

# BELFORT

**BELFORT**

## Il sculpte des personnages avec des fourchettes

Présent sur le salon Talents d'artisans, à l'Atria de Belfort, Denis Thomé est un autodidacte. Il transforme fourchettes et petites cuillères en inox en violoniste, cycliste, motard ou randonneur. Rencontre avec un artiste qui se définit lui-même comme « un peu tordu » !

**S**a marque ? Emoht Sined. Un sigle énigmatique. « En fait, c'est tout simplement mon nom à l'envers, Denis Thomé. J'ai toujours été un peu tordu ! », rigole celui qui est aujourd'hui installé à Saulnot en Haute-Saône.

Tordre, il en a fait son nouveau métier. Mais sa spécialité à lui, ce sont uniquement les fourchettes et quelques petites cuillères en inox. « J'étais commercial dans la vente de matériel électrique. À la retraite, je voulais trouver une activité artistique, mais j'en avais marre de la peinture à l'huile. »

### Plus de 90 modèles

« J'ai plié une fourchette que j'ai transformée en guitariste. Le résultat a plu et m'a encouragé à continuer. Pendant un an, j'ai cherché ce qui existait dans le domaine pour ne pas refaire la même chose. Je voulais des personnages épurés et fluides. »

Aujourd'hui, il a donné vie à plus de 90 modèles différents. Uniquement des personnages, mis en scène avec un instrument de musique, un



Denis travaille uniquement des fourchettes en inox. Pour donner vie à son motard, il lui en a fallu six ! Photo ER/Michael DESPREZ

moyen de locomotion ou en train de faire de la randonnée ou du ski.

### Quatre à seize heures de travail

« Je travaille des fourchettes classiques en inox. Il m'a fallu presque six mois pour élaborer une technique de travail, choisir les ustensiles adéquats et les traitements de surface à appliquer. Fourchettes et cuillères sont travaillées à froid, pliées ou découpées à la cisaille. Ensuite, toutes les pièces sont col-

lées. » Ce cycliste, par exemple, est né de quatre fourchettes. « Il y en a une pour la roue avant et le guidon, une autre pour le cadre et une dernière pour le cycliste. » Le motard, plus complexe, en a demandé six. « Et pour l'instrument de musique du violoniste, j'ai utilisé une cuillère à café que j'ai aplatie. » Les petites créations nécessitent quatre heures de travail, les plus sophistiquées jusqu'à seize heures.

Après deux ans à revisiter

les couverts, Denis Thomé voit aujourd'hui plus grand. Il a fait réaliser une fourchette de 33 cm de haut pour réaliser une sculpture plus imposante. Et vise déjà une fourchette XXL d'1,70m pour donner vie à des personnages qui pourront s'installer dans des parcs et jardins...

Isabelle PETITLAURENT

Talents d'artisans, présentation du savoir-faire des artisans francs-comtois, dimanche, à l'Atria de Belfort, de 10 h à 18 h. Entrée libre.

### LES OBSÈQUES AVEC

Libra MEMORIA

#### ■ DEMAIN

##### BEAUCOURT

Bernadette MIDEY, église Saint-François de Sales à 16 h.

##### GRANDVILLARS

Angela RUSSO, église Saint-Martin à 14 h.

##### VALDOIE

Daniel COUROUX, église à 14 h 30.

**BELFORT**

## Notre-Dame-des-Anges à l'heure de la Semaine du goût

Cette semaine, dans le cadre de la Semaine du goût, les classes du cours Notre-Dame-des-Anges ont participé à différents ateliers culinaires. À titre d'exemple, les élèves de CE1 ont découvert de multiples saveurs ce jeudi au restaurant belfortain La Fleur de Lys.

**C'**était une semaine relativement singulière pour eux. Entre ce lundi 10 et ce vendredi 14 octobre, dans le cadre de la Semaine du goût, les élèves du cours Notre-Dame-des-Anges ont participé à différents ateliers culinaires. L'objectif ? Aiguiser leurs papilles.

Ainsi, à titre d'exemple, les élèves de petite section ont découvert la fabrication du pain ou encore du chocolat, ceux de moyenne section ont étudié les différentes manières de consommer la pomme

et ceux de grande section ont appris à connaître les aliments typiques de différents pays. Chez les plus grands, il a notamment été question de l'origine des aliments pour les CP, de l'alimentation au Moyen Âge pour les CE2-CM1 ou encore de recettes anglaises pour les CM2.

« On a découvert des aliments que l'on ne connaissait pas »

La classe de CE1, de Corinne Voisard, a quant à elle pris deux petits-déjeuners différents : un oriental lundi au restaurant Les Jardins d'Aladin (situé 3, rue Comte-de-la-Suze à Belfort) et un continental ce vendredi à l'hôtel Best Western (basé en face de la gare de la cité du Lion). « On a découvert des aliments que l'on ne connaissait pas », indiquent les élèves en chœur lorsqu'on les interro-



Au restaurant belfortain La Fleur de Lys, les élèves de CE1 ont notamment eu l'occasion de déguster des fleurs comestibles. Photo ER/H.C.

ge sur les produits qu'ils ont pu déguster. Ce jeudi 13 octobre, en milieu d'après-midi, les dix-neuf élèves de cette classe se sont rendus au restaurant La Fleur de Lys. Sur place, dans la vieille ville belfortaine, ils ont pu goûter,

entre autres, diverses fleurs comestibles mais aussi découvrir avec émerveillement le principe de la glace carbonique. Une découverte qu'ils ne devraient pas oublier de sitôt.

H.C.