serait ravie de pouvoir proposer aux habitants d'autres représentations d'arts de rue et invite ceux qui le souhaitent à soumettre leur candidature par courriel à l'adresse suivante : mairie@ban-saint-martin.fr.

Messine 2024

Cette année, la vague rose de La Messine s'est invitée dans le service administratif de la mairie, où une petite équipe s'est constituée pour prendre part à l'édition 2024 de la marche ! L'occasion de vivre un moment solidaire et dans la bonne humeur, entre collègues. Si les Fla-BANs roses n'étaient que 4 pour cette première participation, elles espèrent que d'autres se joindront à elles pour 2025 !



Inauguration du Club House à l'USBSM



Suite à l'incendie criminel survenu en juillet 2023, l'annexe du club house, qui servait de laverie et de stockage pour le matériel du club, avait été entièrement détruite par les flammes. Un an plus tard, le temps de l'enquête et des travaux, le club a retrouvé l'usage de ce local, entièrement réhabilité et amélioré, pour le confort des joueurs et des encadrants. Inaugurée par la municipalité et les représentants de l'USBSM le 18 octobre dernier, l'annexe accueille désormais une douche et un vestiaire pour les arbitres féminines, en complément des installations précédentes.



Olympiades enfants

Année olympique oblige, les olympiades inter-écoles étaient de retour début juillet au complexe sportif. Durant deux matinées, les élèves de maternelle, puis d'élémentaire, se sont affrontés sur douze ateliers sportifs et d'adresse, dont un parcours paralympique où les enfants ont fait l'expérience de franchir des obstacles, les yeux bandés, avec l'aide d'un binôme. Une manière ludique de sensibiliser au handicap, renouvelée le 4 octobre par l'école Verlaine, avec le comité Handisport de Moulins-Lès-Metz.

Chasse communale

Pour répondre à ses obligations légales et pressée par la Préfecture de la Moselle, la commune a institué un bail de chasse sur le ban communal. Il concerne, principalement, 37 ha de bois sur les flancs du Saint Quentin. Sachez que l'exercice de la chasse y est interdit les mercredis, samedis, dimanches et jours fériés. Par ailleurs, les propriétaires de ces parcelles sont invités à se manifester en mairie, pour le versement de la quote-part du loyer qui leur est due, jusqu'au 30/11/2024.

Accueil de loisirs

Du 8 au 26 juillet, les enfants de 3 à 11 ans ont pu profiter des activités proposées par le Service Jeunesse de la commune sur le thème de l'heure olympique. Entre ateliers créatifs et sportifs, sans oublier les sorties à la journée, il y en avait pour tous les goûts !

Nouveauté cette année, l'inscription « à la carte » qui permettait aux parents d'inscrire leurs enfants à la demi-journée ou à la journée, et non plus à la semaine, afin d'offrir aux familles davantage de flexibilité. Devant le succès de cette initiative, la formule sera dorénavant proposée pour chaque accueil de loisirs. Prochaine étape : une réflexion est menée par la municipalité à destination des adolescents.



Fête de la Pomme

Sous le soleil, dans une ambiance rythmée et chaleureuse, avec de bons petits plats à son effigie, c'est ainsi que les visiteurs ont célébré les 10 ans de la Fête de la Pomme !

Au milieu des échassiers, au détour d'une visite dans le « parc à biquettes » ou en savourant une crêpe, il n'y avait qu'à tourner la tête pour profiter de la star de la journée. Si les restaurateurs l'ont honoré en la déclinant de toutes les manières possibles dans les assiettes, les artisans d'art n'étaient pas en reste. Porte-monnaie, sac et même chapeau, la pomme était au cœur de l'événement. Au programme de ces deux journées, de nombreuses animations gratuites pour petits et grands, parmi lesquelles trampolines, manèges ou pêche aux canards, ainsi qu'une borne à selfie spécialement installée pour ce 10^e anniversaire ! Plusieurs ateliers créatifs étaient également proposés par les associations de la commune, sans oublier le stand maquillage, toujours très sollicité, et le concours de dessin dont les œuvres des lauréats sont à découvrir un peu plus loin... !

Côté musique, entre pop, rock, country et jazz, les groupes se sont succédé pour mettre l'ambiance et même, donner l'envie à certains d'enchaîner quelques pas de danse en fin de soirée samedi. Il ne fallait pas non plus manquer le spectacle lumineux à partir de 22 heures ou la démonstration d'arts martiaux dimanche après-midi. Moment très attendu par les visiteurs, la distribution des 500 kilos de pommes offertes par la municipalité aux chanceux visiteurs ! Enfin parmi les pommes à croquer, à déguster, à colorier ou à emporter, il en était une qu'on ne pouvait s'empêcher de dévorer... des yeux ! Magnifiquement sculptée par Alvaro De Sousa, artiste aux multiples talents et habitant de la commune, une pomme en métal, généreusement prêtée par son créateur finissait de compléter ce fabuleux décor de fête. Si la célébration de cette première décennie nous laisse de jolis souvenirs, nous vous donnons déjà rendez-vous les 13 et 14 septembre 2025 pour la 11^e édition !



