

AUJOURD'HUI

Thomas Suel à Bruay ▶ Le jeune poète à la langue percussante et mélodique enjambe les styles, les rythmes et les lexiques, pour raconter notre monde avec humour et passion. À 20 h 30, au Temple. ■

BONJOUR ▶ La sécurité, number one sur Facebook

Plus de dix mille personnes ont vu notre publication Facebook à propos du braquage survenu mercredi au magasin Dia (lire page 11). Vous étiez vingt-cinq à commenter cette information et plus de trois cents à la partager. Que penser d'un tel en-

gouement ? D'abord, que vous êtes très préoccupés par la sécurité dans vos communes. Ce sera une thématique phare des municipales. Reste à relativiser, les faits divers de cette nature restent très minoritaires dans le Bruaysis. Ce qui ex-

pliquerait aussi le succès de celui-ci. Nous en retiendrons le trafic inhabituel sur notre Facebook, qui vous aura permis, chers internautes, de constater la richesse de l'actualité du territoire. Et ça, nous ne le relativiserons pas. ■ S. C. C.

PENSEZ-Y !

Portes ouvertes ▶ Classique ou Modern'Jazz, contemporain ou hip hop, tous les cours du conservatoire de danse de Bruay vous seront ouverts la semaine prochaine, dès lundi, 17 h 15, salle Marmottan. ■



MINE DE RIEN

Testé et approuvé

Quoi de mieux que l'avis d'un professionnel, pour évaluer le tout nouveau centre culturel d'Isbergues ? Ainsi, le pianiste de jazz Jérémie Ternoy (lire page 20), Lillérois d'origine, a participé à son inauguration, en compagnie de son frère, pianiste lui aussi. Et son avis est définitif : « C'est un super endroit et surtout, le son est très bon ! C'est un régal pour un musicien de jouer là-bas. » Pour l'anecdote, c'était la première fois que les deux frères jouaient ensemble sur une scène.

Bruay : les municipales s'affichent

Nous avons presque, répétons, presque, failli nous habituer à la photo de Marine Le Pen. La trombine de la présidente frontiste avait envahi depuis quelques mois les panneaux d'affichages de la ville. Mais très récemment, les couleurs d'affiches du Parti socialiste local ont dû ressortir pinceaux et colles. La rose a submergé la vague bleue marine. On dirait bien que la première bataille pour les municipales sera celle-ci.

Un 7 septembre endiable

Le parcours de la deuxième Charrette du diable, un trail organisé autour du 14 d'Auchel, est prêt. L'an dernier, sept cents coureurs de toute la région avaient poussé les portes de l'enfer. Serez-vous plus nombreux à défier le diable ? Réponse le 7 septembre. En attendant, il est déjà possible de s'inscrire (lacharrettedudiablenord.fr). Voilà ce qui attend les plus courageux : une course de treize kilomètres à travers des champs de pneus, de boue, un contre-la-montre dans l'ancre du diable, deux cents trente mètres de dénivélés pour l'ascension du terril... Un véritable enfer... Dans une ambiance complètement démoniaque ! ■



LE + DU WEB

Cette semaine, des élèves du collège Camus ont eu cours à STA, qui fabrique des boîtes de vitesses automatiques. Une vidéo est à regarder sur notre site.

www.lavoixdunord.fr onglet Bruay

ON EN PARLE

Deux hommes, une société et un bébé : la Laurette, une nouvelle patate

L'un est trentenaire. L'autre quadra. En commun, André Sambussy et François Lefebvre cultivent le goût de la pomme de terre. Ensemble, il y a un peu plus de deux ans, ils ont fondé Pom'Idéal, une société basée à Witternesse qui importe et exporte dans le monde entier. Leur premier né s'appelle Laurette. Une belle plantureuse qu'ils ont repérée dans un labo et mise sur le marché. Aujourd'hui, ils aspirent à ce que les fées de la grande distribution se penchent sur son berceau pour encourager ses débuts dans les assiettes.

PAR AGNÈS MERCIER
amercier@lavoixdunord.fr

Quand on est face à un sac de pommes de terre sur les étals, difficile de s'imaginer toute la logistique qui se cache derrière. Mais aussi tous les enjeux. Pour mieux comprendre, il n'y a qu'à rencontrer André Sambussy et François Lefebvre, qui en ont fait leur métier. Leur toute jeune société, Pom'Idéal, basée à Witternesse, vient de lancer une nouvelle variété sur le marché : la Laurette, qu'ils considèrent comme leur bébé et en qui ils fondent de grands espoirs.

