

Au salon Horesta, la filière viticole régionale espère prendre de la bouteille

Elle tiendra un stand au salon Horesta, dédié aux métiers de bouche, qui se tient à partir de dimanche 21 septembre à Lille Grand-Palais. L'association des vignerons des Hauts-de-France entend y faire la promotion des premières cuvées de la région et communiquer sur cette toute jeune filière, comme le développe son président, Antoine Bouin, vigneron à Mentque-Nortbécourt, près de Saint-Omer.



L'association des vignerons des Hauts-de-France présentera ses premières cuvées au [salon Horesta](#).

On n'a pas l'habitude d'entendre parler de vignerons dans la région. Comment est née votre association ?

Dans les Hauts-de-France, on a eu le droit de planter des vignobles commerciaux hors AOP à partir de 2017. On avait commencé à planter chacun de notre côté et on s'est dit que ce serait bien qu'on se rencontre pour [une dégustation de nos premières cuvées](#). D'où l'idée de créer une association de vignerons des Hauts-de-France, des personnes qui plantent, qui vinifient chez eux et qui vendent les bouteilles en leur propre nom. L'association est née il y a tout juste un an, en septembre 2024, et compte 13 vignerons professionnels et deux associations. Ça représente 40 hectares. Nous sommes indépendants sur nos exploitations mais nous sommes rassemblés pour défendre la filière viticole, s'entraider sur la pub et la partie commerciale, mettre en place des formations ou favoriser les échanges de matériel. Tout ça pour mettre en place une filière viticole dans les Hauts-de-France et renseigner de futurs planteurs.

C'est une filière qui reste encore anecdotique...

C'est vrai que la particularité des vignerons de l'asso, c'est qu'on est des exploitants agricoles à côté. Donc, les vignes sont des projets de valorisation de parcelles « mauvaises » pour les autres cultures. Sur ces terres, l'idéal c'est d'avoir du calcaire en profondeur, avec des cailloux. Ce sont des parcelles vallonnées, exposées plein sud.

Quand on voit le résultat des premières récoltes sur de jeunes vignes, on se dit qu'on a un énorme potentiel quand les vignes vont vieillir.

Antoine Bouin , président de l'Association des vignerons des Hauts-de-France

Est-ce qu'on peut imaginer que dans 20, 30 ans, les Hauts-de-France deviendront une terre à vins ?

Pour moi, c'est une évidence. On a sorti les premières cuvées et on a vraiment fait de belles choses. Quand on voit le résultat des premières récoltes sur de jeunes vignes, on se dit qu'on a un énorme potentiel quand les vignes vont vieillir. L'idée, c'est de s'adapter. Nous n'avons pas planté comme en Champagne : on est sur des rangées de deux mètres de large et des vignes de deux mètres de haut, avec de la ventilation en dessous du pied, pour arriver à faire un raisin de qualité qui est bien sucré.

Participer au salon Horesta, c'est donc une opportunité pour proposer ces vins aux restaurateurs, aux magasins présents.

C'est effectivement une opportunité, même si les premières cuvées ont fait tellement fait fureur que nous n'avons plus de stock ! On ne fait pas beaucoup de salons car nous n'avons pas assez de volume. Mais on ne voulait pas passer à côté de ce salon-là, parce que c'est un moyen de montrer que nous sommes présents dans les Hauts-de-France. C'est très important pour notre visibilité. Lorsqu'on aura les volumes, on pourra faire rayonner nos vins, dans la région et au-delà. Et travailler avec des restaurateurs, des professionnels qui sauront les sublimer et les mettre à l'honneur sur leurs tables.

Cent cinquante stands dédiés aux métiers de bouche et aux cafés, hôtels et restaurants au salon Horesta

La 4^e édition du salon Horesta se déroule du dimanche 21 au mardi 23 septembre au parc des expositions de Lille Grand Palais. Gratuit pour les professionnels, il s'adresse aux dirigeants, directions mais aussi salariés et apprentis des métiers de bouche, de l'alimentation (supérettes, commerces alimentaires de proximité, supermarché, mais aussi camping et bases de loisirs) et des cafés, hôtels restaurants (CHR), bowling, snacking... Durant trois jours, en plus des 150 stands d'exposants, les visiteurs pourront profiter de trois espaces expérientiels, le Salon de la Bière, Allocavore (spécial circuits courts) et Retour vers le Futur (pour parler des établissements de demain). Plusieurs concours seront également organisés : entre autres, concours croque-en-bouche apprentis et professionnels, course de garçons de café, sélection régionale pour participer à des concours nationaux (meilleure baguette, meilleur croissant...), concours Cheese Lab... Pendant le salon, les apprenants métiers de bouche et CHR diplômés en 2025 seront mis à l'honneur.

Dimanche 21 de 11 h 30 à 18 h, lundi 22 de 9 h à 18 h et mardi 23 de 9 h à 16 h. Programme complet sur horestahdf.fr .