



2021

Les Fins Gourmets

du Parc naturel transfrontalier du Hainaut

Les produits primés

Le jury de la presse



Pour la 14^e édition du jury, la presse a été invitée à déguster les produits et les recettes issus du Parc naturel transfrontalier du Hainaut.



Les coups de cœur du produit vont au miel de fleurs de mai de Grégory DUSSENNE à Condé-Sur-Escaut [F] et au Macaron aux escargots bourguignon du restaurant « La maisonnette » à Flines-lez-Mortagne [F]



C'est la recette des Ravioles de potimarron, noisettes et citron confit, crème de butter-nut, graines de courges grillées, émulsion à la tomme d'Orchies du restaurant « Au gré des sens » à Rosult [F] qui remporte le coup de cœur de la presse.



Ils ont été primés les 2 dernières années

Au gré des sens à Rosult (F), Au Pain de l'Plaine à Laplaigne (B), Auberge du Kursaal à Saint-Amand-les-Eaux (F), Brasserie de Cazeau à Templeuve (B), Chez Dany à Quevaucamps (B), Côte à l'os à Péruwelz (B), Croc Frites à Wez-Velvain (B), Délices et chocolats à Hollain (B), Ferme de la Boucaulde à Flines-lez-Mortagne (F), Ferme du Grand Porche à Quarouble (F), Ferme du Préau à Harchies (B), Ferme Lesplingart à Quevaucamps (B), Ferme Velghe à Bagnies (B), Franche Avouerie de Vergne à Wiers (F), GAEC de la Défière à Coutiches (F), GAEC de la Motte à Nomain (F), GAEC Janssen à Marchiennes (F), Grégory Dussenne à Condé-sur-l'Escaut (F), La boulangerie Graine de pain (B), La Brasserie d'Amblise à Crespin (F), La ferme du Major à Raismes (F), La Spiruline de l'Amandinois à Bruille-Saint-Amand (F), Le Grand Duc à Valenciennes (F), Les Vergers de Barry (B), Les Vergers de Brunehaut à Rongy (B), Mystère et Boule de glace à Lesdain (B), Natha'miel à Maulde (F), Un chef à la maison à Péruwelz (B), Xav' de Lille à Denain (F).

Chaque année, le Parc naturel transfrontalier du Hainaut organise un jury de dégustation qui se réunit pour apprécier ce qui se fait de meilleur 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 2 jurys différents selon une grille de critères faisant intervenir le goût, l'origine des ingrédients, la texture, la présentation, l'originalité, etc.

Le Jury principal est constitué de consommateurs issus du Parc transfrontalier choisis à la fois parmi les habitants ainsi que parmi les professionnels de la restauration. Il attribue 3 distinctions aux producteurs et restaurateurs du Parc naturel transfrontalier du Hainaut :



SAULE D'OR
(17/20)



SAULE D'ARGENT
(15/20)



SAULE DE BRONZE
(13/20)

Le second est le Jury de la Presse qui décerne ses « Coups de cœur » aux produits et recettes qui ont particulièrement séduit par leurs qualités gustatives.

Les distinctions sont attribuées pour 3 ans.



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.plainesdescaut.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



Parc naturel transfrontalier du Hainaut



Réalisation et mise en page : @PNPE - Novembre 2020 - Conception graphique : PNPE - Photos : S. DHOTIE, PNPE, PNRSE - Impression : Imprimerie Delfrenne



Jury des habitants & des professionnels

Cette année, pour sa quatorzième édition, le jury « **Les Fins Gourmets du Parc naturel transfrontalier du Hainaut** » s'est réuni en octobre 2020 au lycée Notre-Dame de la Providence à Orchies (F). Les jurés y ont goûté des produits fabriqués sur notre territoire et des recettes qui les mettent en valeur.