Le salon des vins tire sa révérence

C'était une tradition depuis plusieurs années en novembre, le salon des vins organisé par le Lion's Club au profit des chiens guides d'aveugles de Woippy ne sera plus reconduit. La multiplication de ce type de salon, ainsi qu'une baisse du nombre d'exposants ont eu raison de ce joli rendez-vous annuel. En partenariat avec la ville et particulièrement avec les écoles où des démonstrations et des sensibilisations se sont déroulées, l'association savait pouvoir s'appuyer sur Le Ban-Saint-Martin. Nous espérons pouvoir continuer à apporter notre soutien à cette noble cause : un chien coûte 25 000 € et est remis gratuitement par l'association à une personne ayant un déficit visuel. Merci pour ces bons moments passés dans notre commune.



Stage estival judo

Entre exercices de préparation physique, activités en plein air et séances intensives, le stage estival du BSM Judo a une fois de plus tenu ses promesses ! Du 14 au 16 août, sur les tatamis, au Mont-Saint-Quentin ou au Plan d'Eau, les judokas de tous âges ont ainsi bénéficié d'un encadrement professionnel et bienveillant, dans le respect des valeurs du club. Véritable vivier de compétiteurs, le club continue chaque année d'emmener ses athlètes au plus haut niveau, tout en s'ouvrant à d'autres publics, sur de multiples disciplines.

Visite de la cour Verlaine par des élèves du lycée horticole de Courcelles-Chaussy



Depuis son réaménagement, la cour de l'école Paul Verlaine suscite beaucoup de curiosité. Nous avons pu la faire visiter à de nombreux techniciens. Elle est régulièrement prise comme exemple lorsque l'on parle de gestion de l'eau, d'îlot de fraîcheur ou encore de cadre paysagé. C'est ainsi, que le 27 mars dernier, la trentaine d'élèves du BTS Aménagement Paysager du Lycée Agricole de Courcelles-Chaussy est venue visiter la cour avec de nombreuses questions sur son aménagement son fonctionnement et sa végétalisation. Gageons que cette cour donnera des idées à nos futurs paysagistes.

AGENDA

2024

- **Dimanche 1^{er} décembre** : bourse aux jouets, Association FLC, au Ru-Ban.

2025

- **Samedi 11 janvier** : soirée couscous, USBSM, au Ru-Ban.
- **Samedi 1^{er} et dimanche 2 février** : festival laineux, Association Knit & Klatsch au Ru-Ban
- **Dimanche 23 février** : vide – dressing, Association FLC, au Ru-Ban.
- **Vendredi 8 ou samedi 9 mars** : carnaval des enfants, Association Les Mésanges de Pagnol et Service Jeunesse de la Mairie du Ban-Saint-Martin, au Ru-Ban
- **Samedi 15 mars** : chantier participatif « Plantations et paysages », proposé par la municipalité, lieu à définir.
- **Samedi 22 mars** : soirée dansante, Association La Pédiatrie Enchantée, au Ru-Ban
- **Dimanche 5 avril** : marche La Quentinoise, Association MVE, départ possible du Ru-Ban.

La formation Super Senior est de retour !

Destinée aux plus de 55 ans, la formation aux outils numériques « Super Senior », proposée par l'organisme Pedagome, fera prochainement halte au Ban-Saint-Martin. Si vous souhaitez participer à cette nouvelle session, vous pouvez dès à présent vous faire connaître auprès du secrétariat de la mairie. Vous serez ensuite contactés ultérieurement par le formateur pour le détail du programme, dates et horaires.

NOUVELLE SESSION

Formation aux gestes de premiers secours

Une nouvelle session de formation aux gestes de premiers secours, organisée par la commune et encadrée par le SDIS de Moselle, sera programmée entre le 20 et le 31 janvier 2025. Si vous souhaitez rejoindre cette formation de sept heures et obtenir votre diplôme PSC1, inscrivez-vous au secrétariat de la mairie ; Les dates exactes seront annoncées dès lors qu'un groupe sera complété.

Coût 67 euros, dont 30 euros pris en charge par la municipalité.

INITIATIVE

Une boîte à livres au Ban

Sur une belle idée de Madame Fourneret, habitante du Ban-Saint-Martin, une boîte à livres a été installée au printemps dernier dans le petit square jouxtant la mairie. Accessible à tous et proposant de nombreux ouvrages, elle a rapidement trouvé son public ! De passage ou réguliers, les lecteurs peuvent profiter d'une pause littéraire, à l'ombre des arbres, le temps d'une fable, d'une chronique ou d'un simple chapitre.



PÉRISCOLAIRE

Pose du premier bois

Alors qu'il sera mis en service au printemps 2025, le nouveau péricolaire a officiellement célébré la « pose de son premier bois » le 26 mars dernier. Conçu selon les normes de haute qualité environnementale en vigueur, il bénéficiera en effet d'une charpente complète en bois, permettant une optimisation thermique de toute la structure. Réalisée par l'entreprise Le Bras Frères, bien connue du public pour être à l'origine de la nouvelle ossature de la cathédrale Notre-Dame de Paris, celle-ci se verra complétée d'une toiture végétalisée. Pour rappel, les objectifs principaux du bâtiment seront de proposer un péricolaire par groupe scolaire, de supprimer les transports nécessaires aux déplacements des élèves et gagner du temps et du confort pour les

enfants, de permettre aux plus petits de maternelle d'accéder facilement à ces locaux adaptés par le biais d'une galerie mais aussi, d'offrir aux associations de la commune des temps d'activité, notamment les soirs et les fins de semaine. Dans cette attente, l'ensemble du mobilier ainsi que les couleurs et matériaux d'aménagement sont d'ores et déjà choisis ! Prochaine étape : le recrutement et la formation des agents.



