

Nos idées de sortie

L'Europa Danse Company en représentation



TOURNAI (B). Accueillis en résidence à Tournai cet été, les danseurs de la troupe Europa Danse, dirigée par le Tournaisien Laurent Drousie, ont répété, et préparé le spectacle qui sera présenté les 3 et 4 novembre à la Maison de la Culture.

Infiniment, c'est le titre de ce spectacle néo-classique et moderne, fait la synthèse de l'histoire de la danse avec des chorégraphes et danseurs venus de divers pays d'Europe. Un voyage à travers la danse, les époques et la musique : *Presto Presto* du Hollandais John Blienkendaal sur une musique de Bach ; *Bitter Sugar* de l'Italien Mauro de Candia sur un air de La Lupe, créée en octobre 2015 au Washington ballet ; *La morte del Cigno* du même Mauro de Candia, sur une musique de Camille Saint-Saëns. *Création*, chorégraphié par Laurent Drousie sur Tom Waits ; *La Valse* de l'Allemand Marco Goecke sur Tchaïkovsky ; *Fugaz* de l'Espagnol Cayetano Soto sur une musique de Gurdjieff. Les danseurs ont tous de formation classique et ont été repérés dans leurs écoles ou conservatoires. ■ « *Infiniment* », 18,60 €, - 12 ans : 14,60 €. Aujourd'hui et demain, 20 h, Maison de la Culture de Tournai, avenue des Frères-Rimbaut. Billetterie en ligne : <http://billetterie.maisonculturetournai.com>.

EN BREF

DES PLAYMOBIL EN PAGAILLE

LEERS. La ville de Leers a vu grand pour sa première exposition organisée avec l'association Play No MOrd autour de l'univers Playmobil, avec 1 400 m² d'exposition. Seize maquettes seront installées parmi lesquelles un diorama de 70 m² représentant la ville de Port-Royal rendue célèbre par le film *Pirates des Caraïbes*. Bonne nouvelle, c'est gratuit ! Salle Daudet, 96 bis, rue Roger-Salengro, samedi et dimanche de 10 h à 18 h.

ARTS DE RUE NOCTURNES

TOURCOING. Chaque année, la ville de Tourcoing ouvre les festivités hivernales en proposant une soirée de fête autour d'une parade d'allumoirs et d'un spectacle d'arts de rue programmé par Les Arts Détonnants. Cette balade nocturne à travers les rues, en famille et allumoirs à la main, escortés sera animée, cette année, par le spectacle « FierS à Cheval ». Samedi 4 novembre, place Victor-Hassebroucq à partir de 18 h. Gratuit.

MC SOLAAR AU ZÉNITH : LA BILLETTERIE OUVRE CE VENDREDI

LILLE. L'une des plus belles plumes du rap fait son retour après 10 ans d'absence. Son nouvel album *Géopoétique* est dans les bacs ce vendredi 3, et son concert annoncé au Zénith le 15 novembre 2018. Encore un an à attendre pour « l'As de trèfle qui pique ton cœur ». La billetterie ouvre ce vendredi matin, à 10 h.

SHAKE... SHAKE... SHAKE #4 : QUELLE BÊTE DE SCÈNE ÊTES-VOUS ?

LILLE. Amateurs, pros, semi-pros, débutants, confirmés... Le défi est lancé : emparez-vous de la scène de Saint-Sauveur, faites le show seul ou en groupe, sur du classique, du contemporain, du hip-hop, du jazz, des claquettes, du swing ou du krump. À la gare Saint-Sauveur, bvd Jean-Baptiste Lebas, samedi 4 novembre, concours de 14 h à 18 h. Finale ce dimanche 5 à partir de 15 h.

Cinq bonnes raisons d'aller au Salon des vins de terroir de Seclin ce week-end

Le Salon des vins de terroir et produits régionaux en est à sa... 42^e édition ! 306 exposants attendent plus de 15 000 visiteurs à partir d'aujourd'hui et jusqu'à lundi soir. Est-ce que ça vaut le coup d'y aller ? Cinq fois oui !

