

Des véhicules vandalisés dans la nuit de vendredi

GONDECOURT. Samedi matin, plusieurs habitants de Gondecourt ont eu la désagréable surprise de découvrir leurs voitures vandalisées : pare-brise et vitres cassés, réflecteurs brisés, vols dans l'habitacle... Les vandales ont agi dans la nuit de vendredi à samedi dans le quartier des Sept arbres, proche du cimetière, notamment rue Jean-de-la-Fontaine, rue Victor-Hugo, résidence Gauguin, rue Rabelais. Les gendarmes de Phalempin, qui sont venus sur les lieux, ont enregistré sept plaintes, mais n'avaient malheureusement pas de piste pour retrouver les auteurs. Cependant, toutes les victimes n'auraient pas porté plainte. Ainsi, selon une riveraine dont la voiture a été endommagée, près de vingt voitures seraient concernées. ■ A.-G. D.



Un ancien ingénieur d'Atos Seclin devenu vigneron bio dans le Larzac !

Au Salon des vins de terroir de Seclin, qui se tient jusqu'à lundi soir, l'un des petits nouveaux fait un retour aux sources. Benoît Huet, parti dans le Larzac, connaît bien le coin : il a habité Wattignies et travaillé chez Atos !

PAR ANNE-GAËLLE DUBOIS
seclin@lavoixdunord.fr

SECLIN. On dit que l'habit ne fait pas le moine. Mais, pour Benoît Huet, la chemise ornée de centaines de petites bouteilles fait... le vigneron. Derrière son stand A12, il sert quelques gorgées de la «Coulée douce», un rouge bio, à trois jeunes hommes, des salariés d'Atos, la grosse boîte informatique de Seclin. Un pur hasard dans cette foule compacte : « Moi aussi, j'y ai travaillé ! », sourit le quinquagénaire. Qui déroule alors un parcours très atypique. Ce Breton d'origine a découvert Lille grâce à ses études d'ingénieur à HEI. En 1991, il entre comme ingénieur développeur chez Segin à Seclin, qui devien-

« J'ai connu Alain à Lille, on était tous les deux étudiants et on est resté amis. Je l'ai aidé à construire son chai en paille et je suis resté ! »

dra ensuite Axim puis Atos Worldline. « Pendant cette période, j'ai vécu à Wattignies et Lille. » Après trois années à Paris, pour la même entreprise mais côté commercial (« c'est moi qui ai signé le contrat pour la plate-forme d'hébergement de Loft Story ! »), il part faire une transat puis crée une boîte de chars à voile ! Ça n'a pas vraiment marché mais Benoît Huet n'était pas au bout de ses ressources... Il travaille ensuite dans les arts graphiques comme dessinateur, avant d'intégrer une petite entreprise de télécoms parisienne. Et puis en 2014, le voilà associé à un vigneron bio dans l'Hérault, au bout du plateau du Larzac, à 60 km de Montpellier. « On est à 300 mètres d'altitude, dans un endroit balayé par les vents, ça aide pour le bio. »

Drôle d'itinéraire. « En fait, je connaissais Alain Caujolle-Gazet, le viticulteur qui a entièrement créé le domaine en 2010, depuis mes études. Il a fait l'école d'ingénieur agronome à Lille et on est toujours resté amis. Je suis allé l'aider à construire son chai en paille recouvert de chaux. C'est très innovant et



Benoît Huet est devenu viticulteur bio dans le Larzac à 53 ans. Il a un parcours étonnant de la Bretagne au Sud en passant par Seclin !

ça permet de garder le vin de 10 à 12°C. » C'est sur place que l'ingénieur a découvert que son ami vigneron n'aimait pas s'occuper de la partie vente... « Alors, on s'est associé et depuis, toutes les bouteilles se vendent ! On a 10,5 hectares mais on vient d'en racheter trois, avec l'objectif de passer de 26 000 à 40 000 bouteilles par an. » Benoît Huet s'occupe de la partie commerciale mais travaille aussi dans les vignes : « Je dirige les opérations pour la partie vendanges, Alain est dans la cave. Mais j'apprends aussi la vinification. »