Dans les locaux de Pom'Idéal, au chiffre d'affaires annuel de trois millions d'euros, des bureaux bien sûr, avec Catherine, la secrétaire, et un laboratoire. C'est tout. Il faut dire que beaucoup de



François Lefebvre et André Sambussy forment un duo très complémentaire.

choses se passent sur le terrain. Car cette société comprend trois pôles : le développement variétal, le suivi technique et le négoce de proximité. « On se déplace partout en France, dans toute l'Europe et au-delà. »

Croisement naturel et 100 % française

André Sambussy, en charge de la partie commerciale, porte le plus souvent le costume, tandis que son acolyte chausse les bottes pour arpenter les champs de pommes de terre : « J'accompagne la production, donne des conseils, vois ce qui va, ce qui ne va pas... » Et c'est d'autant plus vrai avec la Laurette.

« Notre bébé, nous l'avons repéré dans un laboratoire. En moyenne,

50 000 variétés sortent par an et une seule sort du lot », commente le commercial. Le repérage, c'est François Lefebvre qui l'a fait. « Je bosse dans ce domaine depuis des années. Alors, celles qui vont marcher je les vois », confie celui qui, dans sa précédente vie, travaillait pour la grande distribution et un conditionneur franco-belge.

André, le Normand, titulaire d'un BTS agricole, peut lui s'appuyer sur son expérience en société de courtage, négoce et semence de pommes de terre. Autant dire qu'à eux deux, ils ont un réseau dense.

La Laurette est issue d'un croisement naturel et est 100 % française, des atouts qui, selon le duo, peuvent faire la différence sur le marché. « Par son calibre et sa

forme, elle relève de la gamme hôtelière. Sa chair est ferme et elle est gustativement très bonne. Elle montre aussi des qualités en termes de productivité. »

L'an dernier, sa présentation a fait mouche. Des restaurateurs (lire ci-dessous) ont été séduits, mais aussi des producteurs. L'an dernier, quinze hectares étaient consacrés à sa production en France, un chiffre en constante augmentation. Prochain objectif : séduire la grande distribution pour qu'elle écoule le produit. Tandis que la Laurette prend son

« Par son calibre et sa forme, elle relève de la gamme hôtelière. »

envol, Pom'Idéal veille sur six autres variétés afin de diversifier le créneau culinaire.

Sur les 2 500 variétés de pommes de terre au monde, environ quatre-vingt sont commercialisées en Europe. Des nouvelles espèces apparaissent aussi chaque année. Pour celles-là, André et François veillent. Quand ils aiment, ils investissent. Pour sortir une nouvelle variété, il faut en moyenne dix ans. Il faut aussi y croire et avoir un produit à la hauteur des attentes à la fois des consommateurs, des cultivateurs et des distributeurs. L'équipe de Witternesse est donc en permanence à la recherche de « LA » pomme de terre, toujours prête à élargir le champ des possibles. ■

À croquer... parole de chef

Dans le Béthunois, il est connu pour avoir longtemps œuvré dans les cuisines du Carrefour des saveurs à Nœux-les-Mines. Poursuivant son ascension, aujourd'hui, le chef David Wojtkowiak est aux fourneaux des Saveurs du Parc, hostellerie les Trois Mousquetaires à Aire-sur-la-Lys. Et depuis un petit moment maintenant, la Laurette figure en bonne position sur sa carte. Quand André Sambussy et François Lefebvre lui ont présenté leur bébé, il a été séduit. Il nous en parle.

« Cette pomme de terre, c'est vrai qu'elle ressemble à la Charlotte. Par sa forme, sa texture, mais avec en-

core plus de qualités. Elle tient très bien à la cuisson. Elle ne corde pas, c'est-à-dire qu'elle ne devient jamais élastique. » Le chef la propose en purée, en gratins... sous diverses formes et à chaque fois, les retours des clients sont positifs. « Lors d'un cocktail comme celui-ci, organisé par la société Pom'Idéal, je m'amuse avec. J'ai même déjà fait des macarons et de la glace. Et regardez ces chips, elles sont d'une transparence ! » Gnocchis, pommes boulangères, vichyssoises, gaufres ou blinis, les verrines variées révèlent que la carte des déclinaisons est large. Les papilles, elles, sont à la fête. ■



En blinis, en gnocchis ou en pommes boulangères, la Laurette se décline sous de nombreuses formes.