

AUJOURD'HUI

Vernissage à l'école Baudelaire d'Annœullin ▶ Les enfants présentent le rendu de leur travail « Récupération et détournement d'objet » entre 16 et 17 heures. Des prix seront remis à cette occasion. ■

BONJOUR ▶ Vacances au téléphone

Un retour de vacances, c'est toujours délicat. Quand il pleut et qu'il fait froid alors que sur le calendrier, le mot « printemps » est écrit noir sur blanc, La remise en route est difficile. Mais les rayons de soleil peuvent venir de là où on le les attend

pas : hier, l'oreille rivée au téléphone, j'ai appelé de nombreux contacts. Qui, malgré leurs vacances, ont décroché et envoyé de bonnes bouffées de chaleur. Le plus proche était en promenade dans la Drôme bucolique. Le deuxième ré-

pondait de Hongrie. Et le troisième a décroché au bord d'une crique, sur une île de Méditerranée. Bruit de vaguelettes en prime. « *Je vous laisse, je vais tremper mes orteils, ça cogne ici !* » Je vous en prie, faites donc (soupiiir...). ■ C. B.

PENSEZ-Y !

On fait du tourisme en famille à Seclin ▶ Pour visiter en famille la maison de la confiserie de Wattignies mercredi 2 mai, il faut s'inscrire avant ce soir auprès de l'Office de tourisme de Seclin. ☎ 03 20 90 12 12. ■

LE VISAGE DE L'ACTUALITÉ | ÉRIC DUGARDIN | ŒNOLOGUE

« Il faut retenir son jugement personnel et comparer la qualité, le prix et le plaisir »

À 22 ans, il dirige la cave d'un restaurant deux étoiles à Paris, devenant l'un des plus jeunes chefs sommeliers de France. Quelques années plus tard, Éric Dugardin devient vice-meilleur sommelier de France, à une goutte de la récompense prestigieuse. Outre l'enseignement qu'il dispense à l'école hôtelière de Lille, ce passionné organise désormais des cours d'œnologie et sera présent, comme chaque année, au Salon des vins du terroir et des produits régionaux, qui démarre aujourd'hui à Seclin.

PAR JEAN-FRANÇOIS SOLERI
seclin@lavoixdunord.fr

▶ Quel est l'intérêt du salon seclinois ?

« En tant que professionnel, l'intérêt, c'est de s'informer de l'actualité viticole, de se faire une idée d'un millésime. Je n'y vais pas pour approvisionner ma cave, sauf coup de cœur, bien sûr.

Le particulier y va pour se réapprovisionner de sa consommation annuelle. Certains y vont dans l'esprit de découvrir mais les plus nombreux y vont pour renouveler leur stock. »

▶ Quelle démarche doit adopter l'amateur de vin avide de découvertes pour bien réussir son salon ?

« Il faut adopter la démarche de dé-



Éric Dugardin invite les visiteurs du salon à se faire plaisir avant tout.

guster et de cracher. Tous les stands sont équipés de crachoirs. Ensuite, il est important de juger par soi-même. Il est utile d'apprécier et de prendre en compte les informations données par le producteur mais il faut retenir son jugement personnel. Circuler, tourner, comparer la qualité, le plaisir et le prix. Et pourquoi pas acheter. Mais vu le nombre de vigneron, vu les possibilités, il est très utile de re-

« Circuler, tourner, comparer la qualité, le plaisir et le prix. Et pourquoi pas acheter. »

cueillir en amont des informations sur les producteurs. On peut se fier aux récompenses, même si les candidats à ces concours, ce sont ceux

qui ont besoin de vendre leur vin... »

▶ Quel crédit accorder aux guides des vins ?

« Il y a d'excellents guides qui ne sont pas nouveaux. Le guide vert de la revue des vins de France, par exemple. Le guide Hachette, ou encore le guide Gault et Millau. Sans compter les revues mensuelles. Et puis, il y a les sites internet des vignerons qui permettent aux passionnés de faire un travail de fond, de croiser les données. »

▶ Y a-t-il un circuit à privilégier au sein du salon ?

« Il y a une logique. On ira d'abord vers les vins blancs fruités et acidulés du val de Loire et d'Alsace. Puis, des vins blancs de Bourgogne, avec plus de corps. On peut terminer par des vendanges tardives d'Alsace. On passera ensuite aux rouges. D'abord la moitié nord de la France, avec le val de Loire. Les Bordeaux, le sud-ouest, les Bourgogne Rouge. On terminera

« Les sites internet des vignerons permettent de faire un travail de fond, de croiser les données. »

par la vallée du Rhône. Tout ça bien sûr avec modération et en utilisant les crachoirs »

▶ Et les vins étrangers ? Les vins du nouveau monde ?

