

# Consommons local



## Fêtes de fin d'année 2020

Photo © Samuel DHOTE

### Le plateau des Fins Gourmets sur vos tables de fin d'année !



Chaque année, le Jury des Fins Gourmets du Parc naturel Transfrontalier du Hainaut se réunit pour récompenser le savoir-faire de nos producteurs et la qualité de leurs produits. Cet événement réunit professionnels, citoyens et représentants de la presse qui, pendant une soirée, ont pour difficile mission de goûter ce qui se fait de mieux sur notre territoire.

Afin de vous en faire profiter à votre tour, le Parc naturel des Plaines de l'Escaut vous propose, pour l'édition 2020, le plateau de fromages des Fins Gourmets. Nous avons sélectionné et réuni pour vous en un même colis fromages, beurres, pomme et pain parmi les mieux cotés par le Jury de ces deux dernières années. Une pluie de médailles d'or et d'argent sur votre table.

Les fromages sélectionnés sont:

- **La tomme jeune au lait** de vache de la ferme Velgue de Baugnies;
- Le **Camebibi**, qui comme son nom l'indique est un fromage à base de lait de vache revisitant un célèbre fromage normand ;
- Le **Noquet**, fromage à pâte dure aux épices italiennes.



Les deux derniers sont produits par la ferme Lesplingart à Quevaucamps. Pour les accompagner, le **beurre au sel de Guérande** de la ferme du Préau et **celui à base de lait de vaches Jersey** de la Ferme du Tordoir. Des saveurs à découvrir.

La **pomme RubINETTE** des Vergers de Brunehaut est aussi de la partie. Cette pomme rustique, croquante et très parfumée allie parfaitement le sucré et l'acidulé. Elle apportera une superbe note de fraîcheur lors de la dégustation.

Pour terminer le repas en douceur et saveurs, rien de tel que la **tisane "Fleurs et terre"**, créée par l'herboristerie wézoise du même nom ; une infusion qui s'est vu décerner à juste titre la plus haute récompense cette année.

Le tout accompagné de **pain artisanal** proposé par différents boulangers du territoire.



### COMMANDE et RETRAIT

Pour vous procurer le plateau, rien de plus simple! Rendez-vous sur le nouveau comptoir du Parc naturel sur la plateforme Openfood network et réservez votre plateau pour la date qui vous convient le mieux. Trois dates de livraison vous sont proposées : **les 11, 24 et 31 décembre**.

Vous pouvez également choisir le lieu de retrait le plus facile pour vous. Plusieurs commerces et producteurs disséminés sur l'ensemble du Parc naturel seront nos points relais. Vous pourrez donc retirer votre commande notamment au Bio Village de Quevaucamps, à la Courte échelle de Péruwelz, chez Croquez local à Tournai, aux Vergers de Brunehaut à Rongy, la ferme Fauvarque à Lamain,...

Le plateau de 2 personnes est proposé au prix de 25,90€ et celui de 4 personnes pour un montant de 41,90€.

Il ne vous reste qu'à passer un agréable moment et confronter votre goût à celui de nos jurés. Bonne dégustation.

#### *Marche à suivre pour commander*

- Connection sur le site <https://www.openfoodnetwork.be/>
- Cliquer sur l'onglet Comptoir dans le bandeau supérieur
- Choisir le Comptoir « Parc naturel des Plaines de l'Escaut » et vous y êtes !