

PROJET

Le financement de la Cité de la bière se précise doucement

BAILLEUL Mercredi 31 janvier, Daniel Fasquelle, conseiller régional délégué au tourisme, était présent pour visiter le site. L'occasion d'évoquer le financement.

MATHIEU DERVAUX

Le projet est alléchant, c'est certain. Mais, si de nombreux Flamands ont hâte de découvrir le rendu final, beaucoup se posent également la question du financement précis de ce projet annoncé entre 18 et 20 millions d'euros.

UN FINANCEMENT DE LA RÉGION À HAUTEUR DE 40 %

Grande interrogation jusque-là d'un projet lancé par ses soins, la région a affiné un peu plus sa participation financière : « On tournera autour de 40% du coût total » avancent d'une voix commune Valentin Belleval, le président de l'intercommunalité et Dominique Fasquelle, conseiller régional délégué au tourisme.

Si le Département avait déjà annoncé un financement d'environ 1,5 million d'euros, l'édile hazebrouckois espère bien aller chercher un maximum de subventions : « On va aller solliciter les autres partenaires et la communauté d'agglomération mettra le reste », annonce sans crainte Valentin Belleval.

BAILLEUL FINANCERA À HAUTEUR DE 2 %

Parmi les potentiels intéressés, les autres dossiers candidats à l'accueil de cette Cité de la bière « mais aussi d'autres territoires qui souhaiteraient venir se joindre au projet », enchaîne Dominique Fasquelle.



Dominique Fasquelle (au premier plan) est venu visiter les locaux de la friche Nordlys.

De son côté, la cité de Mélusine, terre d'accueil de cette future « fierté régionale », participera à hauteur de 2% sur la somme totale du projet, soit 400 000 euros sur une base à 20 millions d'euros. « En plus, nous céderons à l'euro symbolique la friche dans le patrimoine de l'intercommunalité », a détaillé Antony Gautier lors de ses vœux à la population.

Si « une ligne sera budgétée dès cette année sur le budget de la communauté d'agglomération », annonce Valentin Belleval, l'élu politique espère bien ne pas remettre trop souvent la main au portefeuille une fois l'ouvrage construit. « Nous ne voulons

pas d'un puits sans fond dans lequel nous devons combler les déficits chaque année. Nous avons une logique, si ce n'est de bénéfice, d'équilibre. D'où le fait qu'il y aura des espaces privatisables, de séminaires ou de restauration pour donner lieu à des redevances d'occupations mais aussi le fait que les entrées soient payantes » « On veut un projet qui s'équilibre au maximum », appuie Dominique Fasquelle.

Les études seront lancées dès cette année sur la dépollution du site avec l'espoir de la pose d'une première pierre pour la fin 2025 et la livraison de l'ouvrage final en 2027. ■

CONCOURS

Qui pour créer le meilleur dessert en trois heures ?



La finale régionale sera placée sous la présidence de Christophe Dufossé, le chef du restaurant gastronomique Busnois, le Château de Beaulieu.

BEUVRY Cette année marque la 50^e édition du Championnat de France du dessert. Et c'est au lycée Marguerite-Yourcenar que se passera la finale régionale Nord - Île-de-France. Aujourd'hui, l'effervescence sera à son comble dans les cuisines de l'établissement. Ce dernier va abriter une finale donc, sous la présidence de Christophe Dufossé, le chef du restaurant gastronomique Busnois le Château de Beaulieu.

Cette compétition, organisée par Cultures Sucre, est considérée comme le plus grand concours de pâtisserie de restaurant en France. Scrutée par toute la profession, elle révèle les talents de demain et donne le ton des nouvelles tendances du dessert de restaurant. « Ce sera une belle et grande journée, prédit Daniel Annebicque, directeur délégué à la Formation professionnelle au lycée Yourcenar. Hélas, aucun élève de l'établissement n'a voulu s'inscrire au challenge, faute de confiance en soi. »

RÉALISER UNE CRÉATION INÉDITE

Concrètement, sept juniors le matin et six professionnels l'après-midi devront proposer un dessert

à la fois original, technique, esthétique et gourmand, tout en respectant la saisonnalité des produits. Leur objectif : surprendre et embarquer chacun des jurés dans leur univers, grâce à une création inédite.

Les candidats auront trois heures pour réaliser leur dessert à l'assiette pour dix personnes. Dans un premier temps, ils devront convaincre les trois jurés Travail par leur technique, leur sens de l'organisation, leur hygiène et leurs pratiques écoresponsables en laboratoire. L'esthétique, la gourmandise ainsi que les goûts et les textures du dessert seront évalués par les six jurés Dégustation. Au total ce sont dix professionnels, présidés par Christophe Dufossé, qui désigneront les deux finalistes (un junior et un professionnel) qui remporteront leur pass pour la finale nationale. Les résultats seront connus le jour même.

La finale nationale se tiendra les 3 et 4 avril à Argelès-sur-Mer et sera présidée par la pâtissière, Claire Heitzler, dont le crédo est : « Concilier le bon, le bien et le beau en respectant la nature et les Hommes qui en prennent soin. » ■ LAURENCE VAMBRE

INONDATIONS

Une nouvelle cellule de soutien pour les sinistrés

SAINT-OMER À partir d'aujourd'hui, le centre des urgences de Saint-Omer ouvre ses portes aux victimes des inondations pour des permanences de soutien psychologiques. Ce sera les jeudi 8, mardi 13 et mercredi 21 février de 10 heures à 17 heures.

Ce nouveau service, qui prend le relais de la cellule de soutien pilotée par France Victimes, est gratuit et sans rendez-vous. Il concerne toutes les personnes sinistrées peu importe leur âge et leur lieu de résidence - dans les limites de l'arrondissement de Saint-Omer. Trois autres permanences s'organisent dans le département à Montreuil, Boulogne-sur-Mer et Calais.

Les permanences seront gérées par des membres de la cellule d'urgence médico-psychologique (Cump) d'Arras. Infirmiers et infirmières, psychologues et psychiatres seront sur place pour accompagner les sinistrés selon leurs besoins spécifiques. Celles et ceux qui en auront besoin pourront être



Toutes les personnes victimes des inondations dans l'Audomarois peuvent bénéficier de cette aide.

orientés vers d'autres professionnels de santé pour bénéficier d'un parcours de soins adapté. ■

Restez connecté avec votre actu

NordLittoral

MÉDIAS Contenus • Print • Digital • Event