« Il faut s'y intéresser. Ils mettent en avant les cépages. Petit à petit, les terroirs prennent de l'importance. On sera dans une logique de comparer tel vin de tel pays, issu de tel cépage avec ce qu'on connaît en France. On goûte, on juge. Toujours cette comparaison qualité, prix, plaisir. Et puis, il faut se méfier de ce que l'on entend autour de soi. Se faire sa propre idée. » ■

▶ Parc de la Ramie à Seclin, de 10 h à 20 h, aujourd'hui, demain et dimanche, de 10 h à 18 h lundi. Entrée libre.
Éric Dugardin : www.gout-et-vin.com

DANS LE CREUX DE L'OREILLE

Juste une mise au point

La nuit qui a suivi le premier tour de l'élection présidentielle a été courte semble-t-il pour les membres de la commission des votes qui ont dû corriger « de nombreuses erreurs » dans les procès-verbaux transmis par des municipalités. C'est de manière un peu sèche que la préfecture du Nord a mis les points sur les « i » en envoyant un courrier aux mairies de la métropole lilloise. La commission évoque entre autres « des erreurs de calculs », « des résultats inversés », « des annulations de bulletins abusives » en précisant bien que tous ces problèmes ont été rectifiés. Après un rappel des règles et des consignes, le service de la Préfecture prévient les éventuels récalcitrants qu'elle « n'hésitera pas à

contacter au cours de la nuit le maire concerné pour lui rappeler ses obligations ». Et de préciser que « des améliorations sont attendues dans le travail des bureaux de vote » lors du second tour de l'élection présidentielle qui se déroulera le 6 mai prochain. On ne rigole pas avec les élections.

Titanobel ne sonne toujours pas

Le 11 avril dernier, les riverains de Titanobel à Ostricourt attendaient d'entendre des essais d'alarme... qui n'ont pas eu lieu. Ce mardi, des essais de sirènes d'alerte étaient encore annoncés. Mais personne ne se souvient les avoir entendus. Les Ostricourtois les plus proches du site finissent par s'interroger : « Sommes-nous vraiment en sécurité près de ce dépôt de 50 tonnes d'explosifs ? » Le troisième essai sera peut-être le bon ! ■

VOTRE CONSEILLER STORES, FERMETURES ET MENUISERIES

en ce moment jusqu'à **-20%** sur les stores extérieurs coffres motorisés hors pose
*prix de référence distributeur conseillé

Les offres Anniversaire

D'HOMÉ MENUISERIE INSTALLATEUR SPÉCIALISÉ
03 20 299 700
8/1, avenue du Président Hoover 59000 Lille
www.dhomemenuiserie.com

komilfo
Votre conseiller stores et fermetures

VOTRE CONSEILLER STORES, FERMETURES ET MENUISERIES



Les offres Anniversaire

en ce moment jusqu'à -20%*
sur les stores extérieurs coffres motorisés hors pose
*prix de référence distributeur conseillé

+ d'autres offres EXCEPTIONNELLES à découvrir dans votre magasin

D'HOME MENUISERIE
INSTALLATEUR SPÉCIALISÉ
03 20 299 700
8/1, avenue du Président Hoover 59000 Lille
www.dhomemenuiserie.com

komilfo
Votre conseiller stores et fermetures

CE Ouvert DIMANCHE



A la Quintinie
Passez le portail, découvrez le cadre raffiné du restaurant et la quiétude de sa terrasse.
Le chef, Christian Cnockaert vous convie à une table où il conjugue bonheur, inventivité et tradition culinaire.
Du mardi au dimanche midi et le samedi soir / vaste parking.
501, avenue du Mal de Latre de Tassigny - SAINT-ANDRÉ
Tél. 03.20.40.78.88
www.alaquintinie.com

Restaurant de l'Hippodrome « La Bascule »

Coup de cœur du Cht'i 2012
Courses hippiques 30 avril
Repas spectacle de 19 h à 22 h

Menu en semaine à 17€, 24€ et 31€ - Plats à emporter
Suggestions et menus sur www.restaurant-hippodrome.fr

137, bd Clemenceau - MARCO-EN-BARCEUL - Tél. 03.20.72.15.16

L'Hôtel Alliance Couvent des Minimes ****

Monument Historique du XVII^e siècle, ouvert au grand public à visiter absolument.
Venez découvrir **Son restaurant «Le jardin du Cloître»**
Son Bar l'Échiquier piano-bar tous les soirs (sauf le lundi)
Web site: www.alliance-lille.com
Hôtel Alliance - 17, quai du Wault - LILLE • Réservation au 03.20.30.62.62
Ou alliance@couventdesminimes.com.

Les Relais de Dillies Ouvert 7 j/7 le midi

Cuisine traditionnelle dans un cadre exceptionnel.
Le dimanche : menu à la carte.
Les compagnons des saisons « Les Relais de Dillies »

644, rue de Bondues - WAMBRECHIES
Tél. 03 20 15 82 79
(rond-point nord-ouest/sortie n° 10)
lesrelaisdedillies@compagnonsdessaisons.com

Le Moulin
Restaurant cave à vins*
Un lieu de vie consacré au vin - Cuisine créative
Menu à 20€, 26€, 37€+ à la carte. Soirée « dégustations »
Vin*, champagne*, whisky*
Idées cadeaux (plus de 800 références)
Ouvert tous les jours sauf mercredi, samedi matin et dimanche soir

1, rue de la Gare - BEAUCAMPS-LIGNY
Tél. 03 20 50 29 95

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

Cette rubrique vous intéresse : contactez-nous au 03.20.78.40.40

ON EN PARLE

Au Salon des vins de terroir de Seclin, quand les Belges sont là, tout va !

