



RESTAURANT LE BISTRO DU CROISE

Ambiance cosy, parking privé, cuisine traditionnelle, salon pour groupes avec formules tout compris. Formules à 16€, 18,50€* et 23,50€*. (*boissons comprises) Menu gourmand à 33,90€ + carte. Terrasse extérieure.
26, avenue de Flandre - WASQUEHAL
Grand Boulevard Lille-Roubaix - Ouvert 7j./7
Tél. 03.20.72.05.47 - www.bistroducroise.fr



RESTAURANT BRASSERIE O'CHAROLAIS

Nouvelle carte, nouvelle déco, ambiance chaleureuse
Parking privé, terrasse extérieure. Formules groupes tout compris. Formules à 12,90€, 15,90€ et 17,50€*. (*boissons comprises) Menu carte à 27€, 35€* (*boissons comprises) + carte. Ouvert tous les jours sauf dimanche soir.
21 bis, avenue de Flandre - WASQUEHAL
Grand Boulevard Lille-Roubaix
Tél. 03.20.72.00.92 - www.ocharolais.com

Quatre jours pour déguster avec modération au salon du vin de Seclin

SECLIN. Ce matin, s'ouvre la 39^e édition du salon des vins de terroir et produits régionaux de Seclin, l'un des plus importants du Nord. Un événement qui attire toujours 13 000 à 15 000 visiteurs sur quatre jours, dont 35 % de Belges... Anaïs Lemarchand, l'organisatrice, compte sur une météo maussade pour booster la fréquentation : « *Notre ennemi, c'est le soleil!* » Elle est bien la seule à espérer de la pluie ce week-end...

Sur 3 600 m², 304 exposants, dont 32 en alimentaire, ont débarrassé les cartons de bouteilles, les caisses en bois, les verres de dégustations (et crachoirs!), mais aussi les fromages, saucissons, macarons, nougats, etc. Bref que de bonnes choses ! Dans les allées, les accents régionaux donnent le ton d'un week-end convivial. Côté vins, toutes les régions sont



Les exposants s'installent pour 4 jours. Plus de 330 palettes de vins ont été livrées sans compter celles venues directement dans les camionnettes des producteurs.

représentées et le bio commence à se tailler une belle place. L'intérêt pour les amateurs, c'est bien entendu de pouvoir goûter (avec modération) avant de choisir et de discuter avec des producteurs. On dénicher de bonnes bouteilles dès 5 € et jusqu'à une trentaine

maximum. ■ A.-G.D.

Salon des vins de terroir et produits régionaux, parc de la Ramie à Seclin. Vendredi, samedi, dimanche, de 10 h à 20 h et lundi, de 10 h à 17 h. Entrée gratuite. Verre de dégustation facultatif : 2€. Deux parkings possibles (gratuits) : rue Marx-Dormoy et rue des Martyrs. Possibilité de se restaurer sur place.

Seclin et la métropole

AUJOURD'HUI

VOYAGE AUTOUR DES MUSIQUES DU MONDE

Un spectacle organisé par l'école de musique en Pays de Pévèle et de la Pévèle Carembault. À 18 h 30, espace culturel Jean-Claude Casadesus, rue Germain-Delhaye, à Pont-à-Marcq. C'est gratuit !

BONJOUR

LA TERRE A DAVANTAGE À RACONTER... Bon, je ne vais pas vous refaire le coup du retour aux valeurs essentielles, mais je dois avouer que l'évidence m'a sauté aux yeux, hier, lors de ma petite tournée (non merci, je ne goûte pas, jamais en service) au salon des vins de terroir : chacun des artisans présents, qu'il soit vigneron, charcutier, fromager a plein de choses à dire... Qu'il explique sa passion, les gestes de son quotidien, son rapport

avec la nature (qui n'est pas toujours très sympa, surtout avec les vignerons qu'un orage peut priver de récolte en une nuit), l'artisan est passionnant à écouter. Bien plus passionnant qu'un agent administratif ou qu'un chef de rayon (je n'ai rien contre ces nobles professions, c'est juste pour prendre un exemple). Sans doute faut-il y voir un reflet de notre propre intérêt pour ces métiers ancestraux, et un petit regret de leur avoir tourné le dos. ■ O. H.

Météo

Matin 5°C



Demain
Matin 4°C



Après-midi 11°C



Après-midi 15°C



Au salon des vins de Seclin, toutes les gourmandises ne sont pas en bouteille

LIRE
P.18

SECLIN

Une querelle de couple finit dans le sang P.20

SECLIN

Un « arrachement » de quitter l'hôpital P.17

MÉTROPOLE LILLOISE

Vidéosurveillance : vers la mutualisation ? P.10

L'enfant créateur

ASSISTANT(E)S MATERNEL(LE)S UN COLLOQUE POUR VOUS

Le lundi 9 mai à Lille (Grand Palais) 1, boulevard des Cités Unies, 59777 Lille-Euralille
Des conférences animées par, *Sophie Marinopoulos, Bébé joueur- Bébé créateur, Joëlle Turin, la lecture, une démarche créatrice, Patricia Riverti, les médiations plastiques, matières à créer.*

La CFDT sera présente et répondra à vos interrogations sur l'évolution de votre métier, votre statut et votre contrat de travail.

