

Lens, Liévin et alentours

AUJOURD'HUI

FACE NORD

Exposition de photos extraites du carnet de voyage né de promenades dans le bassin minier Nord - Pas-de-Calais. Visible à partir d'aujourd'hui, jusqu'au jeudi 28 avril, à la médiathèque d'Angres.

BONJOUR

DES NOUVELLES DES (VILAINES) GAZELLES. Dans une précédente édition, nous vous informions du départ de quatre dames, dont l'une travaillant sur Liévin, au Sénégal, pour une aventure sportive et solidaire. Elles forment « l'équipe des vilaines étoiles ». Après une courte nuit, et après avoir fait un Lille-Orly-Casablanca-Dakar, les joggeuses sont arrivées à Foundiougne, en taxi-brousse, sous une température proche des 40°.

Sur une page Facebook, elles racontent, au jour le jour, leurs péripéties. Ainsi, nous avons appris qu'elles avaient eu un souci lors de la pesée des bagages à l'aéroport. Il a fallu revoir la répartition des fournitures scolaires que « les gazelles » doivent distribuer aux écoliers africains. Nous avons aussi su qu'en plus de courir, les filles devaient défiler au côté des autorités locales pour la journée nationale. Rien que ça ! ■ É.M.L.

PENSEZ-Y!

CONCERT MÉTAL

Proposé dans le cadre du rendez-vous habituel, rue Ampère, avec à l'affiche les groupes Hangman's Chair, One Eye Dollar, Spiritual driver, Line Cruiser. Vendredi 8 avril à 20 h 30 au CCS Georges-Carpentier de Liévin. Entrée 3 €.



Du neuf le midi au parc Artois-Flandres

LIRE
P.10

SALLAUMINES

**Un véhicule utilitaire
100 % lin !**

P. 11

AVION

**Un quinquagénaire
porté disparu**

P. 12

AIX-NOULETTE

**Des parents d'élèves
montent au créneau**

P. 14

Premier service pour les food trucks au parc industriel Artois-Flandres

Pour déjeuner sans devoir faire des kilomètres, les possibilités offertes aux 4 600 salariés de la zone industrielle la plus étendue du Pas-de-Calais étaient plutôt minces. Écoutant l'appétit des travailleurs, le syndicat mixte du parc a aménagé un espace pour les food trucks en face de la friche Filartois. Les premiers clients ont été servis hier midi.

PAR ÉDOUARD WAYOLLE
lens@lavoixdunord

DOUVRIN. « Merci le Siziaf ! » Plus qu'un cri du cœur, c'est au niveau de l'estomac que ça se passe quand Johann Menet repart avec son burger sous le bras et le sourire aux lèvres. À la tête de TP+, une entreprise de 17 salariés, le premier client du Vintage burger compte bien croquer à pleines dents cette offre toute fraîche et « bienvenue » à son goût. « Je connais le food truck de spécialités réunionnaises qui doit aussi venir (le jeudi, ndlr), c'est super, prévient le Souchézois. Jusque-là, on se débrouillait avec le Simply Market ou les fast-foods mais c'est un peu plus loin. Il y a le Colibri sur le parc qui est parfait pour les déjeuners clientèle mais j'aime ce concept des food trucks. »

Le syndicat mixte gestionnaire de la zone (Siziaf) aurait donc visé juste en aménageant pour quelques milliers d'euros un espace qui, à terme, pourraient re-

“ L'espace pourraient, à terme, recevoir deux camionnettes chaque midi de la semaine.

cevoir deux camionnettes chaque midi de la semaine. « Ça reste un projet anecdotique comparé à ceux qu'on mène sur une année », tempère Vianney Leveugle. Pour déraciner « la culture de la gamelle » présente au parc par la force des choses,

Le Colibri a fait son nid

Que ce soient des food trucks ou un éventuel restaurant interentreprises, le Colibri ne craint pas ce type de concurrence. Depuis qu'il a pris son envol dans les années 90 sous l'aile des époux Fallon, l'hôtel de 50 chambres est bien côté sur le parc pour son offre de restauration. Deux menus à 19 ou 36 euros concoctés par Laurent Fallon, en très grande partie la semaine pour la clientèle d'habitues qui travaillent dans la zone industrielle de Douvrin et Billy-Berclau et le week-end pour des banquets de famille. « Le parc, c'est comme un