Ils représentent un bon tiers des visiteurs et nombre d'exposants s'accordent à le dire : ce sont eux qui achètent le plus. Nos voisins belges sont un peu les chouchous du Salon des vins de terroir et produits régionaux de Seclin. Mais au fait, qu'est-ce qui leur plaît tant dans ce rendez-vous ?

PAR MARION DALIN
seclin@lavoixdunord.fr

Samedi matin, à l'ouverture du salon, les trois quarts des voitures garées sur le parking sont belges. D'un stand à l'autre, on parle néerlandais ou on discute avec un petit accent chantant reconnaissable. Les Belges sont au rendez-vous du 31^e Salon des vins de terroir et produits régionaux de Seclin. Pour le grand bonheur des organisateurs et des 304 exposants. « Ce sont eux qui achètent le plus », constate Anaïs Lemarchand, responsable de l'organisation de ce rendez-vous bi annuel. Georgette Feytit ne se plaint pas. Pour elle, le salon a commencé fort « Ce sont les Belges », souffle-t-elle avec un sourire. Son exploitation familiale est située à deux kilomètres de Saint-Émilien et ses ventes

« On paie moins cher le vin en France car les taxes sont moins élevées et il y a plus de diversité. »

sont en progression. « On ne vend pas trop au détail ici, en tout cas jamais moins de trois bouteilles », se réjouit-elle.

Au salon, un exposant un peu particulier est venu pour présenter un concept original : un album destiné à conserver les étiquettes de bouteilles de vin. Il est belge, s'étonne un peu du « manque de chic » du salon mais admet que « la



La clientèle belge représente 35 % des visiteurs et ce sont eux qui achètent le plus remarquent les exposants, dont Georgette.

France, pays du vin, attire forcément ses compatriotes. »

Les rendez-vous de ce type ne manquent cependant pas de l'autre côté de la frontière. « Mais ici on a beaucoup de choix parce qu'il y a une diversité de régions et de gammes introuvables chez nous », note David Simon. Le trentenaire arrive de la région de Liège avec un groupe d'amis. Cela fait cinq ans qu'il est fidèle au salon de Seclin. Même discours d'Eric Guillaume. Le visiteur a fait 180 kilomètres pour venir de Huy, en Belgique. Il participe régulièrement au salon et achète chaque fois une vingtaine

de bouteilles, « pour le trimestre ». Ce qui l'attire ? « On paie moins cher le vin en France car les taxes sont moins élevées et il y a des viticulteurs qu'on ne trouve pas en Belgique. » Hier, il a retrouvé un producteur du Languedoc croisé quelques semaines plus tôt dans un salon belge. « On avait convenu que je lui achèterais du vin à Seclin, pour éviter les taxes », explique-t-il. À ses côtés, un ami examine son plan annoté. Ces visiteurs ciblent leur parcours pour être efficaces en se permettant tout de même des digressions, lorsqu'un vigneron sait les appâter. ■

EN BREF

seclin@lavoixdunord.fr

SECLIN

Don du sang ► Une collecte sera organisée le mercredi 2 mai, de 9 h 30 à 13 h et de 14 h 30 à 16 h 30, dans un car de prélèvements garé sur le parking du centre hospitalier.

Après-midi dédié aux anniversaires des seniors ► Proposé par la ville, le jeudi 3 mai à 14 h, salle des fêtes. Entrée gratuite. Réservations au service action sociale, ☎ 03 20 62 91 14.

Sortie à Dinant ► L'association Les Ritoudis coude à coude organise une sortie à Dinant le sa-

medi 5 mai. Départ à 7 h 20 du lycée des Hauts de Flandres et, à 7 h 30 de l'école Immaculée Conception ; retour 20 h. Coût : 32 €, adhérents ; 37 € non-adhérents. Renseignement et réservations : M. Deleffre, ☎ 06 89 83 25 06 ou M^{me} Hautcœur, ☎ 06 58 74 40 28. ►

Tournoi de tarot ► Organisé par l'association Les Grands Enfants, un tournoi de tarot à quatre avec attribution de lots aux dix premiers, aura lieu le jeudi 17 mai, de 15 h à 20 h, à la salle Dédulle. Participation et entrée

gratuite. Inscriptions avant le 8 mai : ☎ 06 66 02 15 66 ou lesgrandsenfants@laposte.net

La mine et le terril ► L'office du tourisme propose une sortie sur le thème de la mine et du terril, à Auchel, le samedi 26 mai. Rendez-vous, à 8 h 15, à l'office du tourisme pour un départ à 8 h 30 ; arrivée à Auchel à 9 h 30 ; visite de deux heures de la mine et projection ; retour à 19 h. Coût : 34,05 €. Inscriptions avant le samedi 5 mai. Informations auprès de Christian Vasseur, ☎ 06 84 66 70 17, ou balade@seclin-tourisme.com