UNE VIE PLUS SOLITAIRE

Benoît Huet s'est adapté à cette vie plus « solitaire, qui pousse à l'introspection », ainsi qu'à un travail physique. « Je suis très sportif, mais passer dix heures dans les vignes, c'est éprouvant. C'est vraiment un métier de paysan. Il faut aussi accepter les aléas climatiques

avec philosophie voire fatalisme. » Par chance, la récolte 2016 a été « miraculeuse », quand d'autres ont perdu beaucoup de raisins. Benoît Huet a gardé beaucoup d'attaches dans le Nord, à commencer par son fils. Et compte bien revenir aux prochaines éditions du salon seclinois. On pourra donc encore déguster ses vins bio du Domaine Caujolle-Gazet (blanc et rouge AOP et IGP, de 8 à 12 €), caractérisés par leur fraîcheur et leur goût très fruité, non boisé, sans pesticides bien sûr et très peu de sulfites. ■

Salon des vins de terroir et des produits régionaux : parc de la Ramie à Seclin (parking rue Marx-Dormoy et rue des Martyrs), 303 exposants, dont 36 en alimentation. Ouvert ce dimanche de 10 h à 20 h et lundi de 10 h à 17 h. Entrée gratuite.

DESTOCKAGE

Jusqu'au 16 novembre 2016



MASSIF !!



10000 PAIRES DE CHAUSSURES RÉPARTIES SUR 2 MAGASINS POUR FEMMES HOMMES ENFANTS DOIVENT DISPARAÎTRE !

DE -20%
À -49%



HORAIRES D'OUVERTURE

DELAHAYE SECLIN

Lundi de 14h à 19h, Mardi, jeudi, vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h, Mercredi et samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. OUVERTURES EXCEPTIONNELLES MERCREDI 11 NOVEMBRE de 10h à 13h

DELAHAYE ANNOEULLIN

Mardi, jeudi, vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Mercredi et samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

DELAHAYE Chaussures

Femme • Homme • Enfant • Junior
7, rue Gabriel Peri - SECLIN
Tél. 03 20 90 12 44

Chaussures DELAHAYE

Homme • Femme • Enfant • Junior
35, rue Ogée - ANNOEULLIN
Tél. 03 20 48 65 77



Le Belge Alphonse Kinkela présentait jusqu'à hier les rhums des îles Canaries qu'il importe depuis quatre ans de Ténérife.



Les sœurs Lefebvre, en tournée en France, présentaient le produit phare de l'entreprise familiale... le sirop d'érable.

DESTOCKAGE
Jusqu'au 16 novembre 2016

MASSIF !!

DELAHAYE Chaussures

10000 PAIRES DE CHAUSSURES RÉPARTIES SUR 2 MAGASINS POUR FEMMES HOMMES ENFANTS DOIVENT DISPARAÎTRE !

DE -20% À -49%

HORAIRES D'OUVERTURE

DELAHAYE SECLIN	DELAHAYE ANNEULLIN
Lundi de 14h à 19h, Mardi, jeudi, vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h, Mercredi et samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.	Mardi, jeudi, vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h, Mercredi et samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.
OUVERTURES EXCEPTIONNELLES MERCREDI 11 NOVEMBRE de 10h à 13h	

DELAHAYE Chaussures
Homme • Femme • Enfant • Junior
7, rue Gabriel Peri - SECLIN
Tél. 03 20 90 12 44

Chaussures DELAHAYE
Homme • Femme • Enfant • Junior
35, rue Ogée - ANNEULLIN
Tél. 03 20 48 65 77

Au Salon des vins, l'exotisme n'a pas le goût de bouchon

Il suffit parfois de se mettre à table pour voyager. Trois exposants proposaient de faire étape aux îles Canaries autour d'un verre de rhum, en Argentine à la découverte du vin, et de s'envoler pour le Québec.

PAR MARIE-CATHERINE NICODÈME
seclin@lavoixdunord.fr

SECLIN. Elles poursuivent leur tournée de quatre mois. Jasmine, Laurie et Josiane ne sont ni chanteuses ni danseuses, juste un peu comédiennes. Jusqu'à Noël, les Québécoises sillonnent la France pour vendre, dans la bonne humeur, les produits de l'entreprise familiale qui développe, vous l'aurez deviné, du sirop d'érable. « Avec mes sept frères et sœurs, on donne, quand on peut, un coup de main à mon père » qui œuvre dans cette affaire familiale installée depuis quatre générations à Trois-Rivières, entre Montréal et Québec, le long du fleuve Saint-Laurent. « Un endroit juste sublime », s'enthousiasme Jasmine, au cœur de leur forêt de 7 000 érables où « l'on récolte l'eau d'érable, la sève de l'arbre, au printemps avant de le transformer avec notre père », explique l'énergique Québécoise qui présente le florilège de produits, un appel à la gourmandise, entre le sirop d'érable cristallisé, le caramel, les pépites... En face d'elle, Alphonse Kinkela, un Bruxellois d'origine congolaise, ne quitte pas son écharpe. Il

