



PNTH Ecorurable

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional

Résultats du Jury des Fins Gourmets du Parc naturel transfrontalier du Hainaut

Chaque année, le Parc naturel transfrontalier du Hainaut (constitué du Parc naturel des Plaines de l'Escaut et du Parc naturel régional Scarpe-Escaut) 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.

Cette année, le jury « **Les Fins Gourmets des Plaines de la Scarpe et de l'Escaut** » s'est réuni le mardi 5 novembre au restaurant « Le Pied du Mont » à l'Institut de la Sainte-Union de Kain (Tournai) pour goûter des produits fabriqués dans notre région et des recettes mettant en valeur des produits du territoire.

Pour sa treizième édition, le Jury des fins gourmets était présidé par Monsieur Claude Charlier, professeur retraité de l'école Hôtelière de Saint-Ghislain et Président du jury depuis le début.

Cette année, 17 produits ont été goûtés par le Jury ainsi que trois recettes. Dix producteurs du Parc naturel des Plaines de l'Escaut et sept producteurs du Parc naturel régional Scarpe-Escaut ont soumis leurs produits à l'avis du Jury. De plus, trois restaurateurs français ont répondu à l'appel en proposant des recettes de terroir mettant en valeur des produits locaux. Cette année, les restaurateurs étaient invités à proposer une recette contenant un fruit du verger, le but étant de soutenir la filière des fruits de chez nous en lien avec notre travail de développement de filières au sein des Parcs naturels (projet Interreg Ecorurable).

Les produits et les recettes proposés ont été notés par 4 jurys différents :

- **Le Jury des consommateurs** : le jury le plus important, il est constitué de 20 habitants belges et français. Il attribuent 3 distinctions : des Saules d'Or (à partir de 90 %), des Saules d'Argent (à partir de 80 %) et des Saules de Bronze (à partir de 70 %).
- **Le Jury des Chefs** : composé de personnes professionnelles de la restauration (chefs, traiteurs...), ce jury a attribué des coups de cœur à trois produits et deux recettes.
- **Le Jury de la Presse** qui remet des coups de cœur. Le prix spécial de la presse a récompensé trois produits et une recette.

- Le **Jury des petits Gourmets** : cette année, des élèves de l'école communale de Hollain (Groupe scolaire de la Pierre) et de l'école primaire de Sars-et-Rosières (F) ont participé au Jury des Petits Gourmets. Ils ont remis trois prix spéciaux.

Un diplôme et une plaquette ont été remis aux producteurs et aux restaurateurs primés. Les distinctions sont attribuées pour trois années.

Pour rappel, les produits qui portent la reconnaissance « les Fins Gourmets du Parc naturel transfrontalier du Hainaut » répondent aux conditions suivantes :

- Ils sont fabriqués par des 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) ;
- Ils sont soumis à la dégustation des membres du jury qui en apprécient le goût, l'aspect et la présentation.

Les résultats des dégustations des différents jurys sont indiqués dans le tableau ci-après.

Félicitations à tous les producteurs et restaurateurs !

Un dépliant sera prochainement réalisé pour faire la promotion des produits et des recettes primés.

CONTACT :

Parc naturel des Plaines de l'Escaut
Lucie Verhelpen
Rue des Sapins, 31
B-7603 Bon - Secours
Tél : 069 77 98 78
lverhelpen@pnpe.be

Parc naturel régional Scarpe-Escaut
Pauline Coucaud
Rue Notre Dame d'Amour, 357 - BP 8055
F-59731 Saint-Amand-les-Eaux Cedex
Tél : 03 27 19 19 70
- p.coucaud@pnr-scarpe-escaut.fr

