# Le jury des Petits Gourmets

**"Les Petits Gourmets des Plaines de l'Escaut"** : Faisant suite aux ateliers du goût qui ont été proposés aux classes de la 5e à la 6e primaire des écoles du territoire [B], des enfants de deux écoles ont jugé les produits des producteurs.

Ces enfants ont également goûté les produits en suivant une grille de cotation organoleptique faisant intervenir la vue, l'odorat, le goût. Pour l'édition 2014, ce sont les écoles communales de Thumaide et de Bléharies qui ont participé et remis leur verdict.

**Leurs préférences vont aux produits suivants :**

- Coup de cœur pour le yaourt à boire de l'EARL du Manoir (Marie et Sylvie FROMONT) - THUN-SAINT-AMAND (F)
- Coup de cœur pour le yaourt maigre aux fruits du verger de la Ferme du Murry Marais (Marie AMORISON)– BASECLES (B)
- Coup de cœur pour le beurre de la Ferme de Saint-Ghislain (Cécile de St-Ghislain) - HERGNIES (F)

## le territoire du Parc naturel transfrontalier du Hainaut

BELGIQUE FRANCE

**Antoing**, Bruyelle, Fontenoy, Maubray, Péronnes
• **Beloeil**, Aubechies, Basècles, Ellignies-Sainte-Anne, Grandglise, Quevaucamps, Ramegnies, Stambruges, Thumaide, Wadelincourt
• **Bernissart**, Blaton, Harchies, Pommeroeul, Ville-Pommeroeul
• **Brunehaut**, Bléharies, Guignies, Hollain, Howardries, Jollain-Merlin, Laplaigne, Lesdain, Rongy, Wez-Velvain
• **Péruwelz**, Baugnies, Bon-Secours, Braffe, Brasmenil, Bury, Callenelle, Roucourt, Wasmes-A-B, Wiers
• **Rumes**, La Glanerie, Taintignies

**COMMUNES CLASSÉES :**
Anhiers, Aubry-du-Hainaut, Bellaing, Beuvrages, Beuvry-la-Forêt, Bousignies, Bouvignies, Brillon, Bruay-sur-Escaut, Bruille-lez-Marchiennes, Bruille-Saint-Amand, Château-l'Abbaye, Condé-sur-l'Escaut, Coutiches, Crespin, Erre, Escautpont, Fenain, Flines-lez-Mortagne, Flines-lès-Râches, Fresnes-sur-Escaut, Hasnon, Haveluy, Hergnies, Hérin, Hornaing, Lallaing, Landas, Lecelles, Marchiennes, Maulde, Millonfosse, Mortagne-du-Nord, Nivelle, Odomez, Oisy, Quarouble, Quievrechain, Râches, Raimbeaucourt, Raismes, Rieulay, Rosult, Rumegies, Saint-Amand-les-Eaux, Saméon, Sars-et-Rosières, Thivencelle, Thun-Saint-Amand, Vicq, Vieux-Condé, Vred, Wallers, Wandignies-Hamage, Warlaing.

**Communes associées :**
Dechy, Nomain, Rombies-et-Marchipont

**Villes-portes :**
Anzin, Denain, Marly, Orchies, Pecquencourt, Petite-Forêt, Valenciennes

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 10
parcnaturel@plainesdelescaut.be
www.plainesdelescaut.be

**Parc naturel régional Scarpe-Escaut**
357, rue Notre Dame d'Amour
F - 59230 Saint-Amand-les-Eaux
Tél. +33 (0)3 27 19 19 70
contact@pnr-scarpe-escaut.fr
www.pnr-scarpe-escaut.fr



