

## Saules d'or et d'argent en Scarpe-Escaut

Le jury des Fins Gourmets, organisé par le Parc naturel régional Scarpe-Escaut et le Parc naturel des Plaines de l'Escaut (Belgique), vient de se réunir à Orchies pour goûter aux « produits du terroir et savoir-faire ». Des restaurateurs, des représentants des écoles hôtelières et des consommateurs ont remis leurs « palmes » aux créateurs de 20 recettes et produits présentés, salés ou sucrés.



Cette année, c'est le lycée hôtelier Notre Dame de la Providence d'Orchies qui recevait les Fins Gourmets. Dans la toute nouvelle salle de restaurant, les 30 participants du jury ont attribué des notes aux produits et aux recettes présentés.

Selon les notes obtenues, les lauréats se sont vus remettre un saule d'or, un saule d'argent ou un saule de bronze par Erick Charton, président du Parc naturel régional Scarpe-Escaut.

Côté Scarpe-Escaut, le Suprême de poulet façon pickles et pomme fondante de la « **Table de Fred** » (**Rombies et Marchipont**) et l'Escalope de foie gras poêlée aux poires du « *Sabot du Roy* » (Beuvry-la-Forêt) ont reçu un Saule d'or. Tous les autres produits ont reçu un Saule d'argent.

Le jury de la presse a décerné 3 coups de coeur, deux saules d'or pour des produits belges et un saule d'argent pour le Fromage blanc entier de l'EARL du Manoir à Thun -Saint-Amand.

- Rillettes de canard du Palais du Foie Gras – Landas : Saule d'argent
- Foie gras entier de canard cuit du Palais du Foie Gras – Landas : Saule d'argent
- Beurre de la Ferme de Saint-Ghislain – Hergnies : Saule d'argent
- Escalope de foie gras poêlée aux poires du Sabot du Roy – Beuvry-la-Forêt : Saule d'or
- Suprême de poulet façon pickles, pomme fondante de La Table de Fred – **Rombies et Marchipont** : Saule d'or
- Filet mignon du Haut Pays comme une Lucullus, caramel d'oignon et royale de foie gras de L'Auberge du Kursaal – Saint-Amand-Les-Eaux : Saule d'argent
- La Stéph Blonde et la Stéph Triple de la Brasserie du Stéph – Rosult : Saule d'argent
- Fromage blanc entier et Yaourt à boire au citron vert/cactus de l'EARL du Manoir – Thun Saint Amand : Saule d'argent
- Crème glacée de la Ferme de Saint-Ghislain – **Hergnies** : Saule d'argent

Consultez l'ensemble des résultats sur [www.pnr-scarpe-escaut.fr](http://www.pnr-scarpe-escaut.fr)

Article visible sur le site