pourrait se réchauffer avec quelques gorgées de rhum des îles Canaries qu'il importe de Ténérife. « C'est un pur délice, mais ça m'endormirait ! J'évite pendant le boulot », s'en amuse-t-il. Le caviste bruxellois a découvert ces alcools espagnols chez une de ses clientes. « J'ai flashé sur la bouteille et le produit est assez captivant. » Si

“ Les vins argentins peuvent être dégustés plus rapidement, les tanins sont plus vite prêts. ”

BENOÎT DEPAUW

les Flamands n'en raffolent pas, « ils préfèrent les alcools plus secs, comme le whisky, le gin », les Wallons sont moins réticents. Et les Français, encore moins. « c'est peut-être lié aux racines coloniales ». En tout cas, le rhum, Alphonse, le préfère nature : « Il est déjà aromatisé soit au miel, au caramel ou au coco. » Et préfère le déguster en apéritif, ou en digestif. Pour sa quatrième présence au Salon du vin, le caviste a écoulé plus de deux cents bouteilles. « c'est bien mais cela pourrait être mieux », alors qu'un autre Bruxellois, Be-

noît Depauw, spécialisé dans les vins du monde, en est à huit cents bouteilles vendues. Les vins d'ailleurs ont le vent en poupe. Celui qui craignait l'accueil des vigneron français à son premier salon du vin – il en est à sa quatrième participation – a réussi à s'imposer. L'épicurien, commercial dans les Télécoms en congé sabbatique, devenu depuis professeur d'œnologie dans une école privée française, a ouvert une boutique virtuelle (*) où 180 bouteilles sont référencées. Des vins d'Argentine ou de Chili, d'Afrique du sud, mais aussi d'Australie, de Nouvelle-Zélande et bientôt d'Italie. Des rouges, blancs, rosés, pétillants... Et aussi des crus de stars, comme Depardieu, Sting en Toscane ou Coppola aux États-Unis. Des vins de qualité, une nécessité : « Si on n'est pas convaincu, on n'est pas convaincant », estime Benoît qui avoue sa préférence pour le vin argentin : « Ce sont souvent des vins plus ronds, qui plaisent plus aux nouveaux consommateurs. Ils peuvent être dégustés plus rapidement, les tanins sont plus vite prêts. L'Argentine a un taux d'ensoleillement exceptionnel qui évite l'utilisation de pesticides. Et l'eau est très pure, descend directement de la Cordillère des Andes. » ■

(*) www.mesvinsdumonde.be



Benoît Depauw a écoulé au Salon du vin, qui s'est achevé hier, huit cents bouteilles de vins du monde.



On s'fait un RESTO



LA FRINGALE
Café - Restaurant - Plats à emporter
Spécialités : couscous (vendredi, samedi et dimanche) et cuisine chinoise "fait maison".
Ouvert tous les jours à partir de 8 h. **Plat du jour 8€60**
Fermé les lundi, mardi, mercredi et dimanche soir
282, avenue de Dunkerque - LAMBERSART
Tél. 03.86.08.57.05



Le ROI du COUSCOUS
Venez déguster les spécialités de couscous, grillades d'agneau, vins d'Afrique du Nord... Momo et son équipe vous accueillent tous les midis à partir de 12 h et tous les soirs à partir de 18 h (sauf le mercredi). Parking facile et gratuit.
Restaurant TIPAZA 100, rue des Déportés ARMENTIERES - Tél. 03.20.77.22.59
www.levolducouscous.com



LE BISTROT DU FORGERON
• Ouvert midi et soir du lundi au vendredi et samedi soir
• à partir de 29€ et bar à vin*
Plat du jour à partir de 9,90€
Des produits frais de qualité cuisinés chaque jour
17, rue Roger Bouvry - 59113 SECLIN
Tél. 03.20.90.09.52 - www.auberge-du-forgeron.com



