

undefined - lundi 16 janvier 2023

Guiers - Pays des Couleurs

CREYS-MÉPIEU

Opération boudins réussie pour les Toujours jeunes



Autour de la chaudière, Yves, à gauche, Annie et Christophe.

Dans la nouvelle formule, après trois années blanches pour cause de pandémie, la réalisation et la vente de boudins et de fricassées se déroulaient samedi 14 janvier à la salle des Écoux de Creys, selon un procédé bien rodé. Dans la recette traditionnelle du boudin mise en œuvre par les Toujours jeunes, de nombreux ingrédients sont utilisés, tels que des oignons, épinards, poireaux, œufs, noix, crème, pommes, gras, lait, sel, poivre, épices et bien entendu du sang.

Samedi matin, la chaudière à bois était allumée par Christophe Bourg dès 4 h 30, et à l'arrivée du maître cuisinier Yves Subit, l'eau était à bonne température, entre 85 et 88 degrés. Dès la fin de matinée, les parts de boudins et de fricassées soigneusement préparées étaient proposées à la vente. Au bilan, on avait vendu samedi soir presque toutes les parts.

Les acteurs de cette manifestation pouvaient se réjouir que leur association commence aussi bien l'année, et la présidente des Toujours jeunes, Jocelyne Vilain, ne s'est pas privée de remercier les petites mains qui avaient passé du temps à préparer la recette et, ensuite, participé aux opérations de vente.