Une nouvelle adjointe au service Jeunesse

Le duo à la tête du service Jeunesse est renouvelé. Après le départ d'Abdel Kheloufi, c'est Justine Bartoli, son adjointe qui a repris le flambeau, laissant son poste vacant. Le choix pour la remplacer a été vite arrêté. Il s'est porté sur Andréa Maire, une animatrice déjà présente dans les effectifs. Celle qui a toujours travaillé dans l'animation, est arrivée au Ban Saint Martin après avoir occupé des postes d'animatrice à Magny et Plantières. « Ici, j'ai débuté avec un petit contrat de 8 h qui s'est rapidement transformé en un poste de référente à l'école de l'Oiseau Bleu d'une trentaine d'heures. » Andréa a naturellement saisi l'opportunité liée à la fonction d'adjointe. « Je suis en pleine préparation du Brevet d'Aptitude à la Fonction de Direction qui alterne jours de formation et stages à effectuer avant la rédaction d'un bilan. » Dans ses nouvelles missions, citons pêle-mêle : les mercredis éducatifs, les centres de loisirs pendant les vacances ainsi que la gestion en duo de la vingtaine d'animateurs et des 180 enfants sur la pause méridienne. Un autre défi attend son adjointe et la directrice : l'ouverture d'un second lieu de restauration périscolaire. Nous aurons l'occasion d'y revenir.



BIODÉCHET

La collecte pour tous



Alors que les bio déchets représentent près d'un tiers de nos ordures ménagères produites chaque année, la transformation et le réemploi de ceux-ci deviennent un enjeu capital pour l'écologie et le maintien de la biodiversité en zone périurbaine ; Un geste simple qui permet aussi de lutter contre le gaspillage alimentaire en requalifiant les produits périmés ou non consommés. En ce sens, la commune s'engage activement en participant depuis début octobre à une nouvelle phase d'expérimentation menée par l'Eurométropole de Metz sur 4 zones spécifiques : Le Ban-Saint-Martin, Ars-sur-Moselle, Moulins-les-Metz et le quartier de Metz-Patrotte. Longtemps réservé aux habitations individuelles, le tri des déchets alimentaires devient désormais accessible au plus grand nombre ! Et si ceux-ci ont la fabuleuse capacité de pouvoir être valorisés, il appartient à chacun d'y contribuer. Ainsi, courant septembre, les ménages* des zones test ont reçu des « bio-seaux » destinés à recueillir tous les restes alimentaires, à l'exception des produits laitiers et des coquilles d'œuf. Jetés en vrac et libres de tout emballage, ces biodéchets peuvent alors être déposés dans l'une des 20 boîtes de collecte installées sur le ban communal. Ils seront ensuite collectés puis transformés en compost, en électricité ou en biogaz. Dans les prochains mois, un premier bilan sera dressé et permettra, espérons-le, de déployer l'initiative à travers toute l'Eurométropole.

***Pour les foyers disposant déjà d'un compost, rien ne change ! Cette nouvelle collecte s'adresse uniquement aux ménages ne disposant pas de solution de compostage à domicile. Si vous souhaitez obtenir gratuitement votre bac à compost ou pour toute question concernant cette expérimentation, vous pouvez contacter l'Eurométropole de Metz, par courriel ou téléphone : qualitedechets@eurometropolemetz.eu ou 03 87 20 10 00.**



La transition est en marche

LA MOBILITÉ DOUCE, LA MUNICIPALITÉ DU BAN-SAINT-MARTIN EN A FAIT SON CHEVAL DE BATAILLE. ELLE A ENTREPRIS AVEC L'AGENCE D'URBANISME D'AGGLOMÉRATIONS DE MOSELLE, UNE VASTE ÉTUDE SUR LE BAN DE LA COMMUNE POUR UNE CIRCULATION PLUS APAISÉE. DÉTAIL DES ACTIONS.



« Nous nous sommes également occupés de la réfection de l'escalier entre le chemin et l'allée des Grandes Vignes. »

**PATRICK SIMEAU,
Adjoint responsable de l'environnement,
des espaces publics et des Ateliers du Ban**

Aujourd'hui, on entend beaucoup parler de mobilité douce. Mais aussi de mobilité verte, de mobilité durable ou d'écomobilité. Autant de termes qui tendent vers une seule et même définition : celle de participer à la transformation de la ville en adoptant de nouveaux réflexes. C'est ce que Le Ban-Saint-Martin s'efforce de mettre en place depuis quelques années. Ainsi avec l'Agence d'urbanisme d'agglomérations de Moselle (Aguram), la municipalité réfléchit à de nouveaux modes de déplacement qui touchent toutes ses composantes. À commencer par l'aménagement

