

Salon des vins et des produits régionaux : on y vient avec ses tripes !

Au Salon des vins de Seclin, 277 exposants vendent... du vin. Mais 31 stands proposent aussi des produits régionaux : fromage, charcuterie, miel, olives, etc. Dont deux petits nouveaux, champions du monde 2007... de la tripe !

PAR ISABELLE ELLENDER
seclin@lavoixdunord.fr

SECLIN. Catherine et Pascal Becquet arrivent tout droit de Normandie. Plus précisément, comme on peut le lire sur leurs bœufs, de Morteaux-Coulibœuf. C'est là qu'ils élaborent, en couple, leurs tripes à la mode de Caen. Une recette qui leur a valu le titre de meilleurs tripiers du monde 2007 ! « Après cette distinction, confie Pascal, on est hors catégorie pendant six ans. » Sur leur stand (l'un des 300 qui peuplent le parc de la Ramie depuis vendredi et jusqu'à ce lundi), des bœufs de tripes de différentes tailles, des emballages sous-vide aussi. Et une marmite dans laquelle mijote ce que le néophyte croit être des boyaux.

« Il n'y a pas de boyaux dans les tripes. Ce n'est que du maigre, même une personne au régime peut en manger ».

« Pas du tout, rétorquent les artisans, il n'y a pas de boyaux dans les tripes. On utilise les quatre parties de l'estomac de la vache et un pied de bœuf (lire la recette ci-dessous). Ce n'est que du maigre, même une personne au régime peut en manger ! » On a du mal à les croire, mais puisqu'ils le disent... De là à goûter... Eh bien si : un tout petit morceau nous est proposé. Plutôt bon, il faut le reconnaître. Surprenant quand on n'a jamais aimé ça (ou pas voulu s'y risquer). On en reprendrait même bien une bouchée. En tout cas, pour les Becquet, ce premier Salon des vins et des produits régionaux est un bon plan. « Les gens du Nord aiment les tripes, les Belges aussi ». Et comme sur les 15 000 visiteurs attendus



Ces Normands parviendraient même à faire aimer les tripes à ceux qui les avaient jusque-là en horreur ! PHOTO PHILIPPE PAUCHET « LA VOIX »

par Anaïs Lemarchand, l'organisatrice de cet événement (qui revient deux fois l'an à Seclin), on compte beaucoup de Nordistes et 35 % de Belges... « En plus, les gens sont très sympas, on est déjà invités à participer à un autre salon, à Lille ». ■



LA RECETTE DES CHAMPIONS POUR LES TRIPES À LA MODE DE CAEN ► Les Becquet utilisent du pied de bœuf, ainsi que l'estomac de la vache (bonnet, caillette, feuillet, tripe plus précisément). Aucun alcool, « ce sont les pieds qui font la sauce ». On y ajoute oignons, carottes (qui doivent rester en rondelles jusqu'à l'assiette), bouquet garni, épices. La cuisson ? « 20 heures, marmite ouverte et cela, nous sommes les seuls à le faire », revendiquent les champions de la tripe 2007. Les morceaux sont coupés en 5 cm de côté.

SALON DES VINS ET PRODUITS RÉGIONAUX
Ce dimanche encore, de 10 h à 20 h, et demain de 10 h à 18 h, parc de la Ramie, entrée gratuite, par les rues Marx-Dormoy ou des Martyrs à Seclin. 15 000 visiteurs attendus sur les 4 jours.

DANS LE CREUX DE L'OREILLE

ENCORE DES VOLS AU STADE DE NOYELLES

Décidément, le stade de foot est maudit ! Après d'importantes dégradations, en mai dernier, l'équipement municipal a été victime, cette semaine, d'un vol de câbles électriques, 100 m de fil qui reliaient les deux parties du club-house. Le maire, Alain Dusausoy, a porté plainte. Quant à la réunion prévue lundi 27 octobre entre le préfet et dix maires du secteur qui avaient exprimé leur ras-le-bol après une multitude de vols de câbles dans leurs communes, elle a été reportée. *Sine die*, pour l'instant...

