

Le succès des poireaux résiste au soleil

Pour leur septième édition, les organisateurs des Poireaux folies ont été gâtés par la météo digne d'un mois d'août. Limite trop chaud, aux dires de certains exposants.

Les visiteurs ont une nouvelle fois répondu présent à l'invitation de Daniel Lucet et de son comité des Poireaux folies. Combien ? Personne ne peut le dire. L'entrée étant gratuite et personne ne s'amuse à compter les personnes entrant dans les chapiteaux dressés pour l'occasion. Plusieurs milliers de personnes se sont rendus sur la manifestation. Le premier week-end d'octobre est toujours synonyme de poireau à Verquin. Et on vient de loin pour acheter ses poireaux et découvrir toutes les possibilités gastronomiques autour de ce légume. Comme Pierre et Andrée, un couple de septuagénaires, qui sont des habitués des Poireaux folies et qui font le déplacement depuis l'Arra-



Traditionnel tour des stands avec les élus, d'autres grosses légumes que le poireau.

geois pour se promener sur le champ de foire. Daniel Lucet souhaitait faire de cette manifestation, pas seulement la fête du poireau, mais « la fête de tous les terroirs du Nord/Pas-de-Calais ». C'est pourquoi, on retrouvait des artisans et des exposants qui faisaient la promotion de produits autres que le fameux poi-

reau. Il y avait un spécialiste de la charcuterie, venu en voisin, des spécialités en poissons venu de Gravelines ou encore le chocolatier Lesage de Loos-en-Gohelle qui proposait des chocolats en forme de poireau avec du chocolat blanc. Pendant ce temps, les enfants s'amusaient dehors, où ils pouvaient multiplier les

ballades à dos d'âne, en tracteur avec les Vieux pistons de l'Allœu et tout ça gratuitement. Les jeux d'eau ont remporté un franc succès. François Vandecandelaere, président des Vieux pistons, était ravi de proposer ces ballades dans le chariot. À l'extérieur, on retrouvait également les vendeurs de légumes, qui mettaient en valeur

« On a servi cette année plus de 500 repas au cours du week-end »

Daniel Lucet.

le poireau, mais pas seulement.

Sous le troisième chapiteau, celui des vendeurs de bijoux, un stand était tenu par des élèves du lycée professionnel Mendès-France de Bruay-la-Buissière. Nicolas Douilly, le chef des travaux de cet établissement ex-

plique : « C'est la deuxième année que l'on vient ici sur place pour mettre en avant les réalisations des élèves autour du poireau. En même temps, cela permet de faire découvrir aux élèves ce qu'est concrètement un salon ». Une semaine avant la manifestation, les élèves se sont activés derrière les fourneaux pour préparer cakes, quiches, cannelés et autres soupes à base de poireau. Spécificité cette année, la confiture de pomme-poireau « que l'on a inventée », souligne le chef des travaux. Et apparemment, vu l'affluence autour du stand, cela devait être bon.

MarcVASSEUR



Cannelé, quiche, cake... Tout était à base de poireau.