

# La star du week-end, c'est un légume pour le 6<sup>e</sup> festival des Poireaux Folies

La saison des poireaux, c'est en automne. Ce n'est donc pas étonnant si la sixième édition des Poireaux Folies de Verquin, a débuté hier sous la pluie. Il en faut plus pour décourager les gourmands, qui pourront encore en profiter aujourd'hui.

PAR STEEVEN DEMORA  
bethune@info-artois.fr

Ce week-end, à Verquin, la star, c'est le poireau. Derrière la salle Pierre-Dufresne, tout a été mis en œuvre pour lui assurer ce statut. Pas moins de trois chapiteaux, une grande salle pour les repas et un marché du terroir en plein air.

« Quand nous avons commencé il y a six ans, il n'y avait que trente exposants. Pour cette édition, nous en avons une centaine », se réjouit Daniel Lucet, président de l'Association des « Poireaux Folies verquinoises ». Ce dernier est aussi grand-maître de la Confrérie gastronomique de l'Ordre du poireau de France. C'est dire l'importance qu'il donne à ce légume ! D'ailleurs, aujourd'hui, plusieurs confréries ont été invitées et seront intronisées dans la matinée. « Nous avons aussi invité les organi-

**« Nous avons commencé avec une trentaine d'exposants. Aujourd'hui, il y en a une centaine. »**

sateurs d'une autre fête du poireau, celle de Moncheaux-en-Pévèle, qui fête ses trente ans. »

Cette année, c'est bien sûr la quiche géante qui a droit à tous les regards (lire page 11). « Deux producteurs verquinois, Gaultier Verbecq et Josette Baudrain, ont offert près de 400 kilos de poireaux », note Daniel.

Des poireaux que l'on retrouve sur



**Plus d'une centaine d'exposants sous trois chapiteaux différents. Pour le poireau, à Verquin, on ne fait pas les choses à moitié !**

beaucoup de stands, répartis sous les chapiteaux : l'un pour la gastronomie, l'autre pour l'artisanat. L'occasion d'y trouver des poireaux en chocolat blanc, ou d'autres cultivés avec des engrais bio. Une odeur d'antan que l'on découvre entre les allées dans lesquelles déambulent les membres costumés de la troupe « Au fil du temps ». Côtés exposants, il y en a pour tous les goûts, du chocolatier au viticulteur, en passant par le créateur de bougies artisanales.

Un festival complet, où plusieurs animations sont proposées, encore

aujourd'hui : structures gonflables, promenades en calèches ou à chevaux. « L'école équestre de Calonne-Ricouart apprend aussi à prendre soin des chevaux. Nous avons voulu axer cette édition sur la pédagogie, insiste Daniel. Par exemple, sur le stand de création de bougies artisanales, chacun pourra observer. » Et bien sûr, puisque le côté culinaire est roi, des repas gastronomiques ont été organisés, hier soir et ce midi. À base de poireaux, cela va sans dire. ■

► Aujourd'hui, de 9 h à 19 h, Salle Pierre-Dufresne et à côté. Entrée gratuite.