



2021

# Les Fins Gourmets du Parc naturel transfrontalier du Hainaut

## Les produits primés

### Le jury de la presse



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 :

### 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 Dusenne 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).



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](http://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](http://www.pnr-scarpe-escaut.fr)



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



Consommons local



Parc naturel  
transfrontalier  
du Hainaut



Pour la 14<sup>e</sup> 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.





## 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 Tordoir**  
Dominique LECAS  
Rue du Tordoir 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'Eglise 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

