

## AUJOURD'HUI

**Soul Men en concert** ► Le groupe se produira au centre culturel Leclerc de Seclin, à 18 h, suivi d'une séance de dédicaces. Vigon (The Voice), et Jay (Petic lovers) en font partie. ■

## BONJOUR ► Une page se tourne à Bersée

Ce soir, il y aura sans doute beaucoup d'émotion à Bersée. Le comité d'organisation du circuit du Pévèle se réunit et Patrick Blondeau démissionnera de la présidence (lire page 15). Si on espère le retour de la course mythique en 2014,

une page du cyclisme régional se tourne bel et bien pour celui qui a présidé à sa destinée pendant treize ans. Hier, l'amoureux du vélo nous confiait déjà ses remerciements envers ceux qui l'ont épaulé. Notamment le secrétaire de l'asso-

ciation, Jean Deroulez, « qui a beaucoup travaillé au quotidien ». Il saluait aussi des personnes qu'il « n'aurait jamais rencontrées » sans cette course, certains patrons notamment. L'amour du cyclisme traverse tous les milieux... ■

## PENSEZ-Y !

**Abba à Seclin !** ► Bon, allez, ce ne sont pas les vrais, mais tout de même, samedi soir, allez applaudir Super Troupier For Abba, à la salle des fêtes, de Seclin à 20 h 30. ■

## LES VISAGES DE L'ACTUALITÉ

# Au Salon des vins de terroir, les producteurs coupent court aux idées reçues



Sous le chapiteau au parc de la Ramie, les producteurs étaient aux derniers préparatifs, hier. Jean-Patrick Lecoustra (à droite), est viticulteur à Bordeaux.

**Le Salon des vins de terroir ouvre ses portes aujourd'hui. En plein préparatifs hier, deux producteurs, Magali Henriot (champagne) et Jean-Patrick Lecoustra (bordeaux) se sont prêtés à un jeu de questions vrai-faux pour couper court aux idées reçues sur le précieux nectar.**

PAR ISABELLE ELLENDER  
ET BENOÎT FABISZAK [seclin@lavoixdu-nord.fr](mailto:seclin@lavoixdu-nord.fr)  
PHOTOS « LA VOIX »

Une cuiller dans la bouteille de champagne permet de préserver les bulles.

**FAUX** ► M. L. « Non, non et non (rires) ! Dans le temps, on n'avait que ça sous la main alors c'est ce qu'on mettait, mais ça ne sert strictement à rien. Il n'y a qu'une solution, c'est le bouchon hermétique. Mais la meilleure reste de finir la bouteille. »

Le champagne est meilleur à l'apéritif.

**VRAI** ► M. L. « Il n'y a pas d'écologie, mais il est vrai que le champagne est plus agréable à l'apéritif. Cela s'est ancré dans les habitudes. Le champagne a une effervescence qui ne convient pas à la fin des repas. »

L'adage dit : « Blanc puis rouge, rien ne bouge, rouge puis blanc, tout fout l'camp ».

**VRAI ET FAUX** ► J.-P. L. « Ça dépend des tempéraments ! Il faut essayer. Je ne pense pas que ce soit vérifié techniquement. C'est plutôt une question de doses (rires). Par contre, si vous buvez du rouge dans le même verre que du blanc, c'est important de le rincer. En plus de la couleur qu'il peut laisser, le vin rouge a une structure plus tanique. C'est aussi le cas si on a d'abord bu un blanc sucré. Mais dans le cas où ce serait un blanc sec, ce n'est pas forcément nécessaire. Quoi qu'il ar-

rive, il faut s'assurer que le verre soit fini ! »

Le rosé, un mélange de vin blanc et de vin rouge ?

**FAUX** ► J.-P. L. « C'est tout à fait faux. On s'est battus pour ça. L'Europe voulait le faire. Il faut savoir aussi que le raisin ne fait pas la couleur du vin. Beaucoup de champagnes par exemple sont

**« En général, les vins qui donnent le plus de maux de tête sont les vins sulfités. »**

surtout faits avec des raisins rouges. Si vous ouvrez un raisin rouge au moment des vendanges, vous verrez que l'intérieur est transparent. C'est seulement pendant la vinification que le jus va prendre la couleur de la peau. »

Le rosé ou le blanc donnent des maux de tête ?

**FAUX** ► J.-P. L. « En général, les vins qui donnent le plus de maux de tête sont les vins sulfités. Ce n'est pas une question de blanc, de rosé ou de rouge, mais de sucre. Plus le vin est sucré, plus il est sulfité. Le sucre a tendance à refermenter pendant la vinification, ce qui est mauvais. C'est pour éviter ce phénomène qu'on ajoute du soufre. »

Boire un verre de vin rouge par jour est bon pour la santé.

**VRAI** ► J.-P. L. « Une étude a été faite. Elle dit même que les dames peuvent pousser jusqu'à deux, et trois pour les hommes. Ce qui ne veut pas dire qu'on peut boire de l'eau toute la semaine et 21 verres de vin le week-end ! C'est le tanin, un composant du vin, qui fait cet effet, car il contient des antioxydants qui sont bons pour le cœur et les artères. »

Un vin se conserve couché.

**VRAI** ► J.-P. L. « Les bouchons en

liège doivent rester constamment au contact du vin, pour garder leur élasticité. Sinon ils sèchent, se rétrécissent et laissent passer trop d'air. Et là, le vin devient du vinaigre. »

Les nouveaux bouchons en plastique remplacent avantageusement le liège.

