



Bon-Secours, le 19 octobre 2022

COMMUNIQUE DE PRESSE DU PARC NATUREL DES PLAINES DE L'ESCAUT

JURY DES FINS GOURMETS 2022 : un très grand millésime

Ce jeudi 13 octobre, à Orchies, les jurés de la 16^{ème} édition du Jury des Fins Gourmets des Plaines Scarpe Escaut ont été mis à contribution pour tester les produits et recettes de 18 producteurs et productrices de notre territoire.

Sélectionnés pour leur qualité, leur origine locale et leur fabrication respectueuse de l'environnement, plusieurs produits et recettes ont été jugés selon différents critères : le goût, l'odeur, la texture, la présentation, l'originalité et la mise en valeur du territoire.

De l'avis de tous, cette année était vraiment un millésime exceptionnel de par la qualité et la grande diversité des produits qui ont concouru.

Du côté belge, ce sont les transformateurs laitiers qui ont particulièrement retenu l'attention du Jury composé d'habitants, de professionnels et de représentant de la presse. Ainsi la chèvrerie de Callenelle s'est vue récompensée par un Coup de Cœur de la Presse pour sa croûte fleurie à la Paix Dieu.



Quant à Anne-Chantal Dupont, la glacière de Mystères et boules de glace à Lesdain, elle a enflammé le jury avec sa glace à la chicorée et au caramel de cassonade. Elle repart avec la plus haute distinction ainsi qu'avec un Prix Coup de Cœur à la fois des Chefs et de la Presse. Une vraie razzia de prix bien méritée.

Parc naturel des Plaines de l'Escaut - Rue des Sapins, 31 – B7603 Bon-Secours

Tél. : (0)69 77 98 10 (Touristique) - (0)69 77 98 70 (Administratif)

Mail : accueil@pnpe.be (Touristique) – info@pnpe.be (Administratif)

A épingler aussi les huiles locales proposées par deux jeunes femmes, une huile de colza pour Camille Fauvarque de Lamain et une huile de caméline pour Éline Dufossez de Gaurain) qui démontrent qu'innovation et diversification sont bien au féminin.



L'ensemble des résultats se trouve ci-dessous et est consultable sur le site du Parc naturel des Plaines de l'Escaut.

Parc naturel des Plaines de l'Escaut - Rue des Sapins, 31 – B7603 Bon-Secours
Tél. : (0)69 77 98 10 (Touristique) - (0)69 77 98 70 (Administratif)
Mail : accueil@pnpe.be (Touristique) – info@pnpe.be (Administratif)



Cette année, tous les produits ont au moins été récompensés d'un Saule (soit une note comprise entre 13 et 17/20) !

4 ont obtenu un saule d'Or et 2 ont tout raffiné : l'Or, le Coup de coeur de la Presse et le Coup de Coeur des chefs !

Dans la catégorie ARTISANS :

Arnaud HIANNE
Au gré des sens
321 rue de l'Alène d'or
59 230 Rosult
Tél. : 03 27 47 30 90
Raviole arlequin aux esgargots de Flines Lez Mortagne et champignons, écume à l'ail noir et à la bière de Brunehaut
 Saule

Clément CHARLET
Brasserie Cédille, 2 Bis rue Du Fort
59 158 Flines Lez Mortagne
Tél 07 65 80 69 44
Cédille Mosaic – Bière Saison 5,5%
 Saule

Anne et François QUERNE
L'atelier d'Anne et François - La FrAnne - Les pizzas du local
703 rue neuve
59 226 Lecelles
Tél. : 03 61 67 28 28
Pizza «La frontalière»
 Saule d'Or Coeur Chefs

Philippe VAN DAMME
Brasserie du Grand Mir
59 b Rue du Paradis
7621 Lesdain
Tél. : 478 277 522
Bière Grand Mir Saison
 Saule

André SAUVENIERE
Brasserie BB - Bonne bière
36 ter rue Emile Zola
59 195 Hérin
Bière Triple B
 Saule

Nicolas CANGE
Jacky Cange, 46 Rue des Mauniers
7973 Stamburges
Tél. : 475 716 116
Fromage Petit Bon-Secours
 Saule

Anne-Chantal DUPONT
Mystères et boules de glaces
2 Rue des Marteaux
7 621 Lesdain
Tél. : 0496 96 91 71
Glace chiorée caramel cassonade
 Saule d'Or Coeur Presse Coeur Chefs

Dans la catégorie PRODUCTEURS :

Camille FAUVARQUE
Ferme Fauvarque, 14 Rue Louis Pion
7522 Lamain
Tél. : 492 840 053
Huile de colza
 Saule

Eline DUFOSSEZ
Flo'maraichage, 42 Rue Tiefry
7 530 Gaurain
Tél. : 495 624 352
Huile de caméline
 Saule

Marie AMORISON
Ferme Amorison, 148 Rue du Carme
7971 Basècles
Tél. : 069 57 64 15
Fromage Moelleux
 Saule

Olivier WARZEE
ESAT Ateliers Watteau
5 rue du port fluvial
59 860 Bruay sur l'Escaut
Tél. : 03 27 28 20 08
Jus de raisin des côteaux de l'Escaut
 Saule

Grégory DUSSENNE
245b, route de Bernissart
59 163 Condé sur l'Escaut
Tél. : 06 98 15 78 18
Miel de fleurs d'été
 Saule

Nathalie DUSSENNE
Nathamiel
5 petit chemin de Lecelles
59 158 Maulde
Tél. : 06 50 49 82 83
Miel à dominance acacia
 Saule

François CASTELAIN
La ferme de 4 chemins
351, rue Morimetz
59226 Rumègies
Tél. : 06 30 83 95 87
Noix de jambon fumée
 Or Coeur Presse

Damien NORMAND
9 route nationale
59 230 Sars et Rosières
Tél. : 06 64 62 79 76
Roulé de pintade perle noire farcie aux légumes
 Or Coeur Presse Coeur Chefs

Catherine KNUTS
Le Pis Vert, 6 Chemin de la bataille de Bouvignes
7 522 Marquain
Tél. : 495 760 284
Fromage le Castagnet
 Saule

Louise GRAHAME
Chèvrerie du Marais
Rue Général de Gaulle
7 604 Callenelle
Tél. : 0479 81 39 15
Croûte fleurie à la Paix Dieu
 Saule Coeur Presse

Camille LECAS
Ferme du Tordoir, 63 Rue du Tordoir, 7608 Wiers
Tél. : 495 550 371
Glace caramel beurre salé
 Saule

Parc naturel des Plaines de l'Escaut - Rue des Sapins, 31 – B7603 Bon-Secours

Tél. : (0)69 77 98 10 (Touristique) - (0)69 77 98 70 (Administratif)

Mail : accueil@pnpe.be (Touristique) – info@pnpe.be (Administratif)