COUPS DE CŒUR DE LA PRESSE & DES CHEFS

Comme à chaque édition du concours, des représentants de la presse sont invités à déguster les produits et les recettes proposés. Cette année, les deux produits qui ont fait battre le cœur de ce jury sont :

> LE COOKIE POMME TATIN
de Miam'carons et Cie (Basècles)
pour son côté gourmand

> LE FROMAGE LE « SARTYS »
de la ferme Amorison (Basècles) qui était selon eux le meilleur produit peu transformé du concours

Le jury des « Chefs », constitué de professionnels de la restauration, a souhaité mettre en avant la qualité du travail de deux participants et leur a aussi attribué un coup de cœur :

> LA GRANDMIR NOIRE
de la Brasserie du Grand Mir (Lesdain)
pour sa qualité et le savoir-faire de son brasseur

> L'HUILE DE COLZA AUX AROMATES ITALIENNES
de Flo'Maraîchage (Gaurain-Ramecroix)
pour son originalité et son goût piquant en fin de bouche

LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES PRIMÉES

Les candidats de la catégorie « **producteurs** » doivent présenter un produit ou une recette élaborée avec un minimum de 75% d'ingrédients provenant de leur ferme, leur exploitation, leur production.

Les candidats de la catégorie « **artisans** » (transformation de matières premières alimentaires) tels que les restaurateurs, traiteurs, bouchers, pâtissiers... doivent proposer une recette ou un produit avec un minimum de 50% d'ingrédients provenant de fermes ou de producteurs locaux.

Dans les deux cas, le reste des ingrédients doit provenir d'un approvisionnement le plus local possible et de saison.

ILS ONT ÉTÉ PRIMÉS LES DEUX DERNIÈRES ANNÉES

La ferme Lesplingart à Quevaucamps (B) - L'Auberge du Kursaal à Saint-Amand-les-Eaux (F) - Restaurant Au Gré des Sens à Rosult (F) - Au Pain de l'Plaine à Laplaigne (B) - Grégory Dussenne à Condé-sur-L'Escaut (F) - Mystère et Boule de glace à Lesdain (B) - La ferme du Tordoir à Wiers (B) -) - Jeunes Affineurs Fromagers à Stambruges (B) - La Cense de la Vie à Flines-lez-Râches (F)- La ferme de l'Epinette à Baugnies (B) – La Terre Aimée à Beuvry la Forêt (F) – GAEC de la Motte à Nomain (F) – La ferme du Marais à Callenelle (B) – La ferme du Pis Vert à Marquain (B) – La brasserie Bonne Bière à Hérin (F) – La ferme Fauvarque à Lamain (B) – La ferme de l'Ermitage à Beuvry la Forêt (F) – La brasserie Grand Mir à Lesdain (B) – Damien Normand à Sars-et-Rosières (F) – L'Atelier d'Anne et François à Lecelles (F) – Nathamiel à Maulde (F) – La ferme Amorison à Basècles (B) – Flo'maraîchage à Gaurain-Ramecroix (B) – ESAT Ateliers Watteau à Bruay-sur-Escaut (F) – La brasserie Cédille Mosaïc à Flines-lez-Mortagne (F)

Parc naturel des Plaines de l'Escaut
rue des Sapins,31
B - 7603 Bon-Secours
Tél. +32 [0]69 77 98 10
info@pnpe.be
www.plainesdelescaut.be

Parc naturel régional Scarpe-Escaut
357, rue ND d'Amour - BP 80055
F - 59731 Saint-Amand-les-Eaux
Tél. +33 [0]3 27 19 19 70
contact@pnr-scarpe-escaut.fr
www.pnr-scarpe-escaut.fr

FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL: L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

E.R.: PNPE, 2023 • © Photos: B. Bosilo • Création graphique: Fokus Product • Ne pas jeter sur la voie publique.

LES FINS GOURMETS
PRODUITS PRIMÉS 2024

Chaque année, les Parcs naturels Plaines de l'Escaut (B) et Scarpe-Escaut (F) organisent un jury de dégustation qui se réunit pour apprécier ce qui se fait de bon chez nous.

Cette année, pour la 17e édition, le jury "Les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escaut" s'est réuni en octobre 2023 à la Sainte-Union de Kain pour apprécier une sélection de 20 produits et recettes fabriqués dans notre région, mettant en valeur des produits du territoire.

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 leurs savoir-faire.

Les produits et recettes sont notés par trois jurys selon une grille de critères faisant intervenir le goût, l'origine des ingrédients, la texture, la présentation, l'originalité...

Le jury principal est constitué d'habitants et de gérants d'épiceries locales des deux Parcs naturels.
Selon la catégorie des candidats, producteur ou artisan, il prime la crème de nos produits locaux par un Saule d'or.

Le Jury de la Presse et le Jury des Chefs (professionnels de la restauration) décernent leurs «Coups de coeur» aux produits et recettes qui ont particulièrement séduit par leurs qualités gustatives. Les distinctions sont valables pour 3 ans.