Les recettes :

Finger de potiron, noisette et graine de courge butternut confit au miel de Maulde et crémeux de pommes bio
SAULE D'OR

Le Kursaal
Olivier VEROONE
1278 route de la fontaine bouillon
F59230 Saint-Amand-les-Eaux - 03 27 48 89 68

Ravioles de potimarron, noisettes et citron confit, crème de butternut, graines de courges grillées, émulsion à la tomme d'Orchies
SAULE D'OR
Au gré des sens
Arnaud HIANNE
321 Rue de l'Alène d'Or F59230 Rosult - 03 27 47 30 90

Les récompenses sont attribuées au :

Miel de fleurs de mai
SAULE D'OR
Grégory DUSSENNE
245 bis Route de Bernissart F59163 Condé-sur-Escaut - 06 98 15 78 18

Tasty Pearls Pomme verte céleri (Tartelette)
SAULE D'OR
Gemine Horeca
Quentin GEMINE
Rue des meuniers 46 B7973 Stamburges - 0471 399 056

Tisane fleurs et terre
SAULE D'OR
Fleurs et Terre
Marie GLORIEUX
Rue du Veillé 37 B7620 Wez-Velvain - 0498 258 571

Beurre de ferme
SAULE D'ARGENT
Ferme du Tordoïr
Dominique LECAS
Rue du Tordoïr 63 B7608 Wiers - 069 77 24 82

Crème glacée caramel beurre salé
SAULE D'ARGENT
Ferme Feys
Anne-Chantal FEYS
Rue E. Vandervelde 22 B7972 Quevaucamps - 069 57 53 26

Crottin affiné de chèvre
SAULE D'ARGENT
Chèvrerie des Coquelicots
Pierre VAN DE WIELE
Rue des Coquelicots 13 B7506 Willemeau - 0474 437 039

Frisko chocahuètes
SAULE D'ARGENT
Mystère et boule de glace
Anne-Chantal DUPONT
Rue des Marteaux 2 B7620 Lesdain - 069 66 10 77

Fromage frais affiné : Délice des bois
SAULE D'ARGENT
Jeunes Affineurs Fromagers
Jacquy CANGE
Rue des Meuniers 46b B7973 Stamburges - 0475 716 116

Ketchup
SAULE D'ARGENT
La cense de la vie
Olivier PETY
200 rue du Hem F59148 Flines-lez-Râches - 06 72 11 44 73

Le Noquet (Fromage)
SAULE D'ARGENT
Ferme Lesplingart
Pascal LESPLINGART
Chaussée Brunehaut 100 B7972 Quevaucamps - 0478 536 417

Macaron aux escargots bourguignon
SAULE D'ARGENT
La maisonnette
Marc MERLIN
73 rue Aristide Barbieux F59158 Flines-lez-Mortagne - 06 60 96 60 38

Mélo cake chocolat au lait avec une pointe de caramel au beurre salé
SAULE D'ARGENT
Délices et chocolats
Cédric CARDON
Rue de Tournai 148 B7620 Hollain - 0476 644 680

Pâte à tartiner noisette
SAULE D'ARGENT
Xav de Lille
Xavier POLLET
33 Place Wilson F59220 Denain - 06 43 56 51 93

Beurre salé au sel de Guérande
SAULE DE BRONZE
Ferme du Préau
Jacques et Anne-Marie DUBOIS
chemin des Préaux 2 B7321 Harchies - 0478 418 189

Brunehaut-Carolus Cask n°37 (Bière triple)
SAULE DE BRONZE
Brasserie de Brunehaut
Marc Antoine DE MEES
Rue des Panneries 17 B7643 Rongy - 069 34 64 11

Camembert de l'Épinette
SAULE DE BRONZE
Ferme L'Épinette
Arnaud VELGHE
Rue de l'Épinette 29 B7604 Baugnies - 0495 834 894

Crème glacée spéculoos
SAULE DE BRONZE
Jean Lecocq
10 rue de la planche F59920 Quiévrechain - 07 89 62 70 92

Pomme variété RubINETTE
SAULE DE BRONZE
Vergers de Brunehaut
Jacques et Sébastien DEWAELE
Rue de l'Église 23 B7623 Rongy - 069 34 41 17

SPITS Blonde (Bière)
SAULE DE BRONZE
Spits Beer
Sébastien DE ROECK
Chaussée de St Amand 131 B7500 Tournai - 0474 935 193

