



Chambre régionale de métiers et de l'artisanat de Champagne Ardenne

7 juillet · Modifié ·

Un champardennais parmi les finalistes du Prix 2015 Goût et Santé MAAF !

Le 23 juin dernier, le jury du Prix Goût et Santé des Artisans s'est réuni à Paris pour étudier les dossiers de candidature des participants de la 13ème édition du concours. Après délibération, 8 d'entre eux ont été sélectionnés pour participer à la grande finale du concours. Ces 8 artisans finalistes vont présenter et défendre les qualités nutritionnelles et gustatives de leurs créations culinaires lors de la Finale du Prix 2015, le 12 octobre prochain, au Pavillon Elysée Lenôtre, à Paris.

Cyril Guillemint, Boucher-Charcutier à Brienne Le Château (10) a été sélectionné pour son « Boudintella »

Ce passionné de cuisine et de concours a exprimé sa créativité à travers son « Boudintella », une pâte à tartiner revisitée en une mousse de boudin noir, très riche en fer, à la gelée sucrée et au champagne. En élaborant cette recette, Cyril Guillemint a souhaité remettre au goût du jour un produit inconnu de la nouvelle génération en le présentant de façon originale, dans l'air du temps « mou/sucré/tartinable », tout en préservant des qualités gustatives fortes. Son mode de conservation, la conserve, contribue également à l'aspect innovant et pratique de la création qui la place au même rang que les produits apéritifs traditionnels.