LES JARDINS DE L'HAMADRYADE
OUVERT TOUTS LES DIMANCHES
Restaurant - Salle de réception entièrement rénovée - Traiteur - Parking privé - Jardin - Terrasse privative
Menu à 12,90€ (les midis de la semaine), à 19,90€ tous les jours (sauf dimanche) et formules à 37,50€ et 43€ (apéritif* et boissons comprises).
26, rue Ferry - 59650 VILLENEUVE-D'ASCQ (derrière Cora) - Tél. 03.20.04.89.01 Fermé le mercredi



TOMATE CERISE RESTAURANT
Découvrez une cuisine de qualité dans une ambiance dépayssante. Décoration exceptionnelle au travers de 6 salles différentes, établissement nommé 2° des restaurants de France les plus innovants.
Cuisine de qualité composée de produits frais. Ouvert 7 J/7
Rue Clément-Ader - Parc du Moulin
59118 WAMBRECHIES NORD - Tél. 03.20.12.90.00



LE 137- BRASSERIE PANORAMIQUE DE L'HIPPODROME
Ouverture du lundi midi au vendredi midi, et samedi midi et soir.
Tous les plats à 13,50 €. Menus à 17,50 € et 23 €. Formule burger + boisson à 16 €.
Carte visible sur www.restaurant-hippodrome.fr
137, bd Clemenceau - MARCQ-EN-BARCEUL
Tél. 03.20.83.72.66

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Cette rubrique vous intéresse :
contactez-nous au : 03.20.78.42.34

Salon des vins : quatre jours pour découvrir les trésors au fond du terroir

La quarantième édition du Salon des vins de terroir et produits régionaux de Seclin ouvre ses portes vendredi, et jusqu'à lundi inclus. Au menu, que des bonnes choses : vins, charcuteries, fromages et quelques douceurs pour finir.

PAR OUVIER HENNON
metro@lavoixdunord.fr

SECLIN. Les amoureux de vins de producteurs, de produits artisanaux conçus avec passion ont déjà depuis longtemps coché la date. Du 4 au 7 novembre, le palais et les narines vont se piquer de poésie : du fumet, de la robe, des effluves, de la jambe, de la puissance et du croquant (pour ceux qui font des heures supplémentaires devant la télé)... Mais sur-

“ Et pour ne pas se tromper, rien de tel qu'une petite dégustation...”

tout, du plaisir ! C'est bien là l'essentiel de ce que proposent quatre jours durant les 300 producteurs (dont environ 250 vignerons) réunis à Seclin pour le quarantième salon biennuel des vins de terroir et produits régionaux. Un tour de France (et même au-delà, puisque des Canadiens ou des Suisses sont attendus) des vignobles et des saveurs qui garan-

Muzzix : les musiques improvisées dans leurs couleurs d'automne

LILLE. La version automnale du festival Muzzix & Associés propose, à partir de demain, deux semaines d'événements à Lille, Villeneuve-d'Ascq et Oignies autour des musiques actuelles, du jazz contemporain à la musique expérimentale et improvisée.



« Moondog Madrigals » en clôture.



Au salon des vins de terroir de Seclin, la dégustation se fait dans la bonne humeur. PHOTO ARCHIVES MAX ROSEAU

tit, à chacun, de trouver son bonheur. Et pour ne pas se tromper, rien de tel qu'une petite dégustation (c'est ici que le terme modération doit être écrit).

L'entrée au salon est gratuite, sur invitation (dans nos éditions des prochains jours, et sur le site de l'organisateur). Un sésame qui vous permet par ailleurs de participer à un tirage au sort où 1 200 bouteilles sont à gagner. ■

Au parc de la Ramie à Seclin, de vendredi à dimanche de 10 h à 20 h, et lundi de 10 h à 18 h.

Lignes de bus Transpole 55 et 56. Des verres à dégustation (2 €) sont en vente à l'entrée.
www.vins-de-terroir.com

ET À LILLE ?

Le 20^e Salon des vins des vignerons indépendants se tiendra du 18 au 21 novembre (les vendredi, samedi et dimanche de 10 h à 20 h, le lundi de 10 h à 18 h) à Lille Grand Palais.
www.vignerons-independant.com

Outre les partenaires locaux (Jazz en Nord, Jazz à Véd'A, Culture commune, Goethe Institut...), on trouve parmi les « Associés » trois festivals - Vive le Jazz à Cologne (Allemagne), Avant Art Festival à Wrocław (Pologne) et Alternativa Festival à Prague (République Tchéque) - qui viendront faire entendre la musique qu'ils défendent et permettront de découvrir les musiciens des scènes locales étrangères. Le festival favorisera des collaborations inédites qui circuleront ensuite à travers l'Europe. On pense ainsi à la création du 12, dont les improvisateurs se rencontreront à trois reprises dans leur ville respective.