de cheminements. Une douzaine a été identifiée et tous portent un nom qui a été validé en conseil municipal le 24 septembre dernier. D'abord, il y a les chemins des Écoles, du Stade, du Champ de tir et des Charmilles. Ensuite, la Promenade de la Plaine. Puis les sentiers des Acacias, de la Serpentine, des Bouleaux, de la Pépinière, Grasbœuf, Chappe et Kinnel. Ce dernier qui assure la jonction entre le haut et le bas du Ban-Saint-Martin, a fait l'objet d'une réfection complète. Le revêtement originel en schiste a cédé la place à une surface perméable capable d'évacuer davantage d'eau en cas

de fortes pluies. « Nous allons procéder à l'installation de barrières pour la sécurité des usagers et afin d'empêcher les véhicules de l'emprunter », indique Patrick Simeau, Adjoint responsable de l'environnement,

des espaces publics et des Ateliers du Ban. « Nous nous sommes également occupés de la réfection de l'escalier entre le chemin et l'allée des Grandes Vignes. » Le tout pour un montant de 151 000 € TTC sans la maîtrise d'œuvre.

Ces cheminements doux ont des objectifs multiples. « L'étude menée par l'Aguram doit nous aider à identifier les points qui posent problème sur la commune », complète Henri Hasser, le maire du Ban-Saint-Martin. « Une fois que les préconisations seront avancées, d'ici le printemps 2025, nous devrions disposer de toutes les informations nécessaires pour, à terme, relier l'ensemble de ces cheminements et ainsi, permettre de traverser la commune en toute sécurité. voire d'orienter le transit vers des rues déterminées, comme la Métropolitaine 603 ou la route de Plappeville », poursuit le maire. Des chemins qui devraient également être dotés de commodités comme l'adjonction de parkings à vélos sécurisés. Dans le même esprit, la Ville, en accord avec l'UEM et l'Eurométropole, va poursuivre les implantations de bornes de recharge pour véhicules électriques. En plus de celles installées rues Saint-Sigisbert et Otto Zollinger, d'autres devraient se développer à proximité immédiate du complexe sportif, du parking du centre socioculturel et aux abords de la future maison médicale. Tout est donc fait pour participer à la transition énergétique.



LE CHIFFRE

151 000

Soit en euros l'enveloppe consacrée à la réfection du sentier Kinnel



Les autres actions menées par la municipalité

L'ENTRETIEN DES VOIRIES

Depuis plus de 10 ans, la mairie a décidé de ne plus utiliser de produits phytosanitaires. « Chacun doit y mettre du sien, il en va de la responsabilité de chacun », souligne Patrick Simeau.

FOURRIÈRE MUNICIPALE

Depuis le début de l'été 2024, la Ville du Ban-Saint-Martin dispose d'une fourrière automobile située au garage Halter de Marly. À ce jour, trois évacuations de véhicules ventouses ont été ordonnées par la police intercommunale.

RÉFECTION DU PASSAGE SOUTERRAIN SOUS LE PONT SAINT-SYMPHORIEN

Géré auparavant par le Département, l'entretien du tunnel sous le pont de Verdun est désormais repris par l'Eurométropole. Pour éviter les inondations, une nouvelle pompe de relevage est en cours d'installation. De son côté, la commune s'engage à repeindre le tunnel et a procédé au contrôle annuel du fonctionnement de la pompe de relevage.

TAORMINA

Nouveau look pour une nouvelle vie

UNE INSTITUTION. C'EST AINSI QUE L'ON PEUT DÉFINIR LE TAORMINA, LE LIEU OÙ ON MANGE UNE BONNE PIZZA AU BAN SAINT MARTIN. UN RESTAURANT QUI A ÉTÉ REPRIS L'ANNÉE DERNIÈRE PAR UNE NOUVELLE ÉQUIPE. RENCONTRE AVEC L'UN DES DEUX ASSOCIÉS, BRICE WIEMER.

A priori, Brice Wiemer n'était pas destiné à reprendre un restaurant. « J'étais un client du Taormina car à un moment donné de ma vie, je n'habitais pas très loin », indique l'intéressé. Celui qui a travaillé en tant que responsable commercial au sein de l'IMC Business School pendant cinq ans, a toujours aimé le contact avec le public. « C'est la base de mon métier. Lorsque l'école a été rachetée début 2023, très rapidement je ne me suis pas retrouvé dans le projet de la nouvelle direction. Il était donc temps pour moi de découvrir de nouveaux horizons. » Son départ acté au mois de juin, il cède (enfin) à son envie d'entreprendre et surtout d'être à son compte. Deux mois plus tard, il se retrouve à la tête du Taormina avec un associé. « On savait que le propriétaire voulait vendre. La discussion s'est engagée assez rapidement et sereinement. » D'autant plus que le restaurant avait quelques atouts pour séduire : une clientèle d'habitueés, une situation géographique idéale et un



stationnement aisé. Aux commandes depuis un an, le bilan dressé par Brice Wiemer est plus qu'encourageant. « On a tenu à garder le même chef mais on s'est recentré sur la pizza napolitaine. Les habitués du midi sont toujours là et nous avons davantage de monde le soir », poursuit le cogérant. Certainement grâce au chantier mené

par la jeune direction. « Nous avons revu de fond en comble l'espace : l'identité graphique, le mobilier sans oublier d'importants travaux de réfection – 150 000 € d'investissement – comme l'installation d'un plafond neuf et moderne. Outre l'acoustique du lieu qui a été considérablement améliorée, l'ambiance est aussi beaucoup plus cosy. Ce qui plaît également à notre clientèle d'habitueés du midi, essentiellement des professionnels, qui reviennent en famille le soir. » Le Taormina qui a une capacité de 64 couverts en intérieur, en a autant à l'extérieur. « Nous avons rafraîchi la terrasse, créé un petit espace pour l'organisation d'événements. Mais il reste encore des travaux à effectuer pour rendre l'extérieur plus agréable. » Un projet qui ne fait que confirmer l'embellie du Taormina nouvelle génération qui a atteint ses objectifs du business plan engagé sur trois ans, en seulement une année d'exercice.