PAR ANNE-GAËLLE DUBOIS
villeneuvevascq@lavoixdunord.fr

SECLIN.

1 Pour la variété : mieux qu'un rayon de supermarché !

Exactement 275 viticulteurs et 31 producteurs (foie gras, nougats, miel, etc.) réunis au même endroit, qui dit mieux ? Le Salon de Seclin est le deuxième de la région après celui de Lille Grand Palais. Toutes les régions de France sont représentées. Les vins bio ont une part de plus en plus importante. Et pour la première fois, la liste des producteurs fait aussi apparaître ceux qui ont les certifications Terra Vitis (TV) ou Haute Valeur Environnementale (HVE).

2 Pour épater vos amis lors des dîners

Amener une bouteille à un repas et pouvoir parler du pro-

ducteur, ça en jette, non ? Même quand on le déguste chez soi, il est toujours plus agréable de savoir d'où il vient, qui le produit et comment... L'un des gros avantages d'un salon, c'est bien entendu la rencontre avec les vignerons, souvent passionnants.

3 Pour déguster... avec modération !

Pas besoin d'être un fin connaisseur, mieux vaut se fier à son palais et acheter seulement ce qu'on aime ! Au salon de Seclin, chaque stand permet de déguster. On trouve des verres collector à l'entrée (2 €), mais les viticulteurs disposent aussi de flûtes pour les visiteurs.

4 Pour les prix « salon »

Ici, seuls les producteurs sont acceptés, il n'y a pas d'intermédiaire qui prendrait sa part au passage. En plus, certains promettent des ristournes. C'est le cas par exemple des Saint-Estèphe et Saint-Julien de la Maison

Cuvelier : 3 gratuites pour 9 achetées de 2013. Et pour la première fois, leur millésime 2015 (exceptionnel) est en vente. Certes, ces grands vins ne sont pas à la portée de toutes les bourses (25 à 35 € la bouteille)... Mais on trouve de bonnes cuvées à moins de 10 euros.

5 Pour remplir votre cave

Les chiffres donnent le vertige : 340 palettes ont été livrées pour les quatre jours. Soit plus de 204 000 bouteilles... Hier, José et Anne-Marie, des Belges, étaient venus avec un jour d'avance pour se ravitailler en champagne. Ils restent fidèles à celui de Magali et Emmanuel, producteurs au domaine Michel-Henriet. Le couple flamand avait commandé 30 cartons ! Si vous avez le même objectif, prévoir votre diable. ■

Salon des vins, Parc de la Ramie, Seclin. Parking gratuit rue Marx-Dormoy ou rue des Martyrs. Entrée gratuite. Vendredi, samedi, dimanche, de 10h à 20h, lundi, de 10h à 17h.



Dès hier, pendant l'installation, un client belge fidèle était venu se ravitailler en champagne : 30 caisses !

Plus de 16 500 visiteurs ont (re)découvert Asnapio cette année !

La nouvelle organisation mise en place cette année par le service culture de la municipalité a dopé la fréquentation du parc archéologique Asnapio et du musée du terroir. Est-elle viable à terme, sur le plan financier notamment ? L'avenir le dira. Mais le succès populaire est bien réel.

PAR CARINE BAUSIÈRE
villeneuedascq@lavoixdunord.fr

VILLENEUVE-D'ASCQ.

L'an dernier, le parc Asnapio avait accueilli 5 000 visiteurs lors de ses ouvertures au grand public. Depuis, la municipalité a réorganisé la programmation de ses équipements culturels avec, d'avril à fin octobre, un dimanche d'ouverture gratuite chaque mois consacré à un parc ou musée (Asnapio, Terroir, Ascq 1944).

« Le but de ces ouvertures gratuites était d'attirer du monde, notamment des groupes qui sont revenus participer aux visites et ateliers payants. »

Chez Asnapio, le nouveau fonctionnement a immédiatement trouvé son rythme. Pour la grande journée d'ouverture, les Vikings ont attiré 7 000 visiteurs. Dimanche, les Diablotins ont bouclé la saison entourés de 3 146 personnes. Entre-temps, les rendez-vous mensuels ont drainé de 500 à 1 200 personnes.

