

L'autre prétendant à l'investiture LREM pour les municipales ne lâche rien

En annonçant début septembre sa candidature à la candidature, la Lilloise Delphine Garnier avait soulevé une bronca parmi les Marcheurs. Dominique Guérin n'était pas le moins estomaqué, lui qui était sur les rangs depuis juillet.

PAR VIRGINIE BOULET
villeneuveascq@lavoixdunord.fr

VILLENEUVE-D'ASCQ. Les Marcheurs villeneuvois partent divisés pour les municipales de Villeneuve-d'Ascq. Après avoir reçu une fin de non-recevoir de la part de Gérard Caudron, pas décidé à leur laisser de la place sur sa liste, ils s'éparpillent aujourd'hui. Ainsi, ceux qui font partie du collectif VilleNeuve d'Ascq'Tion ont choisi de soutenir l'ex UMP Florence Bariseau (notre édition du 5 octobre). Par ailleurs, si une majorité des Marcheurs des deux comités villeneuvois avaient dénoncé le parachutage de la référente départementale, trois d'entre eux se sont rangés derrière elle depuis. Et puis, il y a ceux, une vingtaine au total, qui soutiennent la candidature de Dominique Guérin. L'homme n'est pas un macroniste de la dernière heure. Depuis 2017, il co-anime avec Olfa Laforce l'un des deux comités de la ville. Villeneuvois depuis douze ans, avocat au barreau de Lille, Dominique Guérin, qui se place au centre-gauche, est un novice en politique. Ce sont les membres de ce comité qui sont allés le cher-



Dominique Guérin est l'autre prétendant à l'investiture d'En Marche pour les municipales de Villeneuve-d'Ascq.

cher pour devenir chef de file. « J'étais convaincu qu'il était temps pour moi de passer du statut de spectateur à celui d'acteur, j'ai donc accepté », confie cet habitant de Brigode.

« UN FLOU SUSPECT »

On en était là quand est arrivé le coup de théâtre de septembre. « Le comité politique de la LREM Nord était pourtant au courant de ma candidature », soupire Dominique Guérin. Le militant a eu la confirmation, jeudi, que sa candidature

avait bien été enregistrée par la commission nationale d'investiture. Enfin, il n'en a été informé ni personnellement ni officiellement.

Quand tranchera la CNI ? Sur ce point, Dominique Guérin, qui regrette une perte de temps, n'a « pas non plus de précisions. C'est flou, et quand c'est flou... En tout cas, si dans les faits, je constate que ma candidature est passée à la trappe sans autre forme de procès, je n'exclus pas de claquer la porte ». Ambiance. ■

Avec des professionnelles, apprenons à comprendre notre chien

VENDEVILLE. Lors des activités de la Semaine bleue, la municipalité a invité les seniors à découvrir les bienfaits de la relation entre l'homme et l'animal. Deux intervenantes, Océane Dorchie, éducatrice canin, diplômée d'État, et Sarah Descamps, de l'élevage Fleur d'Écosse à Vendeville, sont venues avec quatre grands chiens. Ils ont circulé, placides, dans la salle Paul-Buisine pendant toute la durée de la conférence. Océane a expliqué que les mauvais comportements du chien étaient une réaction à des besoins non comblés, parmi lesquels on peut citer l'activité physique et l'activité sociale. L'animal, comme nous, éprouve des émotions qui se manifestent par la gestuelle. En l'observant bailler, cligner des yeux lentement, tourner la tête, on découvre des manifes-



Les deux intervenantes ont expliqué aux personnes âgées comment décrypter les comportements des chiens.

tations du désir de communiquer auxquels il faut apporter la réponse appropriée plus par le jeu que par la contrainte. De nombreuses questions ont en-

richi l'échange : comment expliquer à un enfant la bonne conduite à avoir avec un chien inconnu, comment l'approcher. ■ V. L. (CLP)



Restaurant La Casa Bianca
Cuisine faite maison
Menus et carte (tous les jours sauf le dimanche soir)
Possibilité de repas de groupes (anniversaire, baptême, entreprise...)
jusqu'à 50 pers.
Menus adaptés à votre budget
43, route de Douai - Lesquin
www.lacasabianca.fr 03.20.58.43.15

Restaurant La Canopée
Restaurant 100% local, 100% produits frais
Plus de 15 producteurs locaux mis en valeur par le talent des chefs.
Formule « balade » à 27 € (entrée, plat, dessert)
Ouvert lundi, mercredi, jeudi, vendredi et dimanche midi, vendredi et samedi soir.
Au cœur de Mérégnies Golf, 1245 av. du golf - Mérégnies
www.merigniesgolf.com 03.20.79.37.95

Le Bistrot du Forgeron
Menu du midi à partir de 22€.
Formule express « Bistro Malin » à 14,90€.
Des produits frais de qualité cuisinés chaque jour.
Ouvert midi et soir du lundi au vendredi et samedi soir.
17, rue Roger-Bouvry - 59113 Seclin
www.aubergeduforgeron.com 03.20.90.09.52

Restaurant Fort de Mons
Dans un cadre exceptionnel - Table Gourmande -
Salle de réception - Parking ! Plat du jour 13 €
Plat / dessert 18 € Carte traditionnelle
www.restaurantfortdemons.fr
Retrouvez-nous sur la page facebook
Restaurant Fort de Mons
4, rue de Normandie - Mons-en-Barœul
(A proximité du bd de l'Ouest et proche de station de métro)
03.28.36.98.39

Les Jardins de l'Hamadryade
Maitre Restaurateur - Cuisine faite maison
Restaurant - Salle de réception climatisée - Traiteur -
Parking privé - Jardin - Terrasse privative.
Menu à 21,90 € tous les jours (sauf dimanche) et formules à 40,50 € et 46 € (apéritif* et boissons comprises). Ouvert le vendredi soir et samedi soir.
26, rue Ferry (derrière Cora) - Villeneuve-d'Ascq
www.lesjardinsdelhamadryade.com 03.20.04.89.01

Restaurant de l'Hippodrome
Panorama sur le champs de courses et le golf
Entrée 8 € - Plat 18 €
Menus du Marché à 23 € et 35 €
Ouvert tous les midis et Vendredi soir
Fermé le Samedi sauf réservations groupes
137, bd Clemenceau - 59700 Marcq-en-Barœul
03.20.72.15.16
www.restaurant-hippodrome.fr

Restaurateurs, cette rubrique vous intéresse ?
Contactez-nous au 03 27 83 68 32