La CFDT vous offre 5€ de remise sur le tarif de votre inscription. Avec le code **CFDT59**, profitez de cette remise et bénéficiez du tarif de 15€ TTC au lieu de 20€ TTC.

Bulletin d'inscription à télécharger sur www.zoeki.fr Contact : - contact@zoeki.fr - Tél. 06.12.62.74.41

Cfdt:

SERVICES
SYNDICAT PRO-FILIERE
DES PAYS D'ILE

1357107500VD

Le salon des vins, terre de découvertes et de retrouvailles

Si, pour le visiteur (surtout celui qui aime les bonnes choses) le salon des vins de terroir et des produits régionaux est d'abord une histoire de saveurs, de parfums et de sensations... On trouve aussi de belles histoires au gré des allées. Entre deux dégustations, ça ne se refuse pas !



Un plan du salon est disponible à l'entrée... Pas inutile pour s'y retrouver dans les terroirs et les cépages. Philippe Lelong, lui, vous attend au stand D25.



PAR OLIVIER HENNON
seclin@lavoixdunord.fr

SECLIN. D'abord une première bonne nouvelle pour les « puristes » : après une édition automnale 100 % sous chapiteau, le salon des vins de terroir a retrouvé ses pénates et sa répartition historique entre la salle verte du parc de la Ramie (stands A à J) et le petit chapiteau qui abrite également l'espace restauration (stands K à P). Après avoir dégusté deux ou trois merveilles régionales, on

peut donc sans trop se forcer revenir sur ses pas... avec le risque de reprendre le « circuit » dans le mauvais sens. Pour vous repérer, n'oubliez pas de saluer le stand de l'office de tourisme de Seclin, qui présente tout un programme d'animations et de sorties courant jusqu'aux vacances d'été. Après avoir passé quelques heures au milieu des terroirs tentateurs, une petite balade ne vous fera pas de mal !

Pour le reste, le salon propose, cette fois encore, un équilibre parfait entre les terroirs, les sucreries, charcuteries, fromages et vins de

toutes sortes. Un peu plus de trois cents exposants, dont certains pour qui le voyage à Seclin est tout

“ Ce sont des Belges qui nous ont demandé si on ne faisait pas ce salon ”

sauf anecdotique. Philippe Lelong, par exemple, est à Seclin pour défendre les productions du domaine du Pech d'André, à commencer par un Minervois « bio »

tout à fait remarquable. Il en est à sa sixième édition du salon... « *Ce sont des Belges, qui venaient déguster nos produits au domaine qui nous ont demandé si on ne faisait pas ce salon. À force de les entendre en parler, on a décidé de venir* ». Pour Philippe, né à Lille, et qui a passé une bonne partie de sa vie (jusqu'à son départ vers le Languedoc) dans la région, c'était l'occasion d'un agréable retour aux sources. « *Je suis parti là-bas parce que je trouvais la région superbe, et je suis tombé amoureux de la vigneronne... On va se marier* ». Philippe, qui avait créé une coopé-

ration bio à Paris il y a quelques années, a accompagné la transition du domaine (« *Mes beaux-parents travaillaient déjà en bio, mais n'avaient pas le certificat car ils trouvaient anormal de payer pour faire savoir qu'on travaille bien* ») et apprend jour après jour cette « *vie totalement différente* ».

Des histoires de ce genre, des anecdotes des souvenirs, dans les allées du salon, vous en entendrez à chaque stand... C'est aussi ça le charme du salon de Seclin : les vins et les produits qu'on y déguste sont doués de parole, et ne demandent qu'à se raconter. ■

Gris des Bauries : un coup de maître !

Encore une belle histoire ? Celle de Patrick et Gina qui exploitent depuis dix ans le domaine Gris des Bauries. Gina le reconnaît : elle n'était « *jamais remontée si haut* » vers le grand nord... Il a fallu, l'été dernier, qu'un commercial en vacances, partenaire fidèle du salon, s'arrête dans la propriété au cœur de la Drôme provençale pour en goûter la production. « *Il a adoré notre vin. Il nous a parlé du salon, et il nous a dégotté une place* », résume Patrick, la moustache frétilante, et toujours partant pour l'aventure. N'hésitez pas à passer leur rendre

une petite visite et déguster leur vin (L08)... Ceux qui s'y sont risqués sont unanimes : les essayer, c'est les adopter. Et s'ils reviennent lors du prochain salon, Gina pourra peut-être finir par s'habituer à la météo !

