

Samedi et dimanche, on sort les bottes de poireaux salle Dufresne

C'est le retour de l'automne. Et des bottes. De poireaux. Ce week-end à Verquin, on réunit le gratin, la crème de ce légume qui règne dans les jardins en cette période. Les plus beaux spécimens de ce géant vert d'hiver à gros fûts blancs sont présentés lors de la 6^e édition des Poireaux folies.

PAR DAVID CIERNIAK
bethune@info-artois.fr



Daniel Lucet, le grand ordonnateur de la confrérie du Poireau et Guillaume qui va réaliser une quiche de 20 m².

■ **Trois.** - C'est le nombre de chapiteaux, installés à côté de la salle Dufresne. Un de plus que l'an dernier. Le premier est consacré aux produits gastronomiques ; le deuxième à l'artisanat et le troisième, à la réalisation d'une quiche géante. Soit 3 000 m² d'exposition.

■ **Quiche géante.** - C'est le défi que s'est lancé Guillaume Hache. Fabriquer une quiche de 20 m². Le propriétaire de La Quiche maison, à Béthune, avait fait son apparition sur la pointe des pieds l'an passé avec son chausson aux poireaux. Là, il fait les choses en grand. 1 000 œufs, 60 litres de crème fraîche... et 300 kg de poireaux « de Verquin, offerts par Gauthier Verbecq », précise Daniel Lucet, le

grand ordonnateur de la fête. Un huissier viendra constater l'œuvre qui devrait apparaître dans le Guinness book. Les parts vendues sont au profit de l'association Les Ailes de Clément.

■ **Exposants.** - Ils sont une centaine, dont une trentaine de producteurs de légumes et fruits de la région. « Ils composeront le marché paysan », souligne Daniel Lucet qui veut afficher la couleur : produits

made in Nord - Pas-de-Calais. « La région possède le plus beau terroir, il faut le mettre en valeur », assure-t-il. Cette année, il y aura également un potier et un chapelier.

■ **Intronisation.** - Comme chaque année, plusieurs personnes seront intronisées dans la confrérie du Poireau qui compte une cinquantaine de membres. Parmi les invités, les organisateurs d'une autre fête du poireau, celle de Moncheaux-en-Pévèle qui fête ses 30 ans.

■ **Interactivité.** - C'est également l'un des thèmes de cette édition. « Nous voulons que les spectateurs s'amuse avec nous », confie Guillaume Hache. Des ateliers de cuisine, notamment pour les enfants, sont annoncés. ■

► **Samedi, de 11 h à 19 h, et dimanche de 9 h à 19 h.** Salle Pierre-Dufresne et à côté. Entrée gratuite. Pour les repas, réservation au 03 21 54 21 55 ou 06 59 82 32 54.

► Deux repas animés

Après six années, la formule est connue. Le week-end, deux repas sont assurés et animés. Samedi, à partir de 20 h, DJ, la chanteuse Lanny et le groupe Lieder (rock des années 80) sont à l'affiche. Le dimanche, à partir de 12 h 30, les Verquinois sont à l'honneur avec l'association Le Monde d'ENOS, l'harmonie, Coryphée (troupe de danse) sans oublier le Jazz Band. Sur le programme, on trouve également la compagnie Au fil du temps. Côté menu, terrine de poireaux, crème...