

Les papilles en éveil

Chaque année, le Parc naturel régional Scarpe-Escaut met à l'honneur, le temps d'une soirée, plusieurs producteurs locaux. Organisé une année sur deux de l'autre côté de la frontière, le "Jury des Fins Gourmets" s'est réuni le 5 novembre dernier à Kain, en Belgique, pour tester vingt produits

ou plats. Composé d'habitants du PNR Scarpe-Escaut, de journalistes, mais aussi d'écopartisans de Sars-et-Rosières ou encore de chefs cuisiniers, le jury a eu à cœur de sélectionner des produits de qualité. Produits dont les producteurs travaillent aussi sur une démarche en faveur du développement

durable. Plusieurs recettes ont également été proposées. Ainsi, le "délice de pommes caramélisées sur sablé spéculoos, espuma* de chèvre et caramel de bière" d'Arnaud et Virginie Hianne, du restaurant "Au gré des sens", situé à Rosult et, côté produits, la gelée de sureau bio de la Ferme du Major, à Raismes, ont séduit unanimement l'assemblée et remporté chacun un Saule d'or, les coups de cœur de la presse et des Chefs.

*mousse légère.



Les autres récipiendaires :

Saule d'argent : la spiruline en brindilles d'Aurore Bulion (Bruille-Saint-Amand) ; la gaufre fourrée au spéculoos de Xavier Pollet (Xav' de Lille à Denain).

Saule d'or : le miel de printemps de Nathalie Stefanski (Natha'miel à Maulde) ; le yaourt au citron de Franck De Sousa (Ferme de la Boucaulde à Flines-lez-Mortagne) ; le "magret de canard, pomme rôtie au thym et vinaigrette de cidre" d'Olivier Veroone (Auberge du Kursaal à Saint-Amand-les-Eaux).

Coup de cœur des Chefs : Natha'miel ; le "magret de canard, pomme rôtie au thym et vinaigrette de cidre" d'Olivier Veroone (Auberge du Kursaal)



Au Gré des Sens

RESTAURANT

Arnaud Hianne a raflé en **novembre 2019** tous les prix de la douzième édition du Jury des fins gourmets :

le Saule d'Or et les coups de cœur du jury professionnel et du jury de la presse avec son : « Délice de pommes caramélisées sur sablé spéculoos, espuma de chèvre frais et caramel de bière »

Dessert créé de toute pièce avec son épouse Virginie et concocté avec les pommes bio des vergers de la Couturelle de Rumegies, le chèvre des chevrettes du terroir du Rieulay, le miel de M. Raviart de Rosult, le pollen de M. Ducoulombier de Lecelles et la bière du Steph de Rosult !

Ce concours invite chaque année les producteurs locaux et les chefs de restaurant du Parc naturel régional Scarpe-Escaut et de son voisin frontalier belge à présenter un produit ou une recette 100% locale. Les propositions sont présentées lors d'un dîner au restaurant d'une école hôtelière où d'autres chefs, mais aussi des habitants et des journalistes, notent la qualité des produits.

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi midi ainsi que le vendredi soir et le samedi soir.

Réservation conseillée au 03.27.47.30.90 ou via le site internet <https://www.au-gre-des-sens.fr>



©Samuel Dhote/PNTH



©Samuel Dhote/PNTH