Du côté du musée du Terroir, plus de 3 100 curieux sont venus découvrir un site entièrement rénové lors de ces ouvertures dominicales. Un public nombreux mais dont la fréquentation massive ne retombe pas dans les caisses de la ville puisque ces animations sont désormais gratuites.

13 000 € PAR STRUCTURE ET PAR DIMANCHE

Le budget consacré à ces ouvertures tourne autour de 13 000 € par structure et par dimanche, prestations de services et vacations de personnel comprises. Moins d'argent, plus de monde, le calcul est-il viable ? « Nous ne rentrerons pas dans nos frais et ce n'était pas le but, assure Dominique Furne, adjointe à la culture. Nous n'avons pas encore le bilan complet mais l'objectif de faire connaître nos structures est atteint. Le but de ces ouvertures gratuites était d'attirer du monde, notamment des groupes qui sont revenus participer aux visites et ateliers payants. »

À long terme, l'expérience pourrait s'équilibrer. La municipalité envisage donc de la renouveler l'année prochaine. « Nous allons étudier tous les chiffres, reprend l'élue. Si au final cela ne nous revient pas trop cher, nous imaginerons la même logique. » En incluant peut-être la ferme d'En-Haut dans le dispositif. ■



Dimanche dernier, les déambulations des Diablotins ont mis un terme à une année réussie au parc Asnapio.



Tristan Massin, qui exploite 13 hectares de vignes, produit du Champagne certifié Terra Vitis depuis 2013.

Salon des vins du terroir : les labels coulent à flots

SECLIN. Pas facile de se repérer dans les 306 stands du Salon des vins de terroir. Encore moins parmi les labels présentés. On vous aide à y voir plus clair.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)

Au milieu de ses crus de Champagne, alors que la foule s'allonge à son stand, Yves Couvreur se lance dans un cours d'histoire. « Pour bien comprendre ce label, il faut remonter au Grenelle de l'Environnement de 2008 où il a été proposé, au niveau du ministère de faire évoluer le monde agricole de manière durable. » Le label HVE est encadré. Les vignerons et agriculteurs suivent un cahier des charges précis, et se soumettent à des contrôles réguliers. Le Champagne d'Yves Couvreur est certifié de niveau 3. « Une surface est dédiée à la biodiversité. On a une ges-

tion raisonnée de l'eau avec récupération, une gestion de nitrates et une réduction des intrants. On ne traite que si nécessaire. » Yves a renoncé au désherbant depuis des années : « Quand j'ai vu que les vers de terre étaient morts en surface, je me suis dit que ce n'était pas ma façon de faire. Depuis 8 ans, je n'ai pas utilisé d'insecticide. »

TERRA VITIS (TV)

Tristan Massin a choisi pour son Champagne, médaille d'or au salon de l'Agriculture, la certification de niveau 2, le label Terra Vitis : « Cette démarche est aussi reconnue par le ministère de l'Agriculture ». Lui aussi limite l'usage des produits chimiques. « On a moins d'émissions de carbone, on passe moins souvent dans les vignes avec nos machines. Notre objectif est de moins polluer et d'avoir un produit sain. On utilise les moyens biolo-

giques en priorité et on limite l'apport chimique, en surveillant le nombre d'insectes notamment. »

AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AB)

Laurent Berger s'est, lui, pleinement engagé dans le bio. Vigneron au domaine des Liards dans la Loire depuis huit générations, Laurent proscrit tout pesticide de synthèse, tout désherbant. Il utilise la bouillie bordelaise (du sulfate de cuivre) contre le mildiou et le soufre contre l'oïdium. Il a perdu 15 à 20 % de sa production « mais on rattrape au fil des années. Le bio, c'est un choix. » Un engagement pour la planète. L'acceptation, aussi, de contraintes : « On ne peut être labellisé qu'au bout de quatre ans de formation. On est contrôlé par un organisme indépendant plusieurs fois par an dont des visites surprises. » ■

MARIE-CATHERINE NICODÈME