

***Le Blanc Bleu Belge cuisiné par  
de grands chefs au salon de  
l'agriculture***



**Jean-Baptiste Thomaes du Mylord est présent aux journées internationales de l'élevage et de l'agriculture.**

Ces 4 et 5 février se tiennent les journées internationales de l'élevage et de l'agriculture de Tournai. De nombreux exposants sont présents avec machines agricoles, matériel, aliments, ou encore animaux.

Hainaut Développement propose un stand particulier qui met à l'honneur le Blanc Bleu Belge. Durant deux jours, il est cuisiné par de grands chefs, en présence des éleveurs et des bouchers. Ce samedi, c'est Jean-Baptiste Thomaes du Mylord qui est derrière les fourneaux. Dimanche, c'est Tanguy de Turck du Vieux Château qui cuisine cette viande bien de chez nous.

Yves-Marie Desbruyères, agriculteur et membre d'Hainaut Développement, explique la philosophie de ce stand.

Source : [Le Blanc Bleu Belge cuisiné par de grands chefs au salon de l'agriculture](http://www.hainaut-developpement.be/le-blanc-bleu-belge-cuisine-par-de-grands-chefs-au-salon-de-l-agriculture/)