LOTISSEMENT À GONDECOURT : EN ZONE INONDABLE OU PAS ?

L'ancien maire de Gondecourt a réagi à notre article paru jeudi sur la décision du tribunal de condamner la commune pour obstruction à la construction d'un lotissement. « Si je me réjouis que le droit et la justice soient rétablis, je me désolé que le maire attende toujours d'y être contraint, comme si le bon sens ne suffisait pas », écrit Jean-Pierre Fernandez. Pour celui qui est aujourd'hui élu (PS) d'opposition, les propos de son successeur « sont faux » : « Comme le prouve le rapport de présentation soumis à enquête publique (...) Vous constaterez par vous-même que ces parcelles ne sont pas en zone inondable ». Il nous joint l'extrait du document. Le maire actuel a déjà la réponse : « Les champs ne sont effectivement pas en "i", zone inondable ; les betteraves et pommes de terre ne déclarent pas d'inondations... mais les zones "UBi" exigées par le préfet arrivent aux confins de la zone à urbaniser, prise en tenaille, comme nous l'avons dit en réunion publique ». Mais, interroge Régis Bué, « quelle est donc la motivation de M. Fernandez ? La simple contradiction, la tentative de pointer une éventuelle incompétence ou le besoin d'exister ? On sait que ces zonages, accords de permis, etc., sont légaux et que les instances seront "protégées" en cas de problème... » Pour lui, c'est justement « une question de bon sens et de principe de précaution. »

OUVERT CE DIMANCHE

L'Hôtel Alliance Couvent des Minimes ****
Monument Historique du XVIIe siècle, ouvert au grand public à visiter absolument.
Venez découvrir Son restaurant «Le Jardin du Cloître»
Son Bar l'Echiquier piano-bar tous les soirs (sauf le lundi)
Le Clos Champenois « Bar à Champagne »
Web site : www.alliance-lille.com
Hôtel Alliance - 17, quai du Wault - LILLE
Réservation au 03.20.30.62.62 ou alliance@alliance-couventdesminimes.com

Restaurant panoramique de l'Hippodrome « La Bascule » Spectacles courses le lundi 10 novembre à 19h
Menu à 25€ et 32€ - Plats à emporter
Suggestions et menus sur www.restaurant-hippodrome.fr
3 salons de réceptions (de 12 à 250 personnes) pour vos événements.
137, bd Clemenceau - MARCO-EN-BARCEUL - Tél. 03.20.72.15.16

Les Relais de Dillies
Cuisine traditionnelle dans un cadre exceptionnel.
Le dimanche : choix à la carte.
Le restaurant se situe dans la jardinerie "Les Compagnons des Saisons"
644, rue de Bondues - WAMBRECHIES
Tél. 03 20 15 82 79
(rocade nord-ouest/sortie n° 10)
lesrelaisdedillies@compagnonsdessaisons.com
Ouvert 7 j/7 le midi de 10 h à 18 h 30 uniquement salon de thé l'après-midi

A deux pas de chez nous

Le salon des vins de Seclin « pour les nuls » avec le sommelier Éric Dugardin

Hier, le Salon des vins de terroir et de produits régionaux de Seclin a ouvert ses portes dans le parc de la Ramie. Éric Dugardin, vice-meilleur sommelier de France qui intervient chaque jour au salon, nous donne ses conseils pour ne pas se perdre parmi les 308 exposants.

PAR CÉDRIC GOUT
seclin@lavoixdunord.fr

SECLIN.

Faut-il préparer sa visite avant de se rendre au salon ?

« On peut y aller sur un coup de tête, pour se balader. On peut suivre les grandes affiches des domaines. Ces derniers ont la volonté de se mettre en avant, par amour-propre. Il y a des grands noms qui résonnent, comme les bordeaux, les bourgognes. Mais l'important, c'est d'engager le dialogue avec le producteur, de demander ce qui fait la qualité de son vin. »

Celui qui vient pour acheter doit-il faire une sélection sur les prix, sur ses goûts, sur les domaines ?

