Concours du meilleur boudin de Wallonie 2018

Alimentation - Horeca

Date

30 novembre 2018

Plusieurs jeunes en formation "Boucherie-charcuterie" avec l'IFAPME ont obtenu de bons résultats lors du concou meilleur boudin de Wallonie 2018. "Boudinwall" est organisé par la Corporation des bouchers, charcutiers et traite Liège et souhaite faire la promotion du "vrai" boudin artisanal.

Tous les boudins ont été évalués à l'aveugle lors d'une journée organisée au Centre IFAPME Huy-Waremme (à Villers-le-Bouillet) Plusieurs jeunes des Centres IFA Verviers, Libramont, Huy-Waremme et Tournai ont obtenu des récompenses individuelles ou collectives. Bravo à tous pour leur participation. Merci aux formateurs et patrons-formateurs pour la transmission et l'encadrement.

Les boudins présentés devaient contenir des ingrédients de base (de la viande blanche, le plus souvent du porc, mais aussi du lait, des œufs, de crème, de la farine ou de pain, et des épices et des aromates...) mais **le concours permet de présenter des réalisations dans différentes catégories**: boudins aux légumes, aux fruits, boudins spé boudins noirs...

Le cahier des charges pour le "Boudin blanc de Liège" est un peu plus précis : il doit contenir de la marjolaine de Vottem qui le rend bien blanc (et pas rosé). Ce sont les la Confrérie des Mangons qui en font l'évaluation. Dans cette catégorie, c'est Hugues Deblinde, apprenti à la boucherie de l'Air Pur à Seraing qui a obtenu la meilleure r

Retrouvez ici tous les résultats de l'édition 2018 *(https://www.mangons.be/Resultats2018.html)* et ci-dessous les distinctions obtenues par les jeunes en formation av

CLASSEMENT GENERAL

établi sur base des trois meilleurs produits présentés :

2e place du classement (77,67%)

Pour la Classe des apprenants "Boucher-charcutier-traiteur" (1er et 2e année) du **Centre IFAPME Luxembourg**

4e place du classement (72%)

Pour la Classe des apprenants "Boucher-charcutier-traiteur" (année préparatoire) du **Centre IFAPME Huy-Waremme**

DISTINCTIONS INDIVIDUELLES

Médailles d'Argent

Guillaume Jolly - Catégorie Boudin Blanc nature

Centre IFAPME de Verviers

Matis Corteil - Catégorie Boudin Blanc nature

Centre IFAPME de Verviers

Médailles de Bronze

Maxime Lemoine - Catégorie Boudin Blanc aux légumes

Centre IFAPME de Verviers

Vincent Houba - Catégorie Boudin Blanc aux légumes

Centre IFAPME de Verviers

Adrien De Ruyver - Catégorie Boudin Blanc aux fruits

Centre IFAPME Wallonie picarde

Diplômes de participation

Emeline Derobertmasure - Catégorie Boudin Blanc nature + Catégorie Boudin Blanc aux légumes

Centre IFAPME Wallonie picarde

Léo Frédéric - Catégorie Boudin Blanc nature

Centre IFAPME Wallonie picarde

Donovan Hellin - Catégorie Boudin Blanc nature

Centre IFAPME Wallonie picarde

Remy Decout - Catégorie Boudin Blanc aux légumes

Centre IFAPME Wallonie picarde

Alexandre Fondu - Catégorie Boudin Blanc aux fruits

Centre IFAPME Wallonie picarde

Nicolas Descamps - Catégorie Boudin Blanc aux fruits

Centre IFAPME Wallonie picarde

Enzo Marotta - Catégorie Boudin Blanc aux fruits

Centre IFAPME Wallonie picarde

Amarilys Mathorel - Catégorie Boudin Blanc aux fruits

Centre IFAPME Wallonie picarde

Karl Bauffe - Catégorie Boudin Blanc aux fruits

Centre IFAPME Wallonie picarde

Benjamin Schroeder - Catégorie Boudin fantaisie

Centre IFAPME de Verviers

DISTINCTIONS COLLECTIVES

Médailles d'Argent

Classe des apprenants "Boucher-charcutier-traiteur" (année préparatoire) du **Centre IFAPME Huy-Waremme** pour leurs réalisations dans les catégories suivantes :

Catégorie Boudin Blanc nature

Catégorie Boudin fantaisie

Classe des apprenants "Boucher-charcutier-traiteur" (1er et 2e année) du **Centre IFAPME Luxembourg** pour leurs réalisations dans les catégories suivantes :

Catégorie Boudin Blanc aux légumes

Catégorie Boudin fantaisie

Catégorie Boudin Noir au sang

Diplômes de participation

Classe des apprenants "Boucher-charcutier-traiteur" (année préparatoire) du **Centre IFAPME Huy-Waremme** pour leurs réalisations dans les catégories suivantes :

Catégorie Boudin Blanc de Liège

Catégorie Boudin Blanc aux légumes

Catégorie Boudin Blanc aux fruits

Classe des apprenants "Boucher-charcutier-traiteur" (1er et 2e année) du **Centre IFAPME Luxembourg** pour leurs réalisations dans les catégories suivantes :

Catégorie Boudin Blanc nature

Catégorie Boudin Blanc aux fruits