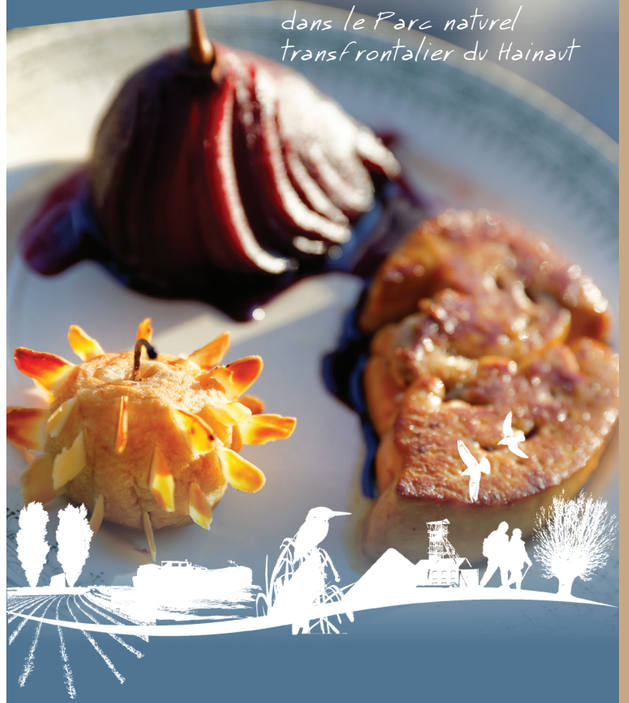
Réalisation et mise en page : © PNPE - Octobre 2014 - Conception graphique : S. Descamps. PNPE - Photos : S. Dhote. PNPE - Impression : Imprimerie Deffrenne - Imprimé sur du papier Satimat FSC


2014

# Les produits primés par les Fins Gourmets des Plaines de la Scarpe et de l'Escaut

*Consommons local*

*dans le Parc naturel transfrontalier du Hainaut*



Parc naturel **transfrontalier** du Hainaut

# Le jury de la presse

Pour **la 8e édition du jury**, la presse a été invitée à déguster les produits et les recettes issus du Parc naturel transfrontalier du Hainaut.

*Coup de cœur*

Ses coups de cœur vont **au fromage le Noir Caillau présenté par la ferme Murry Marais** à Basècles [B] et **au fromage blanc entier de l'EARL du manoir** à Thun-St-Amand [F].

Pour les recettes, c'est **« Un chef à la Maison »** (Frédéric De Braekeleer) pour son **parmentier de canard, jus déglacé de vinaigre de mûres aux jeunes carottes caramélisées au miel de lavande**, qui remporte le coup de coeur.

Les produits qui portent la reconnaissance **« Les Fins Gourmets des Plaines de la Scarpe et de l'Escaut »** répondent aux conditions suivantes :

- ils sont fabriqués par de petites entreprises du Parc naturel transfrontalier du Hainaut, valorisant la main-d'œuvre familiale et utilisant au maximum les matières premières locales ;
- le producteur s'engage à adopter une démarche de développement durable dans son entreprise (réduction des déchets, utilisation rationnelle de l'énergie, relais vers d'autres entreprises locales, aménagements pour l'accueil du public, ...) ;
- ils sont soumis à la dégustation des membres du jury transfrontalier « Les Fins Gourmets des Plaines de la Scarpe et de l'Escaut » qui en apprécient le goût, l'aspect et la présentation.

Ce jury attribue ensuite trois distinctions :

**SAULE D'OR** (18/20)

**SAULE D'ARGENT** (15/20)

**SAULE DE BRONZE** (13/20)

Les distinctions sont attribuées pour trois ans. Quel que soit le résultat, le producteur est informé des remarques du jury, ce qui lui permet d'adapter son produit aux goûts des consommateurs.

***« Les Fins Gourmets des Plaines de la Scarpe et de l'Escaut »*** *regroupent des restaurateurs, des traiteurs, des consommateurs du territoire du Parc naturel transfrontalier du Hainaut et des représentants des écoles hôtelières qui se réunissent pour apprécier ce qui se fait de bon chez nous.*

# Édition 2014

*Le huitième jury s'est réuni au lycée Notre-Dame-de-la-Providence à Orchies (F) lors de la quinzaine du goût organisée en septembre par le Parc naturel. Comme les années précédentes, des Saules d'or, d'argent et de bronze ont été attribués aux producteurs et aux restaurateurs qui ont mis en valeur des produits du Parc naturel transfrontalier du Hainaut. Ils sont identifiés par la plaquette « Les fins gourmets des Plaines de la Scarpe et de l'Escaut ».*

## Apiculteur
**Thierry MAERTENS**
Rue du roi Oscar 1er, 6 b • B7608 Wiers • +32(0)69/77.51.98
*Miel de printemps :* **SAULE D'OR**