« On peut aller sur le site du salon pour trouver les vins qui nous intéressent. Mais il ne faut pas s'arrêter au prix. Plutôt au goût, au style de vin qu'on aime. Une fois qu'on a assouvi ses envies en ayant goûté ou acheté des vins qu'on aime, pourquoi ne pas en découvrir d'autres ? »

Y a-t-il une question à se poser absolument avant d'acheter ?

« Il faut se demander comment on consomme. Si c'est une bouteille le week-end. Si on boit du vin tous les jours en mangeant. Ou si on veut du vin que l'on consommera plus tard, pour se faire une cave. Il faut venir ici pour acheter en fonction de sa consommation. »

Peut-on faire de bonnes affaires ?

« Dans un salon, les vins sont toujours un peu plus chers que ceux vendus lors des foires aux vins des grandes surfaces. Les producteurs se déplacent, restent trois jours sur place, c'est du travail. »

Est-il indispensable de cracher à

chaque fois que l'on goûte ?

« L'objectif ici est de goûter le plus possible. Se faire plaisir ! On peut venir avec un bob, mais vous voyez venir avec quelqu'un et goûter un vin seul ? On peut simplement demander au producteur de mettre une petite dose dans le verre. On peut boire très peu, mais goûter beaucoup pour diversifier les plaisirs. »

Y a-t-il un prix à ne pas dépasser ?

« Au-delà de 40 € la bouteille, faut pas exagérer ! On peut trouver des grands vins à 35 €. Au salon, il y a des stands de Gevrey Chambertin à 25 € la bouteille, des classés premier cru à 30 €. »

Faut-il se fier à l'inscription « mis

“ L'important, c'est d'engager le dialogue avec le producteur, de demander ce qui fait la qualité de son vin. ”

en bouteille au château » ?

« Ça n'a plus de valeur. Dans les années 70, ça rassurait les consommateurs parce qu'il y avait beaucoup de fraudes. Aujourd'hui, des sous-traitants peuvent venir chez le producteur pour mettre en bouteille. »

Cela vaut-il le coup d'acheter du vin bio ?

« En dégustation, le bio présente des qualités gustatives étonnantes, elles sont beaucoup plus palpables. Mais son principal problème est sa conservation. Sans les sulfites, ça reste un vin de consommation rapide. Encore une fois, il faut s'interroger sur notre façon de consommer avant d'acheter. » ■



Pour Éric Dugardin, l'important dans un salon des vins est d'abord de se faire plaisir en découvrant des saveurs.



« On peut boire très peu, mais goûter beaucoup pour diversifier les plaisirs. »

OÙ ?

Le Salon des vins de terroir et produits régionaux a lieu au parc de la Ramie, 60, rue Marx-Dormoy à Seclin.

QUAND ?

Aujourd'hui de 10 h à 20 h ; dimanche, de 10 h à 20 h ; lundi, de 10 h à 18 h. Entrée gratuite.

À l'entrée, possibilité de se procurer un verre à dégustation. Dégustations gratuites sur place. Petite restauration. Parking gratuit.

LES VIGNERONS

277 vignerons auront un stand : vins d'Alsace, du Jura, de Bourgogne, des Côtes-du-rhône, des vins de Loire, de Vendée, de l'armagnac, du beaujolais, du champagne, des vins de Corse et de Provence... On comptera 20 producteurs de vins bios.

Dans les nouveautés : un producteur de vins italien. Il y a un seul autre vigneron étranger : un Roumain.

LÉS PRODUITS DU TERROIR

31 stands sont consacrés aux produits de bouche régionaux. Au rayon des nouveautés, un vendeur d'escargot et un autre de tripes à la mode de Caen. On retrouvera par ailleurs des producteurs de foie gras, de saumon fumé, de pain d'épices, de miel, etc.