QUATORZE ÉVÉNEMENTS

Jeudi 3 : vernissage de l'expo photo de Hyou Vielz et Philippe Lenglet (Malterie) et ciné-concert par Tria Lingvo (Univers). Ven-

dredi 4 : Muzzix meets Klaeng + Wei3 (MFW). Samedi 5 : Medusa Beats + Stefan Orins Trio + Petr Vrba (Malterie). Dimanche 6 : Ingrid Laubrock's Anti House 4 + Landsweerd / Hache (Malterie). Lundi 7 : Hankil / Noid / Schellander + 2Bars (Malterie). Mardi 8 : conférence « Jazz, entre continuité et rupture » + Lazro / Nick (Malterie). Mercredi 9 : Jérémie Ternoy Trio + Coolibri'se (Malterie). Jeudi 10 : Karl + Urge (Malterie). Vendredi 11 : Tangerine + Random Record (la Rumeur). Samedi 12 : création Zoubek / Cruz / Witkowski + Toc and The Compulsive Brass (Malterie). Dimanche 13 : Thomas Grimmonprez Trio + l'atelier jazz de Roncq (Ferme d'en-haut). Lundi 14 : Bedmakers + Kaze (Malterie). Vendredi 18 : Moondog Madrigals (Métaphone). ■ C. P.
www.muzzix.info

La station Total Access braquée hier matin



SECLIN. Il était un peu moins de 9 heures, hier matin, quand deux individus ont fait irruption dans la boutique de la station Total Access en face de la zone commerciale de Seclin, près de l'autoroute. Avec une arme de poing, ils ont menacé le caissier pour qu'il leur remette le contenu de la caisse. Pour qu'il s'exécute rapidement, les malfaiteurs l'ont frappé au visage. Heureusement, ces coups n'ont pas grièvement blessé le caissier. Quelques secondes plus tard, les individus sont repartis à bord d'une voiture avec un maigre butin de plusieurs centaines d'euros. L'enquête a été confiée à la police de Lille. ■ C.G.

Un concert au profit des Burundais

TEMPLEMARS. Le week-end dernier, quatre ensembles sont montés sur la scène de la salle Desbonnet. Ce sont les enfants de Watt' Notes qui ont ouvert la fête avec une demi-douzaine de chansons. Les jeunes interprètes ont été très applaudis. Les choristes de la Pastorale de Beuvry ont enchaîné par un bestiaire. Du cheval, au phoque en passant par la maman poisson ou le chat, chaque titre a séduit l'auditoire. Pendant l'entracte, les parts de tartes et de gâteaux et les boissons étaient vendues au profit de l'association présidée par Jean-Claude Lefebvre, Tisser des liens avec les Burundais. Le quartet de barbershop, Ni vu ni connu, a ravi les spectateurs avec son style très particulier. L'amour était au programme de la chorale Watt' Notes. Pour le chant final, Love, les choristes wattignisiens ont été rejoints par tous les interprètes de la soirée. Les bénévoles ont annoncé que les bénéfices de la soirée se montaient à 800 €.

À noter que Tisser des liens avec les Burundais a été créée en 2000. L'association finance le centre Mwizéro - revivre - à Muyinga, au nord du Burundi. Il accueille une quarantaine d'enfants et adolescents abandonnés ou orphelins. Tisser des liens aide également une association rurale, Dufatane-muna, à Kayokwé, dans le centre du Burundi en achetant des fournitures scolaires. ■ M.H.(CLP)

Renseignements : 06 02 31 30 63 ou 06 41 63 40 11



Du 4 au 7 novembre 2016

Seclin Parc de la Ramie

40^e édition

à 10 mn de Lille
Autoroute A1 sortie 19 - De Lille : bus ligne 55 et 56

RESTAURATION SUR PLACE

Salon

Les VINS de Terroir

Produits Régionaux

PRÈS DE

300 VIGNERONS DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

+ 1200 bouteilles A GAGNER

CHOIX - QUALITÉ - PRIX

www.vins-de-terroir.com

INVITATION GRATUITE 2 PERSONNES

Vendredi à dimanche de 10h à 20h et lundi de 10h à 18h

Cabus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

SECLIN (Parc de la Ramie) Autoroute A1 - Sortie 19
du 04 novembre au 7 novembre 2016

