



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 produits. Cette année, des élèves de l'école communale 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 Péruwelz (B)
- 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 Stamburges (B),
- Michaël Collins à Râches (F),
- La ferme du Grand Porche à Quarouble (F),
- La Maissonette 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).



Parc naturel
transfrontalier
du Hainaut

Parc naturel des Plaines de l'Escaut
rue des Sapins, 31
B - 7603 Bon-Secours
Tél. +32 [0]69 77 98 70
info@pnpe.be
www.plainesdelescaut.be

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



Impression certifiée 100% sans alcool • encres végétales • papier éco responsable



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



Rédaction et mise en page : © PNPE - Janvier 2020 - Conception graphique : PNPE - Photos : Samuel DHOÏE - Impression : Imprimerie Defrenne

2020

Les Fins Gourmets du Parc naturel transfrontalier du Hainaut

Les produits primés



Consommons local



Parc naturel
transfrontalier
du Hainaut

Interreg
France-Wallonie-Vlaanderen



PNTH Ecorurable

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional

Le Jury de la Presse

Des membres de la presse sont invités à déguster 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 Dusenne de Condé-sur-l'Escaut (F),
- Gelée extra de sureau bio de La Ferme du Major à Raismes (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).



Nouveau cette année

Le Jury des Chefs

Ce nouveau jury est constitué de professionnels de la restauration (chefs, traiteurs).

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'OR
(18/20)



SAULE D'ARGENT
(16/20)



SAULE DE BRONZE
(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 CRESPIEN
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
069/34 66 30 - 0476/64 46 80

Yaourt au 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 Mysteramis : 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

