



Le jury des Petits Gourmets

“Les Petits Gourmets des Plaines de la Scarpe et de l’Escaut” : Faisant suite aux ateliers du goût qui ont été proposés aux classes de 4^e, 5^e à la 6^e 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 2015, c’est l’école libre Saint-Charles de Wez-Velvain qui a participé et remis leur verdict.



Leurs préférences vont aux produits suivants :

- La noix de porc fumée à l’ancienne de la boucherie-charcuterie Cotille à Quevaucamps (B)
- La brioche de Miss tartine à Vieux-Condé (F)
- L’éclair au chocolat de la boulangerie-pâtisserie Foucart à Péruwelz (B)
- La crème glacée pomme caramel de Mystère et boules de glace à Lesdain (B)

le territoire du Parc naturel transfrontalier du Hainaut

BELGIQUE FRANCE

- Antoing**, Bruyelle, Fontenoy, Maubray, Péronnes
- **Beloeil**, Aubechies, Basècles, Ellignies-Sainte-Anne, Grandglise, Quevaucamps, Ramegnies, Stamburges, 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, Nivelles, 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
info@pnpe.be
www.plainesdesescaut.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



2015

les Fins Gourmets des Plaines de la Scarpe et de l’Escaut

Les produits primés



Consommons local



Parc naturel
transfrontalier
du Hainaut



Le jury
de la presse

Pour la 9^e édition du jury, la presse a été invitée à déguster les produits et les recettes issus du Parc naturel transfrontalier du Hainaut.

Ses coups de cœur vont au Miel d’été de Nathamiel à Vieux-Condé (F), au fromage blanc entier de l’EARL du manoir à Thun-Saint-Amand (F), au Jus de pomme poire fraise du Vergers de Brunehaut à Rongy (B) et à la Crème glacée pomme caramel de Mystère et boules de glace à Lesdain (B).

Pour les recettes, c’est « Un chef à la Maison » (Frédéric De Braekeleer) pour sa Queue de bœuf et os à moelle, mousseline de panais et jus à la bière Diôle, qui remporte le coup de cœur.



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 appréciant 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 2015



Le neuvième jury s'est réuni à l'école de la Sainte-Union à Kain (B) lors de la quinzaine du goût organisée en septembre 2015 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 ».

Boucherie charcuterie Cotille

Daniel Cotille

Place du pâturage, 4 • B7972 Quevaucamps • +32 (0)69 57 51 32
Noix de porc fumée à l'ancienne : **SAULE D'ARGENT**

Boulangerie « Au Pain de l'Plaine »

Xavier Lecolier

Rue Gilles Savoie, 1 - B7622 Laplaigne - +32 (0)69 34 69 47
Tarte Pommes-macarons : **SAULE D'ARGENT**

Boulangerie pâtisserie « Graines de Pain »

Éric Gourdin

Rue des français, 4 • B7600 Péruwelz • +32(0)69 77 53 99
Tarte aztèque : **SAULE D'ARGENT**

Boulangerie pâtisserie Foucart-Toia

Bruno Foucart

Rue Jaunay Clan, 70 • B7600 Péruwelz • +32 (0)69 77 16 10
Éclair au Chocolat : **SAULE D'ARGENT**

Boulangerie itinérante « Miss tartine »

Martine Delmotte

+33(0)6 98 59 43 47
Brioche : **SAULE D'OR**



« Les Pains de Pascal »

Pascal Beirnaert

Marché de Valenciennes (samedi matin)
+33(0)3 27 28 98 71 ou +33(0)6 76 84 17 94
Escar'pain : **SAULE D'OR**

Apiculteur Nathamiel

Nathalie Stefanski

Rue Ledru Rollin, 38 • F59690 Vieux-Condé • +33(0)6 50 49 82 83
Miel d'été : **SAULE D'OR**

Chocolatier « Délices et chocolats »

Bruno Foucart

Rue de Tournai, 148 • B7620 Hollain • +32 (0)69 34 66 30
« Praliné citron vert » : **SAULE D'OR**

EARL du Manoir

Marie et Sylvie Fromont

Rue Alphonse Dussart 1 • F59158 Thun st Amand • +33 (0)3 27 26 90 24
Fromage blanc entier à l'ail et à la ciboulette : **SAULE D'OR**

Escargots fermiers

Mickaël Collins

Rue Nationale, 1815 • F59194 Râches • +33 (0)6 75 82 73 03
Escargots beurrés en coquille au saumon fumé pointe de whisky : **SAULE D'ARGENT**

Ferme du Major

Rue Jean Jaurès, 152 • F59590 Raimes • +33 (0)3 27 28 83 83

Soupe de saison (pourpier et courgette) : **SAULE D'ARGENT**

Ferme du Murry Marais

Marie Amorison

Rue du Carme, 148 • B7971 Basècles • +32(0)499 18 78 07
Fromage Le crombiau : **SAULE D'ARGENT**

Glacier « Mystère et boules de glace »

Anne-Chantal Dupont

Rue des marteaux, 2 • B7621 Lesdain • +32 (0)69 66 10 77
Crème glacée pomme caramel : **SAULE D'OR**



Jeunes Affineurs fromagers

Jacqy Cange

Rue des meuniers, 46b • B7973 Stamburges • +32 (0)69 57 97 69
Fromage Le Pavé montois : **SAULE D'ARGENT**

Les vergers de Brunehaut

Jacques et Sébastien Dewaele

Rue de l'église, 23 • B7623 Rongy • +32 (0)69 34 41 17
Jus de pomme poire fraises : **SAULE D'OR**

Restaurant « Un chef à la maison »

Frédéric De Braekeleer

Rue de Jaunay clan, 94 • B7600 Péruwelz • + 32 (0)479 67 35 62
Queue de bœuf et os à moelle, mousseline de panais et jus à la bière diôle : **SAULE D'OR**

Restaurant citoyen « La boussole »

Ludovic Fontaine

Esplanade Jean Monet, 1 • F59410 Anzin • +33 (0)6 10 20 22 87
Blanc de volaille de chez Dupont, millefeuille de cèpes, cannellonis de pommes de terre, langoustines rôties : **SAULE D'ARGENT**

Taverne Saint Géry

Christophe Elius

Place, 2 • B7972 Aubechies • +32 (0)69 67 12 74
Millefeuille de campagne : **SAULE D'OR**

Ils ont déjà été primés :

Apiculteur-Thierry Martens, Brasserie des Carrières, Brasserie du Stéph, Ferme du Murry Marais, Ferme de Saint-Ghislain, Le palais du Foie Gras, le Restaurant « La table de Fred », Le restaurant « L'auberge du Kursaal », Restaurant « Le sabot du Roy », Traiteur « Un chef à la maison ».

Retrouvez les précédentes brochures dans la rubrique documentation/publications des sites Internet :

www.plainesdelescaut.be

ou
www.pnr-scarpe-escaut.fr