## Artisan Affineur - Jeunes affineurs fromagers
**Jacquy CANGE**
Rue des Meuniers, 46 • B7973 Stambruges • +32(0)69/57.97.69
*Fromage à la bière Car d'Or :* **SAULE D'ARGENT**
*Le Petit Bonsecours :* **SAULE D'ARGENT**

## Brasserie des Carrières
Rue de Condé, 62 • B7971 Basècles • +32(0)496/55.30.95
*Diôle :* **SAULE D'OR**
*Basèque :* **SAULE D'ARGENT**

## Brasserie du Stéph
**Stéphane VANSTEENE**
Rue du Faubourg, 525 • F59230 Rosult • +33(0)6/76.43.69.48
*La Stéph blonde :* **SAULE D'ARGENT**
*La Stéph triple :* **SAULE D'ARGENT**

## Ferme du Murry Marais
**Marie AMORISON**
Rue du Carme,148 • B7971 Basècles • +32(0)499/18.78.07
*Noir Caillau :* **SAULE D'OR**
*Yaourt maigre aux fruits du verger :* **SAULE D'ARGENT**

## Earl du manoir
**Marie et Sylvie FROMONT**
Rue Alphonse Dussart, 1 • F59158 Thun Saint-Amand
+33(0)3.27.26.90.24
*Fromage blanc entier :* **SAULE D'ARGENT**
*Yaourt à boire au citron vert/cactus :* **SAULE D'ARGENT**

## La ferme de Saint-Ghislain
**Cécile DE SAINT-GHISLAIN**
Rue Louis Hellin, 42 • F59199 Hergnies • +33(0)3/27.40.00.43
*Beurre :* **SAULE D'ARGENT**
*Crème glacée au spéculoos :* **SAULE D'ARGENT**

## Le Palais du Foie Gras
**David DELBERGUE**
Rue de la Multerie, 200 • F59310 Landas • +33(0)6/50.24.03.59
*Rillettes de canard :* **SAULE D'ARGENT**
*Foie gras entier de canard cuit :* **SAULE D'ARGENT**

## Restaurant - La table de Fred
**Frédéric POIX**
Rue de l'Eglise, 4 • F59990 Rombies-et-Marchipont
+33(0)3/27.27.10.31
*Suprême de poulet façon pickles, pomme fondante :*
**SAULE D'OR**

## Restaurant - L'Auberge du Kursaal
**Olivier VEROONE**
Route de la fontaine Bouillon, 1278
F59230 Saint-Amand-les-Eaux• +33(0)3/27.48.89.68
*Filet mignon du Haut Pays comme une lucullus, caramel d'oignon et royale de foie gras :* **SAULE D'ARGENT**

## Restaurant - Le Sabot du Roy
**Clément CATTEAU**
Rue Albert Ricquier, 2895 • F59310 Beuvry-la-Forêt
+33(0)3/62.65.49.19
*Escalope de foie gras poëlée aux poires :* **SAULE D'OR**

## Restaurant - La Taverne Saint-Géry
**Christophe ELIUS**
Place 2 • B7972 Aubechies • +32(0)69/67.12.74
*Le Carré d'eau :* **SAULE D'ARGENT**

## Traiteur - Un chef à la maison
**Frédéric DE BRAEKELEER**
Rue de Jaunay-Clan, 94 • B7600 Péruwelz • +32(0)479/67.35.62
*Parmentier de canard, jus déglacé au vinaigre de mûres et jeunes carottes caramélisées au miel de lavande :* **SAULE D'OR**

**Ils ont déjà été primés :**
L'Artisan Affineur - Cange, Les bons plaisirs de Dame Hermyne, Boucherie/Charcuterie - Chez Dany, Boulangerie/Pâtisserie - Graines de Pain, Boulangerie/Pâtisserie Serge, La Brasserie de Brunehaut, Chocolatier - Délices et Chocolats, Ferme Amorison, Earl du manoir, La ferme aux flamandes, La ferme du Grand Porche, Ferme Du Préau, Verger - Les vergers de Chorette, Julien Trublin, le restaurant « Le Millésime », le restaurant « La table du boucher », le restaurant « La Taverne Saint-Géry ».

***Retrouvez les précédentes brochures dans la rubrique documentation/publications des sites Internet :***
*www.plainesdelescaut.be*
*ou*
*www.prn-scarpe-escaut.fr*