MAGIC COOKIE

Une histoire unique

FABRICATION ARTISANALE, RECETTES VÉGÉTALES ET GOÛTS ORIGINAUX. UN TRIPTYQUE MENÉ DE MAIN DE MAÎTRE PAR REBECCA SCIORTINO, CRÉATRICE DE MAGIC COOKIE, UNE ENTREPRISE PAS (DU TOUT) COMME LES AUTRES.

Une entreprise se confond souvent avec la personnalité de son créateur. Lorsqu'on reçoit pour la première fois le flyer de Magic Cookie, on sait immédiatement que l'originalité est le maître mot de cette entreprise d'un nouveau genre. Un flyer semblable à une carte de tarot, ça ne court pas les rues. « Je souhaitais intégrer cet outil ancestral à mon projet, car pour moi la sagesse du tarot se mêle aisément à l'art de la pâtisserie. Chaque produit est envisagé comme une expérience sensorielle et émotionnelle », souligne la cheffe pâtissière qui a fait ses études à Bordeaux et s'est retrouvée à Metz par amour. Dans la région depuis 2013, Rebecca s'installe en tant que cheffe à domicile et se distingue rapidement pour sa cuisine alternative, sans gluten. Quatre ans plus tard, des événements personnels malheureux l'obligent à cesser l'activité. « Je me suis alors (re)lancée dans les études et intégré le Peel*. » Elle y initie même des ateliers de cuisine thérapeutique et peaufine un concept basé sur une dimension créative et alternative. Magic Cookie est sur les rails mais un second événement personnel la contraint à remettre son projet. L'entreprise est finalement portée sur les fonts-baptismaux en mars 2024, soit tout juste un mois après avoir vendu 1 000 cookies en février !



Pas seulement des biscuits

Magic Cookie, c'est avant tout la décision engagée de proposer une carte 100 % végan. « Il est essentiel d'apprendre à végétaliser nos assiettes. Les recettes sont plus élaborées et complexes. Tout est question d'habitude. C'est très motivant pour un artisan de composer avec un tel écueil. » Rebecca propose d'ores et déjà des cookies incontournables sur sa carte, notamment le café noisette (avec des ingrédients issus d'un torréfacteur local) ou le matcha chocolat blanc. « Je confectionne également des recettes éphémères à l'image du Hanami cookie au Sakura dont les éléments essentiels m'ont été envoyés par une partie de ma famille qui vit au Japon ou du cookie fleur d'oranger, élaboré à partir d'un praliné marocain végétalisé. » L'entreprise dispose depuis peu de sa e-boutique et d'une offre pro. « Nous effectuons des envois rapides en France, en UE** et surtout sous 24 h à Metz. » Si Magic Cookie continue sur sa lancée, Rebecca envisage de recruter à moyen terme tout en continuant à apprendre, « car c'est ce qui me stimule et me guide au quotidien. » Enfin, les Magic Cookies ne sont pas juste des biscuits. Ils sont de véritables portails vers l'inconnu. Avant de vous lancer tête baissée dans la dégustation, découvrez comment décrypter les messages secrets cachés derrière chaque QR code, directement au dos du cookie, comme si vous manipuliez une boîte de cartes oracle...

*Pôle entrepreneuriat étudiant de Lorraine.
**Envoi dans les 24 h soumis aux délais postaux selon le mode de livraison choisi par le client au moment de la commande.

Site Internet : www.magiccookie.fr
E-mail : contact@magiccookie.fr | Tél. : 06 44 82 91 97



FABIEN KIEFFER – TRAITEUR

Le retour aux sources du chef

CUISINIER DE MÉTIER, FABIEN KIEFFER A OUVERT SA BOUTIQUE LE 28 MARS DERNIER AU BAN SAINT MARTIN. APRÈS UN PARCOURS DANTESQUE DANS LE MONDE DE LA GASTRONOMIE, IL EST REVENU AU BERCAIL. ENTRETIEN.

