



Plus de 120 concurrents pour le concours de teurgoule et de fallue

Les « jurats » du 39e concours de la Confrérie de la teurgoule et de la fallue ont étudié samedi 14 octobre, 123 produits dont 92 teurgoules et 20 fallues traditionnelles.

De nombreux représentants de confréries gastronomiques.



Les concurrents ont envoyé leurs productions de toute la Normandie et de région parisienne. Parmi les jurats, de nombreuses confréries gastronomiques partenaires avaient envoyé des représentants : les Talmeliers du bon pain du Calvados, la Tripière d'or de Caen, la Terrine du Pré Bocage, le Boudin blanc d'Essay et celui d'Alençon, les Goustiers de Falaise, la Gastronomie de Flers et Saint-Vincent-de-Paul de Deauville. La remise des prix est prévue, toujours à Houlgate, pour le dimanche 5 novembre à partir de 16 h 45 à la salle des fêtes. On voit aux résultats de la teurgoule d'or jeunes et

amateurs que le concours réunit les familles.

Les principaux résultats :

Teurgoule d'or professionnelle : Jacqueline Salles, restaurant Les Clos des Pommiers à Gonneville-sur-Mer

Teurgoule d'or jeunes : Nathanaël Candelier de Blonville-sur-Mer

Teurgoule d'or cuisiniers : Ludovic Lebon de Giberville

Teurgoule d'or apprentis : Luc Bourgoïn de Lisieux

Teurgoule d'or amateurs : Fabrice Candelier de Blonville sur-Mer

Fallue d'or traditionnelle : Didier Bachelot, pâtissier à Aunay-sur-Odon

Fallue d'or créative : Sébastien Bailly, boulanger à Saint-Germain-en-Laye

Médaille d'or spécialité riz et lait : Jérémy Goulet de Mareil Marly