

Lire Un an après la catastrophe de Fukushima, un thriller au cœur de l'actu

Capitaine des pompiers à Cernay, Hervé Frantz est aussi passionné de romans policiers. Il vient d'écrire son premier thriller technologique intitulé « Tremblement nucléaire ». Un livre né il y a un an, le jour de l'explosion nucléaire de Fukushima.

Capitaine Frantz, vous avez un métier très prenant... Où avez-vous trouvé le temps d'écrire un roman aussi dense (450 pages) ?

Je m'installe à mon bureau à 21 h. Et j'écris un chapitre. Soit souvent jusqu'à 2 ou 3 h du matin... J'ai aussi pris des jours de congés pour écrire.

Comment avez-vous commencé la rédaction de ce roman ?

À la base, je suis fan de romans en général. Notamment policiers, thriller. Et en 2005, j'ai décidé d'écrire. J'aime me fixer des buts...

Pourquoi en 2005 ?

Cette année-là, plusieurs avions se sont crashés. Et j'ai été assez étonné que les médias n'en parlent qu'assez peu. J'ai réfléchi à la question. Je me suis demandé si des choses se cachaient derrière ce manque d'informations, si elles pouvaient être négociées... Et j'ai commencé mon premier roman, qui tourne

autour de connivence entre les médias, d'espionnage... Il aurait dû sortir en septembre 2011.

Et pourquoi n'est-il pas sorti à cette date ?

Parce qu'entre-temps, un événement est venu tout perturber : l'explosion nucléaire de Fukushima, le 11 mars 2011. Ce jour-là, j'étais de garde à la caserne et je me suis dit que le nucléaire serait au cœur de l'actualité pendant au mois un mois. Puis, un an après, en mars 2012... Je venais de finir d'écrire mon roman mais j'ai fait le pari que les événements de Fukushima resurgiraient autour du 11 mars 2012. Je voulais être dans l'air du temps et sortir mon roman pour cet anniversaire.

Ce qui est le cas, puisque Tremblement nucléaire est sorti le 1er mars. Vous avez donc réécrit votre livre ?

Non, pas du tout. J'ai juste inversé l'ordre des tomes. Le livre que j'avais fini d'écrire début 2011 sera le tome 3 de la trilogie. Je me suis mis en mars 2011 à l'écriture de « Tremblement nucléaire », qui est donc le tome 1. Il était bouclé début septembre.

De quoi parle ce premier ouvrage ?

Il s'agit de mondes différents qui s'imbriquent : le pétrole noir, l'environnement, le pétrole blanc (le nucléaire).

Pourquoi le nucléaire vous inspire-t-il ? C'est uniquement lié à Fukushima ?

Non, c'est un thème qui fait réagir les gens, qu'ils soient pour ou contre. Il y a beaucoup

de préjugés des deux côtés.

Votre premier roman tourne autour du nucléaire mais vous ne donnez pas de position sur la question...

Non, je ne milite ni pour, ni contre. Même si depuis que j'ai sorti ce livre, on me sollicite pour tenir des conférences ! Professionnellement, je n'ai pas le droit d'avoir un avis pour ou contre, je m'y tiens.

Comment avez-vous créé ces personnages, dont les principaux sont « personnalisés » de façon originale sur la couverture du livre ?

J'avais besoin de construire mes personnages. Je les ai donc créés et ensuite, j'ai « mis quelqu'un » dedans, pour jongler entre eux plus facilement. En m'inspirant de proches ou de personnages connus, notamment pour les hommes politiques.

Avec notamment vos enfants...

Oui, je fais tout en famille. Lorsque j'ai commencé à écrire, j'ai expliqué ce que je faisais à mes enfants. Et je leur ai demandé qui ils voulaient être.

Dans le livre, le frère de Zoé s'appelle Arthur, comme votre fils...

Bien sûr ! Même s'ils ont 20 ans de plus dans le livre. J'ai essayé de conserver les prénoms et les initiales des personnages réels que j'ai « mis » dans ceux du roman.

Idem pour les lieux, l'Alsace est au cœur de l'intrigue,



Le roman d'Hervé Frantz est « né » le 11 mars 2011. Il s'achève aussi ce jour-là puisque deux tomes vont suivre. Photo Séverine Depond

notamment avec la centrale de Fessenheim...

Oui, il est beaucoup question de Fessenheim mais j'ai fait attention de ne pas utiliser mon expérience personnelle et professionnelle : ce que j'ai décrit de la centrale, je l'ai trouvé sur internet et dans les livres.

Vous avez aussi mis des expériences personnelles...

Oui, il y a beaucoup d'autobio-

graphique. Notamment les passages consacrés à l'alpinisme puisque j'en ai fait beaucoup et que j'ai eu un très grave accident de montagne... Il y a toujours des traces de soi dans un livre. Ce qui permet aussi d'exorciser des choses.

Ce livre s'achève le 11 mars 2011, avec les événements que l'on sait. Et après ?

Je dois achever le tome 2, dont

je n'ai pas encore choisi le titre. Et modifier un peu le tome 3, « Pétrole blanc ». J'ai aussi un autre livre qui sortira en septembre mais n'a rien à voir avec cette trilogie.

Vous avez déjà vendu quelques livres ?

J'en ai placé 700. Car il y a aussi des dons à des associations. Pour qu'elles les vendent et récoltent les bénéfices. Mon but n'est pas de faire fortune. Éventuellement rembourser mes frais d'impression. Mon objectif est de reverser les droits d'auteurs que je percevais à des œuvres caritatives. Notamment des structures qui œuvrent pour les enfants de la région de Fukushima au Japon mais aussi pour les orphelins des sapeurs-pompiers et des forces de l'ordre.

