

MOSELLE

Spécificités locales : et si on mettait les pieds dans le platt ?

La Moselle regorge de particularités : un droit local qui offre bien des avantages, un fruit érigé au statut de reine à Metz, et un dialecte, le platt, toujours parlé par certains irréductibles (et qui a généré des expressions passées à la postérité). Petite revue de détail, à lire « entre midi »...

Vous dites « je peux venir avec » et « que fais-tu entre midi » ? Alors vous êtes bien d'ici, de Moselle. « Ces expressions sont des traductions littérales du platt. « Zwéchen métdach », "entre midi", est en fait l'espace situé entre 12 h et 14 h et non midi pile », explique Jean-Louis Kieffer, président de l'association de défense du platt *Gau un Gris* et auteur de plusieurs ouvrages, dont *Le platt lorrain de poche* aux éditions Assimil.

De même, « quand on dit "viens avec" (accompagne-moi), on devrait préciser, en langue française, avec qui ou quoi il faut venir, ce qui

n'est pas nécessaire en platt parce que "mëtkommen" veut obligatoirement dire "venir avec moi" ».

Charlemagne parlait une sorte de platt

Mais le platt, c'est quoi ? Un dialecte autrefois parlé par la moitié du département (300 000 personnes), et dont il ne resterait « plus que » quelques dizaines de milliers de pratiquants, notamment sur la zone est. Cette langue francique, d'après les recherches linguistiques et archéologiques récentes (*), existait avant l'arrivée des Romains et des Francs. « On dit que Charlemagne parlait un langage assez proche du platt », poursuit le spécialiste, qui précise : « Ce dialecte n'a rien à voir avec l'Allemagne ni avec les différentes occupations allemandes. La région était germanisée avant même que l'Allemagne n'existe ».

D'ailleurs, Jean-Louis Kieffer, installé à Bouzonville, fait partie de ces Mosellans

qui communiquent encore en platt à la maison, avec son épouse ou ses amis d'enfance.

Il nous demande si « ça geht's ? » pour savoir si ça va. « Le "ça" fait double emploi puisqu'il est représenté par le "s" ; on devrait dire geht's (francique rhénan) ou "geht et" (francique mosellan) », continue-t-il. Il raconte mettre des schlappes (de schlappen, les pantoufles), appuyer sur la clenche (poignée de porte) ou encore trouver que l'eau « spritze » quand une voiture passe alors qu'il a plu...

Un cousin de l'alsacien

Le platt, un cousin de l'alsacien, était parlé à Thionville, à Sarreguemines (et il l'est encore). Sarrebourg, Forbach, mais ni à Châteausalins et ni à Metz. Alors pourquoi ces expressions sont arrivées jusqu'à Metz ? « Oh, vous savez, c'est une influence de différentes langues. En platt, on utilise des dizaines de mots français. On dit trotuar (trottoir), parapl (parapluie) ou encore plafong » (plafond) par exemple ! », conclut Jean-Louis Kieffer.

Has been, le platt ? Pas vraiment. Il est enseigné dans la région de Sierck-les-Bains (une vingtaine de classes du primaire et au collège). Il existe aussi... une option de langue et culture régionales au bac !

Coralie MORELLE

* Aux Sources du germanisme, de Alain Simmereditions des Paraisges

La « France de l'intérieur »...

Si un Alsacien ou un Mosellan se met à parler de « la France de l'intérieur », c'est qu'il n'a pas oublié son histoire. Pour la population de ces régions bousculées, le reste de l'Hexagone, hors l'Alsace et la Moselle, est « la France de l'intérieur ».

Cette toponymie singulière fait référence à tous les particularismes du droit local, du concordat, de la situation frontalière que ne connaissent pas les autres Français.

Cette expression est le pendant de la « France de l'extérieur », utilisée par le gouvernement français pour désigner l'Alsace-Moselle pendant leur annexion par l'Allemagne (1871 - 1918).

Qu'est-ce qu'on mange par chez nous ?

La gastronomie mosellane se décline au gré de son histoire ouvrière. Les cités ont connu toutes les épices méditerranéennes, italiennes, portugaises, maghrébines. Mais lorsque les touristes cherchent un menu traditionnel, les restaurants leur proposent quelques grands classiques. La quiche lorraine, la flammekueche (avec un fond de crème, et pas de fromage blanc comme en Alsace), fassette de porcelet en gelée, les pommes de terre rôties accompagnées de charcuterie fumée, terrine et fromage blanc aux herbes.

Une spécialité locale à découvrir, le plât lorrain. Un peu de viande blanche marinée dans le vin blanc, le laurier et le thym, emballé dans une pâte dorée et croustillante. Les locaux l'aiment tellement qu'ils en font un concours.

Les fromages ne font pas la renommée de la Moselle, malgré le bon travail de beaucoup de petits producteurs. Il faut les dénicher



La saison de la tarte aux mirabelles a commencé. Certains recouvrent les fruits d'une « migaine » (crème/œuf/sucre), d'autres pas. Photo RL/Pierre HECKLER

sur les marchés ou les magasins fermiers, de plus en plus nombreux. La tarte au fromage blanc est une spécialité mosellane. Les vins de Moselle progressent, eux, à toute allure.

La reine des fruits de la Moselle s'appelle mirabelle. Elle a droit à une fête grandiose à Metz, mais se célèbre surtout à table. De l'entrée

(chutney ou terrine) au plat de résistance (porc, lapin, sandre, saumon...) agrémentés de mirabelles, jusqu'au dessert (on en fait des gâteaux, tartes, macarons, confitures), c'est vraiment la star locale. Sa vieille copine la quetsche, récoltée quelques jours après la mirabelle, n'a jamais connu cette gloire. Sauf lorsqu'il s'agit d'eau-de-vie.



13

C'est le nombre de jours fériés qu'ont les Mosellans (et Alsaciens). Car s'il existe 11 jours fériés dans l'ensemble de la France - 1^{er} janvier, lundi de Pâques, 1^{er} mai, 8 mai, Ascension, lundi de Pentecôte, 14 juillet, Assomption (15 août), Toussaint, 11 novembre, 25 décembre - ici, il faut en rajouter deux : le 26 décembre et, dans les communes ayant un temple protestant ou une église mixte, le Vendredi saint.

Des trains qui roulent à droite

Le savez-vous ? Pour des raisons historiques, les trains roulent à droite en Alsace et dans une partie du département de la Moselle, comme en Allemagne. Et non à gauche, comme sur le reste du réseau français, calqué sur le modèle britannique.

Le passage d'un sens de circulation à l'autre à la limite des zones concernées se fait par l'utilisation de passages dénivelés appelés « sauts-de-mouton ».

Changer le sens de circulation des trains d'Alsace-Moselle pour les rendre conformes au reste du réseau ferroviaire français ? Certains y ont pensé, mais cela serait... trop coûteux.