Johann Menet, premier client du Vintage burger, l'un des quatre food trucks qui se partageront la semaine au SIZIAF.

le vœu premier du directeur du Siziaf tourne plutôt autour de la réalisation d'un restaurant interentreprises (lire par ailleurs), mais il ne fait pas la fine bouche. « Une friterie s'était déjà installée à la lisière du parc mais cette implantation a vite posé des problèmes en matière de stationnement et de sécurité. Au moins, avec cet espace, tout est cadré et c'est un plus pour les travailleurs », reprend-il.

UN FOOD TRUCK... DE 1967

Premier de cordée hier, le gérant du Vintage burger avait assez de ses deux mains pour compter le nombre de clients servis. Pas de

quoi refroidir Geoffroy Lespinasse. Le Mazingarbois a confiance au bouche-à-oreille, expérience à l'appui. « Je suis aussi présent à Hulluch. On a commencé à cartonner après trois mois. » Autre signe encourageant et preuve que la communication reste à faire, « des gens se sont arrêtés pour voir ce qu'on faisait là », confie celui qui conduit son affaire dans une Citroën HY version tube de 1967... Et quand on compte parmi les clients potentiels les salariés de la FM, producteur de moteur auto (depuis 1969), il y a fort à parier que ça parlera mécanique entre deux commandes... ■

village », confie affectueusement Armelle Fallon pour décrire l'ambiance familiale du quotidien. Visible depuis la RN47, l'établissement s'est refait une beauté il y a quatre ans. Il accueille une cinquantaine de couverts chaque jour en moyenne. « Quand nous sommes arrivés, la FM comptait 8 500 salariés. La zone s'est bien diversifiée et on travaille avec tout le monde. » Et même le monde entier... Pour l'Euro de football en juin, l'hôtel qui emploie 18 personnes a même des clients qui viendront d'Australie. ■ E. W.



Armelle Fallon aime comparer l'ambiance du parc à celle d'un village.

OÙ ?

En face du bâtiment principal de l'ancienne usine Filartois, boulevard de l'Ouest à Douvrin. Stationnement possible.

QUAND ?

Chaque midi de la semaine.

AU MENU ?

Vintage burger le lundi, Royal friterie le mardi et mercredi, King frite, le jeudi et vendredi, Calou Pilé (spécialités réunionnaises) le jeudi.

ET APRÈS ?

L'offre ne demande qu'à se développer puisque deux emplacements ont été aménagés. Les candidatures de food trucks, hors friterie traditionnelle, sont donc encore les bienvenues.

QUID D'UN RESTAURANT INTERENTREPRISES ?

De l'aveu de la propriétaire du Colibri, « on entend parler de ce projet depuis qu'on est installés... » Soit 21 ans au moins que les gestionnaires du parc poussent à la roue pour ajouter un restaurant interentreprises à leur carte des services. Avec la construction de la crèche interentreprises en 2010, le dossier est revenu sur la table, avant de disparaître à nouveau. L'idée d'ouvrir le réfectoire de la Française de Mécanique (250 repas en moyenne) aux autres a été creusée, mais sa situation à l'intérieur de l'enceinte posait divers problèmes. Sans aucun doute, le sujet du restaurant interentreprises se reposera. « La volonté existe toujours », assure le Siziaf. Du côté de la FM, conscient que la localisation de son réfectoire pourrait être remise en question avec la restructuration foncière du site, on ne se dit pas opposé à la discussion même si l'échéance paraît encore lointaine.

Le géant du parc a perdu du poids mais reste un partenaire incontournable, à l'image du rôle joué pour la crèche. Et bien que la part de salariés FM et hors FM sur le parc tende à s'équilibrer, l'engagement franc du site PSA apparaît indispensable pour inciter le Siziaf à investir et intéresser un exploitant. E. W.

