

ARTISANS DE NOËL WillyWonCark

Carole Domas, l'accro du crochet

Formée aux métiers d'arts, Carole Domas a fondé en 2012 WillyWonCark, en hommage au héros de *Charlie et la chocolaterie*. Elle propose toute une série d'objets et vêtements sur mesure, des doudous pour les tout-petits aux robes de mariées, avec une prédilection pour les sujets en crochet.



Le panier éléphant, joli et pratique.

Dans la pièce dont elle se sert comme atelier, les boîtes remplies de pelotes de laine atteignent presque le plafond. « C'est mon HLM de cartons », s'amuse Carole Domas. Des étagères croulant sous les tissus font face à son large bureau. Là, entre les bobines de fils multicolores et les pots à feutres et crayons, la jeune femme travaille à sa dernière commande. « Je réalise des petits sujets en fil coton pour un bébé », explique-t-elle. Toute une panoplie de personnages sur un thème défini par les parents. Carole travaille sans plan mais avec passion : « Je fais et défais jusqu'à ce que je sois satisfaite », indique-t-elle.

Quelques centimètres plus loin, une paire de poupées jumelles attend d'être livrée à leur propriétaire. Le modèle est un homme, qui les a fait réaliser à son effigie pour ses filles. Robes de mariées, mai-



Carole Domas dans son atelier, à Colmar. Une partie de son matériel et de ses créations se trouvent à Andolsheim. Photos L'Alsace/Vanessa MEYER

sonnettes alsaciennes, attache-têtes, doudous...

L'annulation de Grussenheim, un coup dur

La palette de Carole est large, avec une prédilection pour les sujets en crochet. L'avantage, c'est qu'elle peut emmener ses objets en cours de réalisation partout. Devant la télé, dans le train et même lorsqu'elle est invitée chez des amis : « J'ai besoin d'avoir les mains occupées par quelque chose, c'est ça qui me fait vivre », ex-

plique la jeune femme.

D'aussi loin qu'elle se souvienne, Carole Domas a toujours été attirée par « le textile, la mode ». Plus jeune, elle se voit bien costumière, elle qui adore « la création, trouver les bonnes matières » qui aideront « le comédien ou la comédienne à interpréter son rôle au mieux ». Après son bac, puis une préparation arts plastiques à La Manufacture de Colmar, suivie de deux ans à l'école supérieure d'art Le Quai à Mulhouse, elle intègre un DMA (diplôme métiers d'art) costumière/réalisatrice à Sartrou-

ville, en région parisienne.

Mais la vie d'une costumière est tout sauf simple : « Il faut voyager, être tout le temps disponible. Pour une vie de famille, c'est compliqué », souligne Carole. De retour en Alsace, elle travaille deux ans dans la couture industrielle avant de se décider à créer sa propre entreprise. Elle la baptise WillyWonCark, un mix entre le héros de *Charlie et la chocolaterie*, Willy Wonka, et son surnom depuis l'enfance, Cark. Particuliers ou associations, Carole se fait connaître via la bouche-à-oreille. Elle réalisera par exemple, des costumes médiévaux pour l'association Guerre et Chevalerie, qu'on a pu voir aux châteaux du Hohlandsbourg ou du Haut-Koenigsbourg.

Perfectionniste, Carole peut passer jusqu'à plusieurs mois sur des créations d'envergure, comme ses robes de mariée. Aujourd'hui, si elle y consacre tout son temps, ses réalisations ne lui permettent pas de dégager de quoi vivre et la jeune femme doit compter sur l'appui de son compagnon. Dans ce contexte, l'annulation du marché de Noël de Grussenheim apparaît comme « un coup dur ». En plus d'être un événement « vraiment génial », « c'est là où je gagne le mieux », résume-t-elle. Une possibilité aussi de fidéliser sa clientèle. Cette année, ses petits oiseaux, doudous en fil de coton, sujets de Noël s'exposeront uniquement en ligne, sur sa page Facebook ou son Instagram.

Marie BATTINGER

Pour suivre Carole Domas : taper Willywoncark sur Instagram et sur Facebook.

Voir vidéo et diaporama sur notre site.



Simone la cigogne est un peu l'emblème de WillyWonCark.

DÉCOUVERTE Boutique Konjaku à Colmar

Le saké a son sommelier

Passionné du Japon, Fabien Osmont, le gérant de la boutique colmarienne Konjaku, ajoute une nouvelle corde à son arc, en obtenant le diplôme de sommelier saké. Une boisson encore méconnue et dont il a découvert les richesses lors de ses voyages.