Vous ne faites pas ce livre pour vous, alors ?

Si, moi, j'ai le plaisir d'écrire ! J'ai la chance de pouvoir faire vivre ma famille, qu'elle aille bien. Je vois tellement de gens souffrir... Je veux participer à aider les autres, à mon niveau.

Comment commercialisez-vous votre roman ?

Je fais des salons du livre et des séances de dédicaces partout en France. Il est aussi en librairie. Et on peut me joindre par mail.

Propos recueillis par Séverine Depond

■ LIRE « Tremblement » nucléaire d'Hervé Frantz. Jérôme Do Bentzinger éditeur. 22 €. Internet : www.herve-frantz.com ou mail : auteur@herve-frantz.com

Salon culinaire Mettre l'eau à la bouche à Guebwiller

Le syndicat des hôteliers-restaurateurs de la région de Guebwiller met les petits plats dans les grands pour accueillir les visiteurs du salon culinaire, mardi 27 mars, à la salle 1860 de Guebwiller.

Exposition de plats, démonstrations, dégustations, repas gastronomique, tombola et concours amateur de cuisine sur le thème des Fleischnackas sont au menu du salon culinaire, qui se tiendra mardi 27 mars, de 10 h à 21 h, à la salle 1860 de Guebwiller.

« J'espère que nous aurons un grand nombre de plats pour alimenter l'exposition culinaire. Le concours est ouvert à tous les professionnels : chefs de cuisine, commis, apprentis, traiteurs, pâtis-



Le plaisir des yeux et des papilles drainera de nombreux visiteurs, mardi 27 mars, de 10 h à 21 h, au salon culinaire de Guebwiller, qui se déroulera à la salle 1860. Photo d'archives Bernard Erhard

siers, chocolatiers. Il permet de faire connaître les établissements qui participent à un public de passionnés »,

indique Yves Feder, le président du syndicat des hôteliers-restaurateurs de Guebwiller. Les plats sont notés par un jury de professionnels, qui juge l'harmonie, l'esthétique et l'originalité. Les meilleurs seront récompensés par de beaux prix grâce au soutien de la Ville de Guebwiller et de nombreux fournisseurs. Tout au long de la journée, les plats seront à déguster avec les yeux, à l'étage de la cave dimière.

Des démonstrations seront réalisées par les élèves du lycée hôtelier Joseph Storck ainsi que par une dizaine de chefs qui se relaie-

ront tout au long de la journée au micro et aux fourneaux.

Les chefs en démonstration

Jérôme Jaeglé, des Violettes à Thierenbach, expliquera notamment comment cuisiner de l'omble chevalier et de l'agneau. David Malglaive de la Clé des champs, à Gundolsheim, mitonnera un magret aux cerises, Matthieu Bass, du restaurant Au Petit Pfaffenheim, fera un tartare de thon et de saumon. Lionel Wetterer, de L'Arbre vert à Pulversheim, détaillera une recette à base de gre-

nouilles. Le public, toujours très nombreux, pourra flâner entre les stands et découvrir des produits alimentaires de qualité : huile d'olive, chocolat, vins, pâtes, safran, etc.

Dans le courant de l'après-midi, un jury de professionnels jugera les Fleischnackas mitonnés par une douzaine de candidats dans le cadre du concours de cuisine « Gastronomiste amateur ».

Le gagnant se verra offrir un repas gastronomique pour deux personnes à « L'Auberge Saint-Laurent » à Sierentz par Marco Arbeit, le parrain du concours.

Les deuxième et troisième gagneront un bon repas d'une valeur de 100 € et 80 €, dans un restaurant de la région de Guebwiller. Les autres candidats seront également récompensés.

Des Fleischnackas au poisson et sucrés

« Nous avons reçu des recettes de Fleischnackas très originales. Certains revisitent ce classique de la gastronomie alsacienne avec du sandre, un mélange de poissons ou du pigeonneau. Il y a même une recette de Fleischnackas sucrés », détaille Yves Feder.

Comme chaque année, les organisateurs proposeront une tombola richement dotée et un repas gastronomique au prix de 20 € sans les boissons à déguster le midi ou le soir. Les réservations se font uniquement sur place, à partir de 10 h 45, avec paiement uniquement en espèces ou par chèque. Au menu : amuse-bouche en verrine, foie gras et chutney de fruits secs, suprême de pintade farci aux champignons accompagné d'un méli-mélo de légumes et trilogie de gnocchis ou bouchée à la reine et spaetzle maison ; kouglof glacé au marc de gewurztraminer ; café et petits fours.

Stéphanie Freedman

■ Y ALLER Salon culinaire, mardi 27 mars, de 10 h à 21 h, à la salle 1860 de Guebwiller (rue de Reims). Entrée gratuite. Réservation des repas sur place à partir de 10 h 45.

De la choucroute à l'huile d'olive

Les partenaires, qui exposeront au salon culinaire de Guebwiller, mardi 27 mars, à la salle 1860 seront : la Confrérie de la choucroute ; Chefs patrons de cuisine du Haut-Rhin ; Wolfberger ; les pâtes Val Fleuri ; l'oléicologue Luc Leichtman ; la chocolaterie Ritter de Pfaffenheim ; Olivier Chauvel et son safran de Battenheim ; les établissements Koch ; Comptoir hôtelier de la région Alsace ; Vignoble Gourmet ; Association de promotion hôtelière, gastronomique et touristique du canton d'Ensisheim ; bretzels Roland ; lycée hôtelier Joseph Storck ; vins Albrecht ; boissons Adam ; Lichtlé Resto Services.