

Le Jury des Petits gourmets

Dans le cadre d'actions de sensibilisation organisées dans les écoles du territoire, des enfants ont été invités à juger les de Hollain du Groupe scolaire de La Pierre (B) et de l'école primaire de Sars-et-Rosières (F) ont participé au Jury des Petits Gourmets. Les enfants ont remis trois prix spéciaux :

- Flan Grand-Mère de la Boulangerie Graines de pain à
- Pâte à tartiner de Délices et chocolats à Hollain (B)
- Gaufrette à la cassonade de la Boulangerie Au Pain de l'Plaine à Laplaigne (B)



Ils ont été primés les 2 dernières années Brasserie de Brunehaut à Rongy (B),

Ferme Amorison à Basècles (B), Brasserie de Cazeau à Templeuve (B), Croc'Frites à Wez-Velvain (B), Ferme de la Défière à Coutiches (F), GAEC de la Motte à Nomain (F), GAEC Janssen à Marchiennes (F), Jeunes affineurs fromagers à Stambruges (B), Michaël Collins à Râches (F), La ferme du Grand Porche à Quarouble (F), La Maisonnette à Flines-lez-Mortagne (F), Les Vergers de Barry (B), Ferme Velghe à Baugnies (B), Un Chef à la Maison à Péruwelz (B),



Taverne Saint-Géry à Aubechies (B).

rue des Sapins,31

Parc naturel des Plaines de l'Escaut Parc naturel régional Scarpe-Escaut

357, rue Notre Dame d'Amour BP 80055 - 59731 Tél. +32 [0]69 77 98 70 Saint-Amand-les-Eaux Cedex info@pnpe.be Tél. +33 [0]3 27 19 19 70 contact@pnr-scarpe-escaut.fr











les Fins Gourmets

du Parc naturel transfrontalier du Hainaut





Interreg

PNTH Ecorurable

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional

Le Jury de la Presse

Des membres de la presse sont invités à déauster les produits et les recettes proposés au Jury. Les coups de cœurs de la presse ont été attribués à trois produits et une recette :

- Le Camembibi de la Ferme Lesplingart à Quevaucamps (B).
- Miel fleurs d'été de Grégory Dussenne de Condé-surl'Escaut (F).
- Gelée extra de sureau bio de La Ferme du Major à Raismes (F).
- Délice de pommes bio caramélisées sur sablé spéculoos, Steph' du restaurant Au gré des sens à Rosult (F).



Le Jury des Chefs

Les coups de cœur des Chefs ont récompensé deux recettes et trois produits :

- Magret de canard de Landas, pomme rumegeoise rôtie au thym et vinaigrette de cidre, de l'Auberge du Kursaal à Saint-Amand-les-Eaux (F)
- Délice de pommes bio caramélisées sur sablé spéculoos, espuma de chèvre du Rieulay, caramel de bière du Steph' du restaurant Au gré des sens à Rosult (F)
- Le Beurre de la Ferme du Préau à Harchies (B)
- Gelée extra de sureau bio de La Ferme du Major à Raismes (F)
- Miel de printemps de Natha'miel à Maulde (F)

Chaque année, le Parc naturel transfrontalier du Hainaut organise un jury de dégustation qui se réunit pour apprécier ce qui se fait de bon chez nous!

Le but est de faire découvrir des produits locaux de qualité, de mettre à l'honneur les producteurs et les restaurateurs de notre territoire et de valoriser leur savoir-faire.

Les produits et les recettes proposés ont été notés par 4 jurys différents selon une grille de critères faisant intervenir le goût, l'origine des ingrédients, la texture, la présentation, l'originalité, etc.

Le **Jury des habitants**, le plus important, est constitué de consommateurs du Parc transfrontalier. Il attribue 3 distinctions aux producteurs et restaurateurs du Parc naturel transfrontalier du Hainaut :





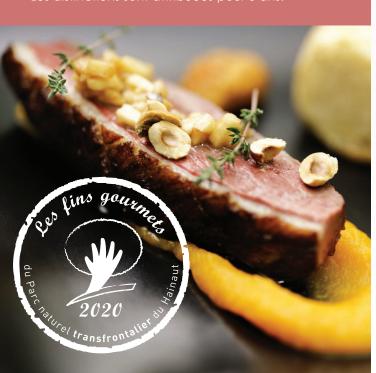


SAULE D'ARGEN

SAULE DE BRON (14/20)

Les 3 autres Jurys sont : le Jury des Chefs, le Jury de la Presse et le Jury des petits Gourmets. Les produits préférés par ces Jurys se voient attribués de « Coup de cœur ».

Les distinctions sont attribuées pour 3 ans.