En cas de petite faim sucrée (pour les charcuteries et les fromages, on vous laisse choisir vos terres d'élection) n'hésitez pas à rendre visite à la biscuiterie Vitry (E06) pour goûter les merveilleux macarons d'Allasac. On en connaît qui ne sont plus les mêmes depuis leur rencontre avec ces macarons-là. ■



Patrick et Gina, encore une histoire à découvrir.

La Belle Province vous tend les bras !

Voilà un exposant qui mérite sans aucune contestation la palme du dépaysement et de l'évasion. L'Érablière, enseignée portée par la maison Lefebvre et fils (P06) vient nous enchanter depuis l'autre côté de l'Atlantique ! Sirop d'érable, liqueurs au parfum des forêts du nouveau monde, canneberge sous toutes ses formes et le terrible « cidre de glace » vous attendent au milieu de dizaines de spécialités plus intrigantes les unes que les autres. Et le tout est servi avec une bonne humeur contagieuse ! ■



Seclin et la métropole

AUJOURD'HUI

CONSEIL. Plusieurs points sont à l'ordre du jour du conseil municipal de Noyelles-les-Seclin, notamment l'abattage et l'élagage des peupliers situés à proximité du terrain de football. Pour en savoir plus, rendez-vous ce soir à 19 heures à l'hôtel de ville.

BONJOUR

DE LA POULE OU DE L'ŒUF. Il y a des plans de communication qui interpellent. Celui de la future comédie musicale « Les 3 Mousquetaires », qui sera jouée pour la première fois en septembre à Paris, est de ceux-là. Plus d'un an avant ce que certains appellent déjà « l'événement », un premier titre a été sorti. Mieux, l'équipe des 3 Mousquetaires est en promo depuis un an alors qu'elle ne connaît que la trame de cette comédie musicale,

ou ce que les producteurs lui en ont dit ; les répétitions ne devant débuter qu'en juillet. Pour parfaire le tout, un album, reprenant les chansons qui seront au cœur de cette comédie musicale, vient de sortir et a été présenté samedi à Seclin. Du coup, on ne sait plus. Est-ce la promo et les belles gueules des chanteurs sexy qui feront le succès de cet événement ou ce spectacle qui fera la notoriété de cette troupe de chanteurs et danseurs ? ■ B. F.

Météo

Matin 1°C



Après-midi 16°C



Demain

Matin 8°C



Après-midi 15°C



Le soleil a fait un peu d'ombre au Salon des vins de seclin

LIRE P.14

HOUPLIN-ANCOISNE

Don du sang : présidente à 20 ans !

P.13

SECLIN

Mobilisés pour le défilé du 1^{er} Mai

P.15

THUMERIES

L'empire Béghin raconté en film

P.11

Le soleil vole la vedette au vin mais le Salon fait recette

Dimanche, la fréquentation du Salon des vins de terroir et des produits régionaux de Seclin était moindre que les jours précédents. Pas de quoi chagriner les exposants qui semblent avoir déjà bien écoulé leurs stocks. D'autant que le public n'a pas totalement boudé les dégustations hier.



Après « une très bonne fréquentation vendredi et samedi », selon des exposants, l'affluence était un peu moindre dimanche après-midi. La faute au soleil peut-être... PHOTO MAX ROSEREAU



Jean-Claude Lugero trouve que « c'est dur ce dimanche ». Pourtant le public raffole toujours de ses fromages et de sa charcuterie basques. PHOTO MAX ROSEREAU



« On est majeur cette année ! ». Au stand de Dominique Freyburger, on a le sourire. Cela fait dix-huit que ces producteurs viennent au Salon des vins, ils ont leur clientèle et ne se soucient guère de la fréquentation. PHOTO MAX ROSEREAU



Pour sa première venue, ce producteur de piment d'Espelette est ravi : « Ça marche bien ! », dit Xavier Aizpuru. PHOTO MAX ROSEREAU

SECLIN. Après une « très bonne fréquentation vendredi et samedi », selon des exposants du Salon des vins de terroir et des produits régionaux, l'affluence a été plus calme dimanche après-midi. Il semblerait que les adeptes de Bacchus aient été distraits par une rare journée printanière. Une chance pour ceux qui avaient opté pour des dégustations plutôt que pour une balade, car il était aisé de se déplacer

dans les allées du Salon et de discuter avec les producteurs. Côté exposants, même les petits nouveaux, qui n'ont pas encore une clientèle d'habitues, semblaient satisfaits. « Quand on a couvert tous ses frais, on considère que ce n'est pas mauvais », estime Pierre Viudes, venu de l'Hérault. D'autant qu'il reste lundi. ■ **B. F.** Lundi, de 10 h à 17 h, parc de la Ramie, Seclin. Entrée gratuite. Parkings rue Marx-Dormoy et rue des Martyrs.