**VRAI ET FAUX**. ► J.-P. L. « C'est le cas pour les vins à rotation rapide. Des blancs qu'on boit sous un à deux ans. En revanche, pour des rouges qui demandent à évoluer en bouteille pendant quelques années, ce n'est pas bon. Il leur faut une micro-oxygénation pour faire évoluer les tanins. Les bouchons en liège permettent de faire passer ce peu d'air nécessaire. Les marchands de bouchons en plastique disent qu'ils y arrivent aussi à présent, mais il nous faut 10 à 15 ans de vieillissement pour pouvoir nous en assurer. » ■

► Salon des vins, au parc de la Ramie, rue des Martyrs. A partir d'aujourd'hui jusqu'à lundi. De 10 h à 20 h (lundi 18 h).



ON EN PARLE

# Salon des vins de Seclin : un rendez-vous qui se prépare avec méthode

**Le Salon des vins se poursuit, aujourd'hui et demain, au parc de la Ramie, à Seclin. On s'y presse, depuis vendredi, autour des 300 exposants de toute la France. On y vient en connaisseurs, pour acheter, le plus souvent avec méthode. Ce sont les Belges qui dépensent le plus, selon les viticulteurs rencontrés hier.**

PAR ISABELLE ELLENDER  
seclin@lavoixdunord.fr  
PHOTOS MAX ROSEREAU

Nathanaël Libbrecht, 48 ans, est venu de Linselles, avec sa femme, sa sœur qui habite Lesquin, et il attend des amis de Faches-Thumesnil. Il connaît bien ce rendez-vous seclinois : « C'est l'un des salons les plus réputés après celui de Lille. » Il a préparé sa venue, par un petit tour dans sa cave. Pas besoin de blancs secs cette fois-ci, le couple se concentrera sur les rouges du Languedoc et les blancs liquoreux. Il a sélectionné sur la liste des 300 exposants ceux chez qui il avait l'intention de s'arrêter. À 13 heures, au moment de tenter de trouver une table pour casser la croûte, il avait déjà goûté une petite vingtaine de rouges, et quelques blancs... « J'ai retrouvé des producteurs que je connais, certains étaient au salon des vins d'Halluin, un petit salon familial. Mais c'est l'occasion aussi de belles découvertes. » Comme cette coopérative qui lui vendra plusieurs dizaines de bouteilles. De bons rouges du Lan-



Nathanaël, de Linselles, a préparé sa visite comme un « pro ».

guedoc, à un prix qui réjouit le connaisseur.

À deux pas de ce stand, Julia et Julien Gil viennent aussi du Languedoc. Ces trentenaires, qui travaillaient pour d'autres dans la vigne, ont acheté leurs deux premiers hectares en 2006, tout en gardant leur emploi à temps plein. Aujourd'hui, ils sont leurs propres patrons. PlôRoucarels s'étend aujourd'hui sur 9 hectares et vend ses vins typique-

**300 exposants, sur plus de 3000 m<sup>2</sup>. Sur ce total, 285 sont des fidèles du rendez-vous seclinois.**

ment méditerranéens. « Nous sommes les rares viticulteurs de la région à vendanger à la main », s'enorgueillit Julia.

Face au jeune couple, un vieil habitué du salon de Seclin. Guy

Loubrie, 64 ans, se rend dans 45 salons par an et vient ici depuis dix ans. Cet ancien directeur de banque, qui a démissionné voici 20 ans pour vivre de sa passion avec son épouse Valérie (d'où son appellation Valguy) collectionne les médailles pour ses sauternes et ses graves. « Je défends les producteurs, je fais la guerre aux négociants et aux revendeurs ! » lance-t-il avec un accent chantant. Les Belges sont nombreux au Salon

des vins de Seclin et le viticulteur s'en réjouit : « S'il n'y a pas de Belges dans un salon, c'est pas la peine ! » Car nos voisins d'outre-Quévrain ont, paraît-il, plus de moyens que les nordistes, et le vin, chez eux, est bien plus cher... Environ deux fois plus cher qu'en France.

Donald Hanssens, lui, est un Belge retraité qui vit en Suède. Et

**Les Belges sont nombreux et leur panier moyen plus élevé que celui des clients Nordistes.**

là-bas, le vin est même cinq fois plus cher qu'en France ! Avec son épouse Rosa et leur fils Tom, ils ont eux aussi bien préparé leur visite. « On vient pour la sixième fois, on en profite pour voir la famille en Belgique ». Donald a préparé sa liste sur internet, il achète en vrac, pour pouvoir en mettre plus dans son coffre de voiture ! « Ça nous permet d'en offrir aux amis qui, en retour, nous donnent du gibier », sourit le client. Qui a aussi listé les producteurs à découvrir. « Bon, je vous laisse, on va aller déguster... », nous lance-t-il, après avoir déposé plusieurs caisses dans la voiture sur le diable que son fils avait pris soin d'apporter. ■

► Ce dimanche de 10 h à 20h, ce lundi de 10 h à 18h, parc de la Ramie, rue Marx-Dormoy à Seclin. Entrée gratuite. Entrée jusqu'à une demi-heure avant la fermeture.



Le salon s'étend sur plus de 3 000 m<sup>2</sup> avec un chapiteau en plus du bâtiment du parc.



Donald, un retraité belge qui vit en Suède, vient pour la sixième fois.

**DEMAY Frères - ☎ 03.21.74.05.50**

- ✓ Achat et vente de ferrailles et métaux
- ✓ Location de bennes
- ✓ Découpe et nettoyage cuve à fioul
- ✓ Démolition
- ✓ Terrassement



Depuis 1974

**DEVIS GRATUIT • DELAI RAPIDE**

98, rue Séraphin-Cordier - CARVIN - demayfreres@gmail.com