D'abord, dissiper un malentendu : « Dans l'esprit des gens, le saké correspond au saké chinois, c'est-à-dire un digestif servi en fin de repas », explique Fabien Osmont. Rien à voir avec celui pour lequel il vient d'obtenir son diplôme : fabriqué à partir de riz fermenté, le « vrai » saké, se rappro-

che davantage du vin et se prend pendant les repas : « La confusion vient du mot saké, qui signifie alcool, en chinois. Le vrai terme est Nihonshu (Nihon pour Japon, shu pour alcool). »

« C'est surtout en bouche et par la rétro-olfaction que beaucoup de choses s'expriment »

Une boisson dont Fabien Osmont a découvert toute la richesse lors de ses séjours au Japon, où il se rend régulièrement pour les besoins de Konjaku, son magasin installé rue Vauban, à Colmar. « Ça m'a donné envie d'aller plus loin, à titre personnel, et pour le promouvoir en boutique. »

De fil en aiguille, à force d'explorer et de s'intéresser au sujet, il se met à animer des séminaires, au sein de sa boutique ou même pour l'Académie européenne des œnophiles, dans les locaux du Civa, le conseil interprofessionnel des vins d'Alsace. Tout naturellement lui vint l'idée de passer à l'étape supérieure, en s'inscrivant à la formation dispensée par la SSA, la Sommelier saké association. « J'avais envie de valider mes acquis, pour avoir une meilleure justification de ce que je raconte », sourit-il.

Deux sessions sont organisées chaque année, à Paris et à Lyon. Covid oblige, la sienne a eu lieu en visioconférence, sur deux journées, avec l'examen



Fabien Osmont a appris à apprécier le saké lors de ses différents séjours au Japon. Photo L'Alsace/Vanessa MEYER

dans la foulée. Cinq jours avant, le commerçant colmarien reçoit « un gros carton avec plein de bouteilles pour la formation, ainsi que « des mignonnettes avec des numéros dessus », réservées aux dégustations à l'aveugle.

La formation est dense : « Mieux vaut avoir potassé avant. Si tu te présentes les mains dans les poches, tu n'as aucune chance de l'avoir », résume Fabien Osmont. Vocabulaire et démarches sont similaires à ce qu'on retrouve dans le

domaine du vin. Avec une différence majeure : « Dans le vin, le nez a une grosse importance. Dans le saké, c'est surtout en bouche et par la rétro-olfaction que beaucoup de choses s'expriment. »

Le diplôme n'est pas comparable avec celui décerné là-bas

À part lui, cinq autres candidats étaient inscrits, dont le sommelier d'un établissement réputé de Nice. Quelques jours après l'examen, tous appren-

dront qu'ils sont reçus. S'il est reconnu au Japon, Fabien explique que le diplôme n'est cependant pas comparable avec celui décerné là-bas. « Si je faisais un comparatif avec les arts martiaux, je dirais que je suis peut-être ceinture noire, mais encore loin du cinquième ou sixième dan », explique celui qui pratique aussi l'aïkido.

Marie BATTINGER

Pour en savoir plus sur le saké : se rendre sur le site de la boutique Konjaku : www.konjaku.fr

Des idées d'accords pour les fêtes

Avec un degré d'alcool légèrement supérieur à celui du vin, le saké s'accorde un peu comme un vin blanc.

Voici quelques exemples pour accompagner un repas de fête : pour une poêlée de noix de saint-jacques, Fabien Osmont conseille un saké Fukuju junmai ginjo « car son côté léger et floral rehaussera le goût fin des saint-jacques sans le masquer. À servir plutôt frais. » Les amateurs d'huîtres opteront pour le Yui no ka junmai daiginjo. Une boisson « élégante », sans amertume grâce à son riz poli à 50 %, « qui fera ressortir la texture particulière de ce fruit de mer en y apportant quelques arômes délicats. » « Pour le foie gras, la solidité d'un vieux saké conviendra parfaitement », poursuit le sommelier. Comme le Genshu Hidamasamune, qui rappelle les

vins jaunes et « possède un certain fumet et des arômes de miel qui se marieront très bien avec ce plat typiquement alsacien. »

Un fromage « fort » tel un munster ou un comté âgé s'accommodera très bien du côté caramélisé du Yama Kimoto.

Au dessert, une bûche de Noël traditionnelle pourra s'accompagner d'un Hanagaki Nigori : « Les nigori sont des sakés non filtrés offrant des saveurs de yaourt légèrement sucrées et pétillantes qui réveilleront le palais. »

Pour l'apéritif, Fabien Osmont suggère les goûts typiques de la prune japonaise d'Umeshu Nokyo : « À servir très frais dans un verre à whisky, accompagné d'un ou deux glaçons qu'on laissera commencer à fondre avant de boire. »