

Une grosse légume à toutes les sauces

Une petite botte de bénévoles suffit à faire tourner la fête du poireau. Les préparatifs ont commencé il y a... un an, juste après la dernière édition.

■ **Qui fait quoi ?**- Au sein de l'association des Festipoireaux verquinoises, les casquettes sont du genre interchangeables. Daniel Lucet, le président, mitonne aussi les repas gastronomiques, à base de poireau forcément, qui seront servis les midis (400 sont déjà réservés mais on n'est pas à saturation). Josette Baudrin met quelques instants à se rappeler qu'elle est trésorière adjointe. Joëlle Delahaye est « *secrétaire et bonne à*

tout faire » et son mari, adjoint au maire, est mis à contribution pour coordonner la mise en place des stands avec les services techniques. Et ainsi de suite.

■ **À la racine.**- Le maire Thierry Tassez a lancé l'idée pour valoriser les producteurs. La 1^{re} fois, les exposants étaient 70, les voici 150. « *Il a fallu agrandir les chapiteaux autour de la salle Dufresne* », explique Joëlle Delahaye.

■ **Les animations.**- D'une année sur l'autre, les bénévoles cogitent pour pimenter la fête de nouveautés et surprendre les milliers de visiteurs. Une ferme pédagogique pour les enfants, des jeux, des balades à poney, de l'artisanat, du

javelot pour les papas... « *Le but, c'est de faire une fête familiale.* » Et puis, « *quand on vend des produits locaux, on favorise tout le monde : la santé, les producteurs et on permet au public de retrouver le goût du terroir.* » Les jeunes visiteurs sont parfois surpris de découvrir ce qu'est un âne...

■ **À ne pas manquer.**- La friterie Chez Momo, l'incontournable de *Bienvenue chez les Ch'tis* ! Samedi à 20 h, le retour en chansons des Burns et le feu d'artifice vers 22 h. Dimanche dès 14 h, les groupes alternent les prestations : le jazz-band des Stompers, les Burns, de la country, des danses orientales... ■

► **Réservations repas au 06 59 82 32 54.**