

ÉVÉNEMENT

Les vins et le terroir
à l'honneur ce week-end

VIVIER-AU-COURT Le salon Vins et terroir, organisé par le Lions club Charleville Rimbaud, se déroule ce week-end au complexe de l'Arena. Un régal en perspective.

AMÉLIE GIRARD

Déguster du bon vin accompagné de charcuterie et de fromage ardennais et en même temps aider au financement d'actions en faveur de la jeunesse ardennaise, c'est ce que le Lions club Charleville Rimbaud propose ce week-end avec son salon Vins et terroir. Il se déroule ce samedi et ce dimanche au complexe de l'Arena à Vivier-au-Court.

« Une vingtaine de vignerons seront présents. Ils viennent de toute la France. Il y aura du vin de Bordeaux, d'Alsace, de Bourgogne, de la vallée du Rhône... Ce sont des vignerons fidèles au rendez-vous », annonce Stéphane Brion, le coordinateur du Lions club Charleville Rimbaud qui a autour de lui une vingtaine de bénévoles qui s'activent pour organiser l'événement qui en est à sa cinquième édition.

« Un espace de restauration permettra au public le midi de manger et de boire ce qu'ils ont acheté sur place »

Stéphane Brion

Des producteurs ardennais seront aussi présents pour proposer des mets qui accompagneront les vins : charcuterie, fromage, pain, pâtisseries,



Des producteurs ardennais seront présents pour proposer des mets qui accompagneront les vins. Archives.

rie, confiserie, huîtres, quiches... « Un espace de restauration permettra au public le midi de manger et de boire ce qu'ils ont acheté sur place », ajoute Stéphane Brion.

Cet événement, s'il ravira les palais fins, sera aussi l'occasion de faire une bonne action. L'intégralité des recettes servira à financer des projets en faveur de la jeunesse ardennaise. « Nous soutenons par exemple les Apprentis d'Auteuil à Monthermé, le centre d'Audiophonologie à Charleville-Mézières ou encore l'Albatros à

Montcornet », précise le coordinateur qui fait appel aux élèves du lycée hôtelier de Bazeilles pour l'organisation du repas de gala samedi soir (déjà complet). « Pour cela, nous les remercions individuellement avec des bons qui leur permettront d'acheter du matériel professionnel ou qui leur offriront la possibilité d'effectuer un stage dans une cuisine à l'étranger », ajoute-t-il. ■

Samedi de 10 à 20 heures
et dimanche de 10 à 18 heures.
Entrée : 5 € avec un verre.