Défi de cette édition, les restaurateurs concourants devaient proposer un plat dont la bière locale était une composante essentielle.

NOS PRIMÉS SAULE D'OR

Un «Saule d'or» est attribué lorsque la note reçue dépasse les 17/20. Parmi les participants, ce sont 2 artisans qui cette année, ont obtenu le sésame:

DANS LA CATÉGORIE "ARTISANS DES PLAINES SCARPE-ESCAUT"

WELSH MODERNE
Au Gré des Sens • HIANNE Virginie et Arnaud > +33 3 27 47 30 90
321 Rue de l'Alène d'Or • 59230 Rosult (F)

COOKIE POMME TATIN
Miam'carons et cie • LEMAIRE Ermeline > +32 472 89 51 56
Rue Pré à Parchon 1 • 7971 Basècles (B)

NOS PRIMÉS SAULE D'ARGENT

Un «Saule d'argent» est attribué lorsque la note reçue est comprise entre 13 et 17/20. Parmi les participants, ce sont donc 9 producteurs et autant d'artisans à avoir obtenu cette récompense:

DANS LA CATÉGORIE "PRODUCTEURS DES PLAINES SCARPE-ESCAUT"

FROMAGE LE SARTYS
Ferme Amorison • Marie AMORISON > +32 63 57 54 15
Rue du Carme 148 • 7971 Basècles (Be)

FARINE D'ÉPAUTRE
Ferme Fauvarque • Camille FAUVARQUE > +32 492 84 00 53
Rue Louis Pion 14 • 7522 Lamain (Be)

HUILE DE COLZA AROMATISÉE AUX HERBES ITALIENNES
Flo'maraichage • Céline DUFOSSEZ > +32 495 62 43 52
Rue Tiefry 42 • 7530 Gaurain (Be)

SAUCISSON SEC À LA BIÈRE
Ferme de l'Ermitage • François CASTELAIN > +33 6 30 83 95 87
Rue du Ghien • 59310 Beuvry la Forêt (Fr)

100% POIREAU
Ferme de Bonne Espérance • Adeline GUISGAND > +33 7 86 49 29 68
527 Rue Yves Lebleu • 59494 Petite Forêt (Fr)

GLACE FRAMBOISE MERINGUÉE
Ferme de l'épinette • Arnaud VELGHE > +32 495 83 48 94
Rue de l'épinette 29 • 7604 Baugnies (Be)

MIEL D'ÉRABLE
Apiculteur • Grégory DUSSENNE > +33 6 98 15 78 18
245b Route de Bernissart • 59163 Condé-sur-l'Escaut (Fr)

FOIN DE CHICHIS À LA BIÈRE
Les Bio Près • Julie MIROUX > +33 6 60 25 10 44
22 bis Rue Pottier • 59135 Wallers (Fr)

FROMAGE FAIT'À 2 PAS
Le Pis Vert • Catherine KNUTS > +32 495 76 02 84
6 Chemin de la bataille de Bouvines • 7552 Marquain (Be)

DANS LA CATÉGORIE "ARTISANS DES PLAINES SCARPE-ESCAUT"

MELOCAKE SPÉCULOS
Délices et chocolat Cédric CARDON > +32 69 34 66 30
Rue de Tournai 148 • 7620 Hollain (Be)

SORBET FRAISE MENTHE
Mystère et boules de glaces • Anne-Chantal DUPONT
Rue des Marteaux 2 • 7621 Lesdain (Be) > +32 496 96 91 71

BIÈRE GRISETTE
Brasserie Bonne Bière • André SAUVENIERE > +33 7 83 24 26 76
Rue Emile Zola 36 • 59195 Herin (Fr)

SIROP DE SUREAU
Sir' O Nature • Laurence DETOURNAY > +33 9 67 07 94 91
Rue Aristide Barbieux 68 • 59158 Flines-Lez-Mortagne (Fr)

BIÈRE FRENCH IPA
Brasserie d'Amblise • Reynald GRZELCZYK > +33 6 16 96 88 00
Rue du moulin 42 • 59494 Crespin (Fr)

PIZZA PORK'N'BEER
L'Atelier d'Anne et François • Anne et François QUERNE
Rue Neuve 703 • 59226 Lecelles (Fr) > +33 3 61 67 28 28

BIÈRE ACCOLADE FRUITÉE
Brasserie Cédille • Max LECOEUVRE et Florian DEWINTRE
Rue Du Fort 2 Bis • 59158 Flines-Lez-Mortagne (Fr)
> +33 7 65 80 69 44

SABLÉ AU POTIMARRON
Flagrant Délice • Sandrine LOISEAU > +32 472 92 54 76
Rue de la Station 29 • 7321 Blaton (Be)

GRANDMIR NOIRE
Brasserie du Grand Mir • Philippe VAN DAMME > +32 478 277 522
Rue du Paradis 59 b • 7621 Lesdain (Be)