Flashback. On est en 1990. Fabien, en sport études football en 5e au collège Jean Bauchez du Ban Saint Martin, est plus intéressé par la cuisine que par les cahiers. « Il me tardait de passer du côté du monde des actifs », se souvient Fabien Kieffer. Il quitte les bancs de l'école pour entrer en pré-apprentissage puis en apprentissage classique en 1993. Après une première expérience derrière les fourneaux à l'hôtel Mercure de Metz Nord, il intègre le groupe Sodexo en qualité de cuisinier en 1998. « Avec un grand défi, la découverte de la restauration d'entreprise à la Sovab à Batilly. » Puis successivement, il deviendra chef de cuisine au CETE* de l'Est à Borny (aujourd'hui Cerema), responsable de la restauration à la Seita** rue Belle-Isle avant de bifurquer chez Arcelor sur un poste similaire à l'Irsid*** à Maizières-lès-Metz. « Je n'y faisais pas que de la cuisine mais je m'occupais de l'accueil des clients, de la gestion des petits-déjeuners, des courriers et aussi des repas de direction. J'ai croisé pas mal de beau monde, en particulier M. Mittal », poursuit l'intéressé. Celui qui a initié les cours de cuisine au sein de ArcelorMittal, finit par revenir chez Sodexo en 2016 à un poste de directeur d'exploitation, « qui m'a pas mal éloigné de mon métier d'origine. » Il fait ensuite un saut à l'Université de Lorraine où il a l'opportunité de travailler pour le CROUS. Enfin, juste avant la crise sanitaire, il tente même une aventure outre-Atlantique mais « ce n'était pas le bon moment. »

Rôle social

Depuis, il s'est investi à 100 % dans l'activité traiteur qu'il n'avait jamais abandonné tout au long de sa carrière professionnelle. La boutique ouverte au 19, avenue de la Liberté, en mars dernier, ne désemplit pas. « J'ai eu la chance d'avoir un parcours riche et de compter sur des gens qui me font toujours confiance. Aujourd'hui, 90 % de ma clientèle, c'est du bouche-à-oreille. » Alors, bien évidemment, Fabien ne va pas s'endormir sur ses lauriers. Ce n'est pas le genre de la maison. « Je me suis mis aux réseaux sociaux et un site Internet est en cours



d'élaboration. Mais le plus important pour moi est d'être retourné dans la commune de mon enfance. » En effet, sa grand-mère faisait les ouvertures matinales au Café de la Marne et son parrain était boucher à Sainte-Marie-aux-Chênes. « Mes racines sont là. » Si l'activité traiteur est certes dévolue aux événements, son but est de « tisser un lien de proximité avec chacun, en particulier avec les anciens. J'ai à cœur de jouer ce rôle social. » Dans cette optique, Fabien installera à court terme des casiers réfrigérés pour y mettre des plats à emporter. Et ce, à la portée de tous.

*Le Centre d'études techniques de l'Équipement de l'Est qui est devenu Centre d'études et d'expertise sur les risques, l'environnement, la mobilité et l'aménagement.

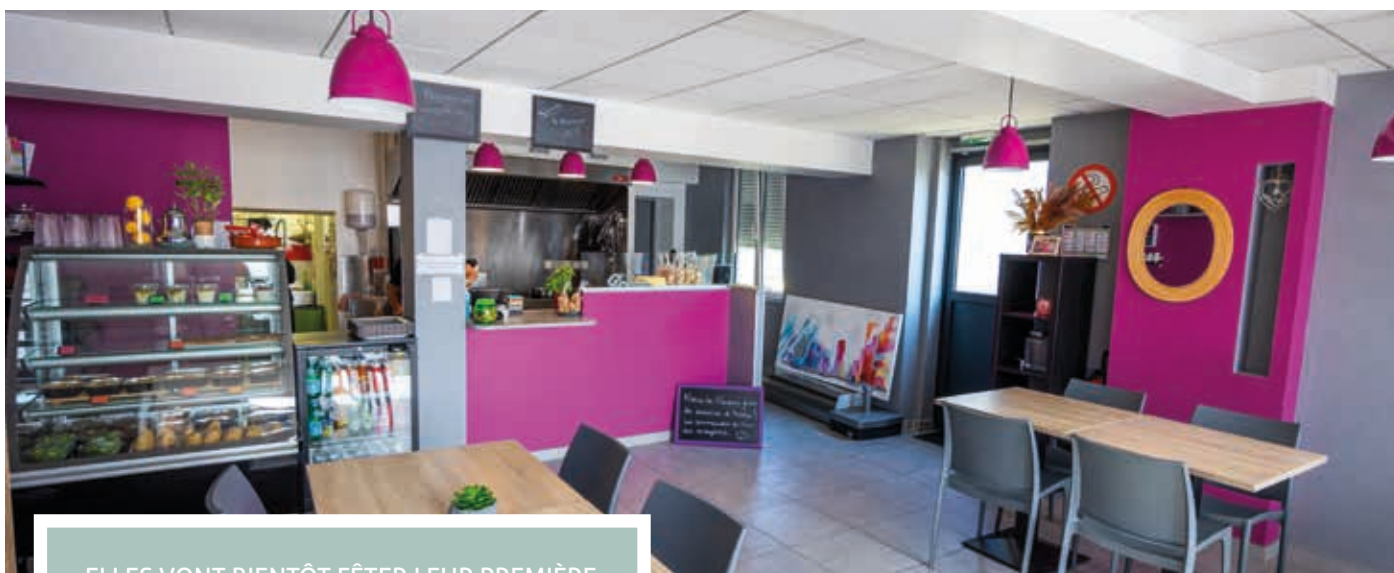
**Ancienne manufacture du tabac.

***Institut de Recherche de la SIDérurgie.

Contact : 06 24 20 57 31.

