

Communiqué



© S.DHOTE/PNRSE

Jury des Fins Gourmets

Une pluie de récompenses pour la gastronomie locale !

Jeudi 15 octobre, à Orchies, de nombreuses distinctions ont été attribuées (saule d'or, d'argent et de bronze) par un Jury d'habitants et de journalistes français et belges reçus au Lycée Hôtelier Notre Dame de la Providence lors d'une soirée pleine de saveurs !

Sélectionnés pour leur qualité, leur origine locale et leur fabrication respectueuse de l'environnement, plusieurs produits et recettes ont pu être jugés selon plusieurs critères : le goût, l'odeur, la texture, la présentation, l'originalité et la mise en valeur du territoire.

Cette 14^e édition du Jury transfrontalier des Fins Gourmets a rempli sa promesse : faire connaître et apprécier les produits locaux ! Les producteurs et les chefs de restaurant récompensés par un Saule pourront afficher le logo « Jury des Fins Gourmets » durant trois années.

Côté produits :

Ont obtenu un Saule d'or (soit une note supérieure à 17/20) :

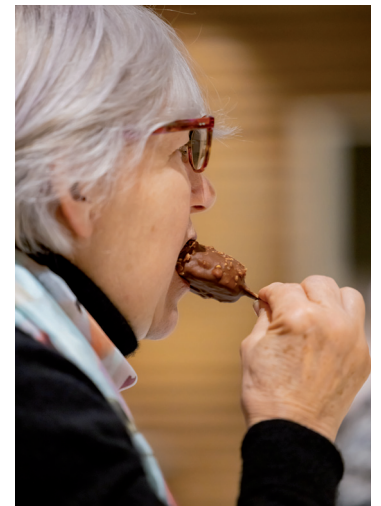
- « Le Miel de fleurs de mai » de Grégory Dussenne (Condé-sur-Escaut)
- « Le Tasty Pearls pomme verte-céleri » de Quentin Gemine (Gemine Horeca, Stambruges)
- « La Tisane fleurs de terre » de Marie Glorieux (Fleurs de Terre, Wez Velvain)

Ont obtenu un Saule d'argent (soit une note comprise entre 15 et 17/20) :

- « Le Délice des bois » de Jacquy Cange (Jeunes Affineurs Fromagers, Stambruges)
- « Le Mélo cake chocolat au lait avec une pointe de caramel au beurre salé » de Cédric Cardon (« Délices et chocolat », Hollain)
- « Le Frisko chocahuètes » d'Anne-Chantal Dupont (Mystère et boule de glace, Lesdain)
- « La Crème glacée caramel beurre salé » d'Anne-Chantal Feys (Ferme Feys, Quevaucamps)
- « Le Beurre de ferme » de Dominique Lecas (Ferme du Tordoir, Wiers)
- « Le Noquet », fromage de Pascal Lesplingart (Ferme Lesplingart, Quevaucamps)
- « Le Macaron aux escargots bourguignon » de Marc Merlin (La Maissonnette, Flines-les-Mortagne)
- « Le Ketchup » d'Olivier Pety (La Cense de la vie, Flines-les-Râches)
- « La Pâte à tartiner noisette » de Xavier Pollet (Xav de Lille, Denain)
- « Le Crottin affiné de chèvre » de Pierre Van de Wiele (Chèvrerie des Couquelicots, Willemeau)



© S.DHOTE/PNRSE



© S.DHOTE/PNRSE

Ont obtenu un Saule de bronze (soit une note comprise entre 13 et 15/20) :

- « La Bière Brunehaut-Carolus Cask n°37 » de Marc-Antoine De Mees (Brasserie de Brunehaut, Rongy)
- « La Bière SPITS Blonde » de Sébastien De Roeck (Spits Beer, Tournai)
- « La Pomme RubINETTE » de Jacques et Sébastien De Waele (Vergers de Brunehaut, Rongy)
- « Le Beurre salé au sel de Guérande » de Jacques et Anne-Marie Dubois (Ferme du Préau, Harchies)
- « La Crème glacée Spéculoos » de Jean Lecocq (Quiévrechain)
- « Le Camembert de l'Épinette » d'Arnaud Velghe (Ferme L'Épinette, Baugnies)

Côté recettes, cette année sur le thème de la courge, ont été récompensés d'un Saule d'or :

« Les Ravioles de potimarron, noisettes et citron confit, crème de butternut, graines de courge grillées, émulsion à la Tomme d'Orchies » d'Arnaud Hianne (Restaurant Au gré des sens, Rosult)
« Le Finger de potiron, noisette et graine de courge butternut confit au miel de Maulde et crèmeux de pommes bio » d'Olivier Verone (Restaurant Le Kursaal, Saint-Amand-les-Eaux)

Le Jury de la Presse a également remis trois « Coups de cœur » :

- « Le Miel de fleurs de mai » de Grégory Dussenne (Condé-sur-l'Escaut)
- « Le Macaron aux escargots bourguignon » de Marc Merlin (La Maisonnette, Flines-les-Mortagne)
- « Les Ravioles de potimarron, noisettes et citron confit, crème de butternut, graines de courge grillées, émulsion à la Tomme d'Orchies » d'Arnaud Hianne (Restaurant Au gré des sens, Rosult)

Contact :

Pauline Coucaud
Parc naturel régional Scarpe-Escaut
p.coucaud@pnr-scarpe-escaut.fr
tél. : 03.27.19.19.70.



Lawrence Dudans, président du Jury, entouré des deux chefs de restaurant récompensés pour leur recette à la courge et de Marie Glorieux pour sa tisane de fleurs de terre.

© S.DHOTE/PNRSE

Contact Presse:

Emmanuelle Dubois
Parc naturel régional Scarpe-Escaut
e.dubois@pnr-scarpe-escaut.fr
tél. : 03.27.19.19.96.