Jury des habitants

Cette année, pour sa treizième édition, le jury « Les Fins Gourmets du Parc naturel transfrontalier du Hainaut » s'est réuni en novembre 2019 au restaurant « Le Pied du Mont » à l'Institut de la Sainte-Union de Kain (B) pour goûter des produits fabriqués dans notre région et des recettes mettant en valeur des produits du territoire.

Les récompenses sont attribuées à :

Côte à l'os

Thierry DEPUYDT

Rue de Sondeville, 15 B7600 PERUWELZ 069/77 24 37 - 0476/39 77 20 Boudin à la Patinette : Saule d'Or

Ferme du Préau

Jacques et Anne-Marie DUBOIS Chemin des Préaux, 2 B7321 HARCHIES

069/57 60 70 - 0478/418 189 Beurre : Saule d'Or

La Spiruline de l'Amandinois

Aurore BULION

242 rue Berthelot F59199 BRUILLE SAINT AMAND 06 75 18 14 12

Spiruline en brindilles : Saule d'Argent

Chez Dany

Dany LEBLON

Chaussée de Brunehaut, 176 B7972 QUEVAUCAMPS 069/57 50 77 - 0479/533 964 Pâté de lièvre : Saule d'Argent

Ferme Lesplingart

Pascal et Catherine LESPLINGART-JEUNIAUX Chaussée de Brunehaut, 100 B7972 QUEVAUCAMPS 069/30 29 52 - 0478/536 417 Le Camembibi : Saule d'Or

Le Grand Duc

Philippe COLLET

104 Avenue de Condé F59300 VALENCIENNES 03 27 46 40 30

Tatin d'andouillette de veau et pommes Boskoop à l'ail fumé d'Arleux : Saule d'Or

La Brasserie d'Amblise

Reynald GRZELCZYK

42 rue du Moulin F59154 CRESPIN

06 16 96 88 00

La Saison d'Amblise : Saule d'Argent



Auberge du Kursaal

Olivier VEROONE

1278 Route la Fontaine Bouillon F59230 SAINT AMAND LES EAUX 03 27 48 89 68

Magret de canard de Landas, pomme rumegeoise rôtie au thym et vinaigrette de cidre : Saule d'Or

Les Vergers de Brunehaut

Sébastien et Jacques DEWAELE Rue de l'Eglise, 23 B7623 RONGY 069/34 41 17 - 0476/52 29 99

Pur jus de pomme-framboise : Saule d'Argent

Au gré des sens

Arnaud et Virginie HIANNE
321 Rue de l'Alène d'Or F59230 ROSULT
03 27 47 30 90

Délice de pommes bio caramélisées sur sablé spéculoos, espuma de chèvre du Rieulay, caramel de bière du Steph': Saule d'Or

Boulangerie Graines de pain

Eric GOURDIN

Rue des Français, 4 B7600 PERUWELZ 069/77 53 99

Flan Grand-Mère : Saule d'Or

Ferme de la Boucaulde

Agathe et Franck DE SOUSA-TEXEIRA

107 rue d'Hergnies F59158 FLINES LEZ MORTAGNE
Yaourt qu citron bio : Saule d'Or

Délices et chocolats

Cédric CARDON Rue de Tournai, 148 B7620 HOLLAIN 069/34 66 30 - 0476/64 46 80 Pâte à tartiner : Saule d'Argent

Au Pain de l'Plaine

Xavier LECOLIER

Rue Gilles Savoie, 1 B7622 LAPLAIGNE 069/34 69 47

Gaufrette à la cassonade : Saule de Bronze

Grégory DUSSENNE

245 bis route de Bernissart F59163 CONDE SUR L'ESCAUT 06 98 15 78 18

Miel fleurs d'été : Saule d'Or

Franche Avouerie de Vergne

Thierry MAERTENS

Rue du Roi Oscar I^{er}, 6 B7608 WIERS 069/77 51 98 - 0485/70 34 46

Douceur de sureau aux pommes : Saule d'Argent

Xav' de Lille

Xavier POLLET

33, place Wilson F59220 DENAIN 06 43 56 51 93

Gaufre fourrée au spéculoos : Saule d'Argent

Mystère et Boule de glace

Anne-Chantal DUPONT

Rue des Marteaux, 2 B7621 LESDAIN 069/66 10 77 - 0496/96 91 51 Buche glacée Mysteramisu : Saule d'Or

La Ferme du Major

152 rue Jean Jaurès F59590 RAISMES 03 66 59 98 98

Gelée extra de sureau bio : Saule d'Or

Natha'miel

Nathalie STEFANSKI

5 petit chemin de Lecelles F59158 MAULDE 06.50.49.82.83

Miel de printemps : Saule d'Or