À LA BON'HEURE

Des spécialités accessibles à tous



ELLES VONT BIENTÔT FÊTER LEUR PREMIÈRE ANNÉE AU BAN SAINT MARTIN. ELLES, CE SONT AÏCHA BAOUCHE ET SARA VITRANO QUI ONT DÉCIDÉ DE FAIRE DE LEUR PASSION, UN MÉTIER. RENCONTRE AVEC LE DUO DE LA BON'HEURE.

Situé avenue de la Liberté, à proximité immédiate de l'IRTS et de la place de la Hottée de Pommes, le lieu À la Bon'Heure se définit comme un petit espace de restauration rapide. À la fois traiteur et snacking pour un budget accessible à tous. À la Bon'Heure est né à l'initiative de deux amies, Sara Vitrano et Aïcha Baouche. La première est issue du domaine de la vente et a longtemps travaillé en boulangerie. La seconde était secrétaire et donc pas du tout ancrée dans le monde de la restauration. « J'avais dans l'idée de procéder à une reconversion, C'est alors que Pôle Emploi m'a proposé une formation de CAP cuisine. » Obtenu au terme de l'année scolaire 2021-2022, le diplôme est le sésame pour une nouvelle vie. « Sara travaillait encore mais nous avons décidé de faire le grand saut vers l'entrepreneuriat », poursuit Aïcha. Pendant des mois les deux femmes sont à la recherche d'un local et de financements « On n'est pas du genre à baisser les bras mais le local du Ban Saint Martin était celui de la dernière chance. On a signé le bail le 2 octobre 2023 et on a ouvert le mois suivant. »

Un an après, on commence à se faire connaître », indiquent avec le sourire les deux gérantes. Elles se sont notamment diversifiées. En plus de leurs spécialités – la préparation d'arancini et de lasagnes dont la pâte est confectionnée

artisanalement – elles proposent du snacking, des salades, des pizzas et des desserts sur la pause méridienne. « Notre espace est ouvert tous les jours de 11 h 30 à 14 h 00 et s'adresse à tous les budgets. Le lieu décoré avec goût, comprend une vingtaine de couverts avec possibilité d'une petite terrasse de 6 places assises. « Nous avons également investi les marchés, notamment celui de Maizières-lès-Metz où nous sommes désormais attendues. La Fête de la Pomme qui s'est tenue en septembre au Ban Saint Martin, nous a également permis de nous faire connaître avec nos arancinis à la pomme qui ont été très appréciés du public présent », conclut Aïcha.

Contact : alabhpro@gmail.com
Tél. : 09 81 72 98 74



La fête de la pomme vue par la jeune génération

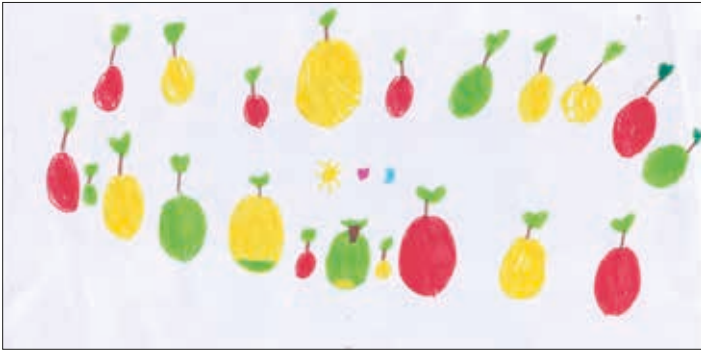
À L'OCCASION DE LA 10^E ÉDITION DE LA FÊTE EMBLÉMATIQUE DU BAN-SAINT-MARTIN, UN CONCOURS DE DESSIN A ÉTÉ ORGANISÉ POUR LES ENFANTS. VOICI LES LAURÉATS.



