BINCHE

Le Kursaal deviendra un salon gourmand !

Le week-end des 6,7 et 8 octobre, 57 producteurs wallons investiront la salle

Le week-end prochain, la salle du Kursaal de Binche se transformera en salon Terroirs Gourmands de Wallonie avec 57 exposants venus de tous horizons. Un événement signé par le Lions Club de Binche.

Le Lions Club de Binche, en compagnie du Bourgmestre, a présenté le salon Terroirs Gourmands de Wallonie. © M.I.

Au-delà du « plaisir de la bouche », un changement de mentalité majeur est venu frapper aux portes de nos habitudes de consommation alimentaire : la qualité des produits. Il est parfois difficile d'identifier leur origine et cette difficulté conscientise de plus en plus de personnes. Cette observation, le Lions Club de Binche l'a noté au point d'en organiser un salon, en association avec l'office du tourisme, l'APAQ-W et Hainaut développement. *« L'idée nous a traversé l'esprit il y a exactement un an »*, lance Gary Ferri, président de la commission des activités du Lions Club. *« J'ai d'abord effectué un coup de sonde afin de juger la faisabilité du projet pour ensuite sillonner les différents marchés et salons proposant des produits du terroir »*, ajoute-t-il. *« Nous n'attendions pas une charge de travail aussi élevé. Les plus optimistes de nos collaborateurs estimaient qu'une quarantaine d'exposants serait déjà une grande réussite, nous sommes parvenus à en rassembler presque soixante. »*

L'entrée du salon est fixée à 3 euros et les plats varient entre 8 et 11 euros

Au total, trois jours d'expositions, de dégustations et de festivités se tiendront le week-end du 6,7 et 8 octobre. *« Ce salon veut être la réponse à toutes les préoccupations de qualité alimentaire. Cet événement mettra en valeur les produits authentiques et de qualité de producteurs et d'acteurs wallons s'inscrivant dans un circuit court. »*

Un des points sur lequel les organisateurs ont, à plusieurs reprises, insisté lors de la présentation de l'événement, est l'esprit de fête et de convivialité qui régnera sur le salon. *« Le but est la découverte »*, note Alain Coquette, également membre du Lions Club.

« Nous voulons instaurer une ambiance festive où chaque exposant prendra à cœur de faire découvrir ses produits et où les visiteurs auront l'occasion de s'entretenir, d'être informés mais aussi d'apprécier la qualité et la saveur. Le tout dans une relation de confiance. Découverte, dégustation et fête sont les trois mots d'ordre. »

En plus des stands, des animations sont au programme. Un chocolatier et un œnologue en la personne d'Eric Boschman, en plus de restaurateurs seront présents et animeront des ateliers.

Autre particularité de ce salon, la carte de dégustation préparée avec les produits des exposants. Neuf plats allant des escargots au boudin en passant par le foie gras seront à déguster pour un prix variant entre 8 et 11 euros.

À noter que l'entrée au salon est fixée à 3 euros.

MATTIA IMPERIALE