Nom société	Nom	Produit/Recette présenté(e)	Adresse	Pa ys	GSM	Magasin Ouverture	Jury des Consommateurs SAULE	Jury des enfants	Jury des Chefs	Jury de la Presse
Côte à l'os	Thierry DEPUYDT	Boudin à la Patinette	Rue de Sondeville, 15 7600 PERUWELZ	BE	069/77 24 37 0476/39 77 20		Or			
Ferme du Préau	Jacques et Anne-Marie DUBOIS	Beurre	Chemin des Préaux, 2 7321 HARCHIES	BE	069/57 60 70 0478/41 81 89 ou 0470/670143	Tous les jours de 9h à 17h sauf le dimanche après-midi	Or		Prix spécial des chefs	
La Spiruline de l'Amandinois	Aurore BULION	Spiruline en brindilles	242 rue Berthelot 59199 BRUILLE SAINT AMAND	FR	06 75 18 14 12		Argent			
Chez Dany	Dany LEBLON	Pâté de lièvre	Chaussée de Brunehaut, 176 7972 QUEVAUCAMPS	BE	069/57 50 77 0479/53 39 64		Argent			
Ferme Lesplingart	Pascal et Catherine LESPLINGART- JEUNIAUX	Le Camembibi	Chaussée de Brunehaut, 100 7972 QUEVAUCAMPS	BE	069/30 29 52 0478/53 64 17	Vendredi et samedi de 9h à 18h30	Or			Prix spécial de la Presse
Le Grand Duc	Philippe COLLET	Tatin d'andouillette de veau et pommes Boskoop à l'ail fumé d'Arleux	104 Avenue de Condé 59300 VALENCIENNES	FR	03 27 46 40 30 06 11 95 71 91		Or			
La brasserie d'Amblise	Reynald GRZELCZYK	La Saison d'Amblise	42 rue du Moulin 59154 CRESPIN	FR	06 16 96 88 00		Argent			
Auberge du Kursaal	Olivier VEROONE	Magret de canard de Landas, pomme rumegeoise rôtie au thym et vinaigrette de cidre	1278 Route la Fontaine Bouillon 59230 SAINT AMAND LES EAUX	FR	06 23 18 13 68		Or		Prix spécial des chefs	

Les Vergers de Brunehaut	Sébastien et Jacques DEWAELE	Pur jus de pomme-ramboise	Rue de l'Eglise, 23 7623 RONGY	BE	069/34 41 17 0476/52 29 99	Mardi, jeudi, vendredi, samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Mercredi de 14h à 17h.	Argent		
Au gré des sens	Arnaud et Virginie HIANNE	Délice de pommes bio caramélisées sur sablé spéculoos, espuma de chèvre du Rieulay, caramel de bière du Steph'	321 Rue de l'Alène d'Or 59230 ROSULT	FR	03 27 47 30 90		Or	Prix spécial des chefs	Prix spécial de la Presse
Boulangerie Graines de pain	Eric GOURDIN	Flan Grand-Mère	Rue des Français, 4 7600 PERUWELZ	BE	069/77 53 99		Or	Prix spécial des enfants	
Ferme de la Boucaulde	Franck DE SOUSA	Yaourt au citron bio	107 rue d'Hergnies 59158 FLINES LEZ MORTAGNE	FR			Or		
Délices et chocolats	Cédric CARDON	Pâte à tartiner	Rue de Tournai, 148 7620 HOLLAIN	BE	069/34 66 30 0476/64 46 80	Du mardi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h30	Argent	Prix spécial des enfants	
Au Pain de l'Plaine	Xavier LECOLIER	Gaufrette à la cassonade	Rue Gilles Savoie, 1 7622 LAPLAIGNE	BE	069/34 69 47	Du mardi au dimanche de 7h30 à 18h30, le dimanche jusque midi. Fermé lundi.	Bronze	Prix spécial des enfants	

Grégory DUSSENNE	Grégory DUSSENNE	Miel fleurs d'été	245 bis route de Bernissart 59163 CONDE SUR L'ESCAUT	FR	06 98 15 78 18	Or	Prix spécial de la Presse
Franche Avouerie de Vergne	Thierry MAERTENS	Douceur de sureau aux pommes	Rue du Roi Oscar 1er, 6 7608 WIERS	BE	069/77 51 98 0485/70 34 46	Argent	
Xav' de Lille	Xavier POLLET	Gaufre fourrée au spéculoos	33, place Wilson 59220 DENAIN	FR	06 43 56 51 93	Argent	
Mystère et Boule de glace	Anne-Chantal DUPONT	Buche glacée Mysteramis	Rue des Marteaux, 2 7621 LESDAIN	BE	069/66 10 77 0496/96 91 51	Or	
La Ferme du Major		Gelée extra de sureau bio	152 rue Jean Jaurès 59590 RAISMES	FR	06 32 68 39 98	Or	Prix spécial des chefs Prix spécial de la Presse
Natha'miel	Nathalie STEFANSKI	Miel de printemps	5 petit chemin de Lecelles 59158 MAULDE	FR	06 50 49 82 83	Or	Prix spécial des chefs