BILBAULT Léa-Rose, MS



DUVAL Lysandro, CM2



FACHETTI Léocadie, CP



DOYEN Ely, CE1



NEYRAND Camille, CE2



SCHIRRA Calie, MS



GORGE Gabriel, CM2



ROBIN Marianne, CM1



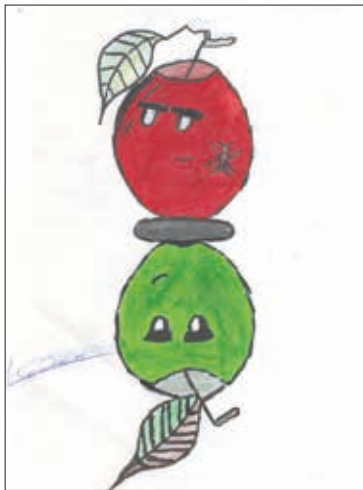
NOGRE Ambre, CP



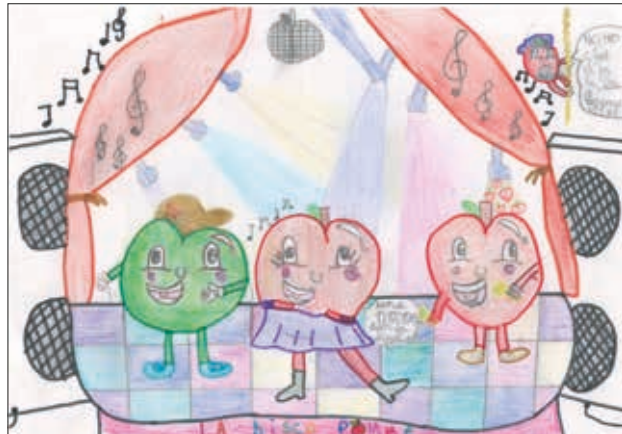
18 *Les dessins* ~~LE MOT~~ de la fin



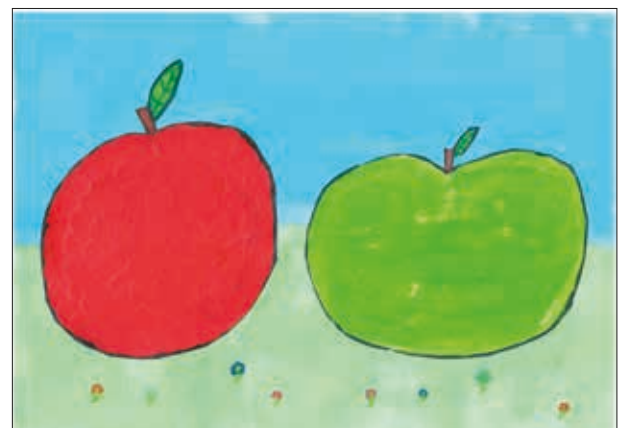
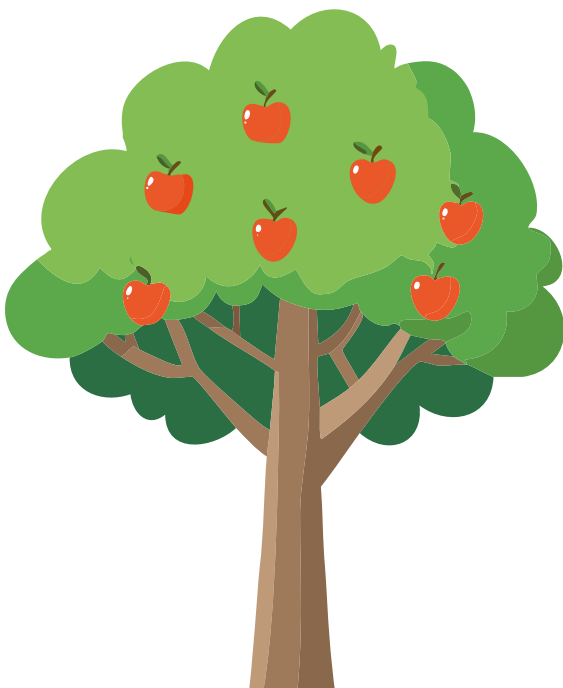
SANFILIPPO Maeva, CM2



SECKOLET Heaven, 6^e



DUVAL Miya, CM1



SCHIRRA Zoé, CE2



LAEVA Mariam, CP



SAADEDDINE Lina, GS



VASILJEVIC Milo, CM1



FLUCKLINGER Sixtine, 6°



VILLEGAS ACHON Haydée 6°



Informations pratiques

Heures d'ouverture de la mairie

Du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et de 14 h à 17 h. En périodes de vacances scolaires 9h à 12h et de 15h à 17h

Tél. : 03 87 30 13 15

E-mail : mairie@ban-saint-martin.fr

Site Internet : www.ban-saint-martin.fr

Collecte des ordures ménagères et collecte sélective

Ont lieu le lundi matin. Sortir les conteneurs la veille à partir de 20h ou le matin même avant 6 h

Ramassage des objets encombrants

(maxi 2 mètres de long, volume limité à 1 m³, maxi 100 kg)

Uniquement sur rendez-vous en téléphonant à l'Eurométropole au 03 87 20 10 00 (choix 1)

Ramassage des déchets verts

La mairie ramasse les branchages et pailles de haies. Ce service gratuit a pour objectif de vous débarrasser de végétaux encombrants difficiles à transporter en véhicule particulier. Attention, la municipalité ne prend pas tous les végétaux et déchets : pas de feuille, ni de souche, ni de racine, encore moins de terre ou de métal mais uniquement des branchages et tailles de haies entre 1 et 7 cm de diamètre. Les végétaux doivent être à proximité de la voie publique et facilement accessibles. Ils doivent être rangés dans le même sens et ne pas être emballés et représenter un maximum de 3 m³.

Le ramassage a eu lieu deux fois par an, en novembre et en avril. Pour en bénéficier, il suffit de renvoyer ce formulaire par mail à mairie@ban-saint-martin.fr

Horaires déchèteries



Metz Nord

Rue de la Houblonnière (près de la zone des Deux Fontaines)

Montigny-lès-Metz

Rue du Haut Rhèle (entre la Moselle et l'A31)

Horaires d'ouverture communs :

Lundi et jeudi de 14 h à 18 h 30

Mardi, mercredi, vendredi et samedi de 9 h 30 à 18 h 30

Dimanche de 9 h 30 à 12 h 30

Fermeture les jours fériés.



© Animaflore PicasStock / Adobe Stock



RENSEIGNEMENTS

Nom : Prénom :

Adresse :

Tél. : Mail :

Type de végétaux :

Jour de passage souhaité :