1/2 heure avant la fermeture du salon, l'entrée des visiteurs ne sera plus autorisée

Nom Prénom

N° Rue

Code postal Ville

Votre e-mail Né en 19

Dégustation gratuite sur le salon de centaines de crus



IMPORTANT pour le plaisir de la DÉGUSTATION
Vous pouvez vous procurer à l'entrée du Salon un magnifique vase à dégustation des VINS du Terroir à 2 €.

Seclin et la métropole

AUJOURD'HUI

LE DÉPARTEMENT À LA RENCONTRE DES MAIRES
Jean-René Lecerf, le président du conseil départemental du Nord, rencontre les maires du canton de Fâches cet après-midi à Wattignies. Une occasion de présenter les actions de la collectivité. On en reparlera...

BONJOUR

UN MARRONNIER QUI SENT LE RAISIN. La vie d'un journaliste de presse locale est, certes, exaltante et pleine de rencontres sympathiques et enrichissantes, mais elle est surtout soumise au rythme des saisons. Évidemment, on ne plante rien dans l'espoir de récolter, contrairement aux agriculteurs. On se plante parfois, mais dans ces cas-là, rien ne pousse... Toujours est-il que notre activité est assez liée aux événements récurrents : les va-

cances d'été ou d'hiver, les élections, la rentrée, les soldes... Et les deux salons des vins de terroir qui s'installent chaque année au parc de la Ramie. Dans notre jargon, on appelle ça un « marronnier » (ce qui ne signifie pas qu'on boude notre plaisir de rôder dans les allées), et ce n'est finalement qu'un juste retour des choses : de nombreux vins se targuent de présenter des effluves d'amande, nous on a un marronnier au goût de raisin... ■ O. H.

Météo

Matin 6°C



Demain

Matin 3°C



Après-midi 10°C



Après-midi 10°C



Salon des vins de terroir : bienvenue dans les coulisses !



LIRE
P.14

SECLIN

La coopération avec le Burkina en lumière

P.17

MÉTROPOLE LILLOISE

Rénovation prévue pour Saint-Philibert

P.10

OSTRICOURT

Un pôle pour l'insertion et la médiation

P.16

Du tout cuit pour le quarantième cru du Salon des vins de terroir de Seclin

C'est parti pour le quarantième Salon des vins de terroir et produits régionaux de Seclin. La salle Verte attend 15 000 visiteurs pour 303 exposants pendant quatre jours, jusqu'à lundi. Vu le nombre inédit de bouteilles arrivées par palettes, l'événement s'annonce sous les meilleurs auspices. On était dans les coulisses...

PAR ANNE-GAËLLE DUBOIS
seclin@lavoixdunord.fr

SECLIN.

1 Le casse-tête du plan : entre mariage et camping...
Vous avez déjà réalisé un plan de table de mariage? Le placement des exposants relève de cet exercice d'équilibriste : on ne met pas l'oncle lourdaud à côté de la cousine coincée. En l'occurrence : l'idée de l'organisatrice, Anaïs Lemarchand est surtout d'éviter l'adage « qui se ressemble s'assemble ». Elle ne peut pas se permettre de placer côte à côte les mêmes appellations. « Et je ne prends pas de nouveaux vigneron dans une appellation déjà assez présente. » Comme elle a beaucoup de vigneron habitués, la jeune femme s'ajoute une contrainte : elle les place toujours au même stand, façon « Camping », histoire de ne pas perturber les clients fidèles.

2 332 palettes de 600 bouteilles...
Vous avez fait le calcul? Cela fait 199 200 bouteilles arrivées par transporteur en début de semaine. C'est un nombre inédit au point que l'organisatrice n'avait plus assez d'espace de sto-

ckage. Sans compter les cartons qui arrivent directement dans les camionnettes des viticulteurs. Anaïs Lemarchand envisage donc un salon exceptionnel : « Les vigneron ont beaucoup de commandes en amont, donc ça promet un bon cru... » Impossible d'avoir le nombre de caisses vendues lors des précédentes éditions mais une chose est sûre : il n'y a jamais de transporteur prévu pour ramener des palettes...

