

## 16ème CONCOURS CREATIF (2017)

### catégorie créativité

Médaille obtenue	Nom du Plat	Nom	Prénom	Activité	Ville	N° départ
<b>OR</b>	<b>Douceur Automnale</b>	FOULOGNE	Didier	BC	Bois Guillaume	76
<b>ARGENT</b>	<b>Mousse Boudin Blanc, litchie flambées, abricots et biscuit</b>	BOUILLON	Régis	BC	Avesnes sur Helpe	59
<b>ARGENT</b>	<b>Terrine du Château (Boudin Blanc et Foie gras)</b>	SAILLANT	Eric	C	Rambouillet	78
<b>ARGENT</b>	<b>Galette de Boudin Blanc aux Pommes</b>	GRESSENT	Christine	BC	Fresnoy Folny	76
<b>BRONZE</b>	<b>Bûche de Boudin Blanc aux Crevettes</b>	CHABAUD	Alain	C	Meximieux	01
<b>BRONZE</b>	<b>Boudin Blanc aux Marrons</b>	GONTHIER	Claude	BC	Pont su Yonne	89
<b>BRONZE</b>	<b>Mousse Boudin Blanc à la Noix de Coco et Papaye</b>	BOUILLON	Régis	BC	Avesnes sur Helpe	59
<b>BRONZE</b>	<b>Mise en Bouche Ti Zile</b>	JACQUEMIN	Matthieu	O	Igé	61
<b>BRONZE</b>	<b>Trrine de Boudin Blanc aux Fruits secs et Foie gras</b>	GIROUD	Marilyn	O	Pérourges	01
<b>BRONZE</b>	<b>Tourte au Boudin Blanc, raisins et rhum</b>	BRUNEAU	Michel	C	Neuilly le Brignon	37

### catégorie spécialité

Médaille obtenue	Nom du Plat	Nom	Prénom	Activité	Ville	N° départ
<b>OR</b>	<b>Boudin Blanc Saint Jacques et Citron vert</b>	BURET	Pascal	Charcutier	Saint Rémy des Monts	72
<b>OR</b>	<b>Boudin Blanc Ris de veau et Duxelle de champignons</b>	BELLEPERCHE	Christophe	Charcutier	Crévecoeur le Grand	60
<b>OR</b>	<b>Boudin Blanc "Huts de France"</b>	BELLEPERCHE	Christophe	Charcutier	Crévecoeur le Grand	60
<b>OR</b>	<b>Boudin Blanc "Le Bourguignon"</b>	SANCTOT	Laurent	Charcutier	Les Andelys	27

## 16ème CONCOURS CREATIF (2017)

<b>OR</b>	<b>Boudin Blanc Saint Jacques Petits Légumes</b>	CARRE	Ludwig	Charcutier	Orléans	45
<b>ARGENT</b>	<b>Boudin Blanc Foie gras, Figs et Pain d'Epices</b>	LESUEUR	Laurent	Boucher charcutier	Le Vaudreuil	27
<b>ARGENT</b>	<b>Boudin Blanc aux Crevettes grises</b>	MERSSEMAN	Paul	Boucher charcutier	Leffrinckoucke	59
<b>ARGENT</b>	<b>Boudin Blanc, Foie gras et Pain d'Epices</b>	PALLU	Jean-Louis	Charcutier	Longny au Perche	61
<b>ARGENT</b>	<b>Boudin Blanc Foie gras et Spéculos</b>	LESUEUR	Laurent	Boucher charcutier	Le Vaudreuil	27
<b>ARGENT</b>	<b>Boudin Blanc aux Noix de Saint Jacques et Cèpes</b>	LE MAVE	Stéphane	Boucher charcutier	Quiberon	56
<b>ARGENT</b>	<b>Boudin Blanc Royal</b>	RABBE	Jacques	Charcutier	Laval	53
<b>ARGENT</b>	<b>Boudin Blanc Pommes flambées au Calvados</b>	BELLEPERCHE	Christophe	Charcutier	Crévecoeur le Grand	60
<b>BRONZE</b>	<b>Boudin Blanc "L'écrin de velours"</b>	CALLIAT	Emmanuel	Charcutier	Rugles	27
<b>BRONZE</b>	<b>Boudin Blanc aux Gambas et Petits Légumes</b>	LOCHAIN	Philippe	Charcutier	Laval	53
<b>BRONZE</b>	<b>Boudin Blanc Cèpes et Foie gras</b>	FOURNIER	Sylvain	Boucher charcutier	Compiègne	60
<b>BRONZE</b>	<b>Boudin Blanc "L'Hautie"</b>	MAGNIER	Julien	Boucher charcutier	Poix de Picardie	80
<b>BRONZE</b>	<b>Boudin Blanc Chocolat Raisins</b>	MOREL	Rolland	Charcutier	Crecy la Chapelle	77
<b>BRONZE</b>	<b>Boudin Blanc, Pommes et Pain d'Epices</b>	RIBEIRO	Serge	Boucher charcutier	Vandoeuvre les Nancy	54
<b>BRONZE</b>	<b>Boudin Blanc Ris de Veau et Foie gras</b>	VERMEESCH	Claude	ouvrier	Quesnoy sur Deule	59
<b>BRONZE</b>	<b>Boudin Blanc aux Morilles et Ris de veau</b>	DEHU	Philippe	Boucher charcutier	Crouy	02