3 Se garer, prendre son verre et son chariot
Qui dit bouteilles à transporter dit voitures... L'accès aux deux parkings (rue Marx-Dormoy et rue des Martyrs) a parfois un goût de bouchon. Mais, bonne nouvelle, avec la démolition du centre équestre, il y a davantage de places de stationnement. On peut venir avec son verre ou l'acheter sur place (2 €), sachant qu'il y en a aussi sur les stands. Le visiteur qui veut faire la tournée en bonne et due forme, commencera par déguster le champagne, puis le blanc, le rosé et le rouge. Avec modération ou en utilisant les crachoirs! Par contre, s'il veut repartir chargé, il ne crachera pas sur un chariot. Ils ne sont pas à disposition des clients (sauf à négocier auprès des vigneron) : les connaisseurs viennent avec le leur! ■



Hier, les 303 exposants étaient affairés à préparer leur stand pour les quatre jours de salon.

Le petit nouveau : le « Passeport Gourmand »



Thomas Beerens, gastronome, a repris le Passeport Gourmand il y a deux ans, pour le Nord, le Pas-de-Calais, la Belgique et la Picardie.

Parmi les huit nouveaux exposants de cette édition, Thomas Beerens ne vend ni à boire ni à manger... Mais une promesse de bien manger pendant toute l'année! Cet habitant de Marquies a repris il y a deux ans le Passeport Gourmand Nord - Pas-de-Calais, après dix années à la tête d'une boîte d'informatique. Le principe : on achète le guide, un « ticket d'entrée » qui permet d'obtenir 50 % de réduction (pour deux personnes) dans 100 restaurants du Nord, du Pas-de-Calais, de Picardie et de Belgique pendant un an. Ce sont de bonnes tables : « Je les teste toutes! »

DÉCOUVRIR DE BONNES ADRESSES

« L'idée : faire découvrir de nouvelles adresses, de la bonne brasserie jusqu'à l'étoilé. C'est un voyage... D'où le nom de passeport puisque le restaurateur tamponne le guide une fois que vous êtes passé. On ne peut en effet profiter qu'une seule fois de la re-

mise dans le même restaurant. Par contre, rien n'empêche de faire les cent adresses! » Le jeune patron assure que le guide est vite rentabilisé. On notera tout de même, pour être exhaustif, qu'un minimum de 9 € de boissons par client est demandé et que la remise s'entend hors boissons. De même, moins on est nombreux à la table, moins le pourcentage de réduction est important (40 % pour 3, 30 % pour 4 ; 20 % pour 5 ou 6 personnes) : « En réalité, on offre toujours un repas par table. » Thomas Beerens a aussi développé 17 « escapades gourmandes », avec nuit d'hôtel, sur le même principe : une remise de 100 € en moyenne grâce au guide. Sur le salon de Seclin, avec une offre à 49 € au lieu de 59 € et deux mois offerts, le Marcquois compte bien séduire le père Noël. Les Passeports Gourmands seront valables jusqu'en décembre 2017. Une idée cadeau? ■
www.passeport-gourmand-nord.com



● Où? Parc de la Ramie, 60, rue Marx-Dormoy. Ou accès par la rue des Martyrs.
● Quand? Aujourd'hui, de 10 h à 20 h ; samedi, de 10 h à 20 h ; dimanche, de 10 h à 20 h ; lundi, de 10 h à 17 h.
● Quoi? 303 exposants : des vigneron de toute la France et 36 exposants en produits régionaux (miel, saucissons, chocolats, fromages, foie gras...). Gratuit sur invitation.
www.vins-de-terroir.com



Salon des vins et produits du terroir

SECLIN. Au menu, que des bonnes choses : vins, charcuteries, fromages et quelques douceurs pour finir (photo archives Max Rosereau). Des verres à dégustation (2 €) sont en vente à l'entrée. Vendredi, samedi, dimanche, de 10 h à 20 h, et lundi, de 10 h à 18 h. Du vendredi 4 novembre au lundi 7 novembre, salle Verte du parc de la Ramie, accès par la rue Marx-Dormoy. www.vins-de-terroir.com

AGENDA

CINÉMA

DOCTOR STRANGE

1h55. Fantastique
De Scott Derrickson avec Benedict Cumberbatch, Chiwetel Ejiofor, Tilda Swinton, Rachel McAdams, Scott Adkins.
L'histoire d'un neurochirurgien, le Dr Stephen Strange, qui, après avoir été victime d'un horrible accident de la route, découvre des dimensions parallèles et un univers fantastique.
Vendredi, 20h ; samedi, 20h30 ; dimanche, 15h ; mardi, 20h. Le Foyer, Thumeries.
Vendredi, 20h30 ; samedi, 15h45, 18h ; dimanche, 15h45 ; mardi, 18h.

Olympia Ciné, Templeuve.

DEMAIN

BELOTE

Concours de belote. Par les Amis des géants. Ouverture des portes à 18h. Tous les participants seront récompensés. Buvette et restauration. Samedi 5 novembre à 19 heures, salle Dédulle, rue de la Commune de Paris, Seclin. 15 € par équipe.
Tél. : 09 73 55 18 14.

TÉLÉTHON

Concert chorales. 100 choristes, 8 musiciens. Avec les groupes Chorus 50 de Wavrin, et Art et culture de

Thumeries.

Samedi 5 novembre à 20 heures, église Saint-André, Thumeries. 5 €. Tél. : 03 20 86 95 06.

PROCHAINEMENT

BELOTE

Concours de belote. Par Les Amis de la Cité jardin. Ouverture des portes à 17h. Petite restauration. Samedi 26 novembre à 18 heures, salle Dédulle, Seclin. 8 € par joueur.
Tél. : 06 27 74 73 21.

LOTO

Loto. Par l'association Cœur de femmes. Ouverture des portes à 13h. Bons d'achats + une partie spéciale Noël. Buvette et petite restauration. Vendredi 11 novembre à 15 heures, salle Ronny-Coutteure, Sedin. 1,5 € le carton ; 8 € pour 6 cartons ; 15 € pour 13 cartons. Tél. : 06 89 28 05 55, 06 25 17 57 65.

THÉÂTRE

L'Éloge de la bière. Breuvage incontournable, la bière est inscrite dans l'histoire. Populaire et distinguée, elle ignore la lutte des classes. *L'Éloge de la bière* est un hymne à la gloire de la bonne chère, un retour aux valeurs du terroir et à l'amour du travail bien fait. Samedi 12 novembre à 20 heures, espace Marie-Jeanne Favier-Dubus, rue de Pont-à-Marcq, Avelin. 8 et 4 €. Tél. : 03 20 05 97 63.

Vous souhaitez partager un événement ?

Rendez-vous sur www.votre-agenda.fr pour l'annoncer gratuitement.

VOTRE AGENDA



PISCINES

Tous à l'eau !

SECLIN. Vendredi : de 12 h à 13 h 30 et de 18 h 30 à 20 h. Adresse : 20, bd Joseph-Hentges. Tél. : 03 20 90 88 75. Tarif : 2,20 € l'entrée pour les Seclinois (avec la carte d'utilisateur seclinois) ; 2,90 € l'entrée pour les extérieurs ; 19,50 € la carte de 10 entrées pour les Seclinois et 26 € la carte de 10 entrées pour les extérieurs.

WATTIGNIES. La piscine est fermée pour travaux. Adresse : 2, rue Gagarine.

Salon Puces de la couture et des loisirs créatifs

MONCHEAUX. Ce dimanche 6 novembre a lieu la première édition du salon Puces de la couture et des loisirs créatifs. Rendez-vous de 10 heures à 17 h 30, à la salle polyvalente de Moncheaux, pour ce salon organisé par l'association Culture Loisirs Moncheillois (CLM).

Sur place, vous trouverez mercerie, tricot, patchwork... mais aussi scrap-booking, travail de bijoux, stitching ! Il y en aura pour tous les goûts. Amateurs et professionnels se réunissent pour exposer et vendre leur travail. Les réservations ont été faites via le site de la commune de Moncheaux, mais le village vous attend nombreux pour cette première édition ! L'entrée est gratuite. ■

A. C. (CLP)



Préparez vos listes de Noël



Offre spéciale sur la lingerie de nuit

10€ de remise à partir de 60€ d'achat*

*Offre valable jusqu'au 19 novembre 2016

Rêves de Femmes

Lingerie - Corseterie - Retouches gratuites

57, rue Marx-Dormoy - SECLIN - Tél. 03 20 90 00 39

Horaires d'ouverture : Du mardi au vendredi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 19 h le samedi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h