

Actu locale | Pays des Couleurs

CREYS-MÉPIEU

Les boudins des Toujours jeunes dès samedi 11 janvier



Gilles Vidon, vice-président du club, et Christophe Bourg, spécialiste de la cuisson des boudins à la chaudière. La méthode de cuisson est particulièrement précise, la température de l'eau chauffée au bois ne doit jamais dépasser 90 degrés.

Première manifestation du club pour l'année 2025, les Toujours jeunes de Creys-Mépieu organisent leur traditionnelle opération boudins à la chaudière le samedi 11 janvier de 10 h à 19 h 30 à la salle des fêtes des Écouts du hameau de Creys.

Une vingtaine de personnes seront mobilisées autour de la chaudière, dans la convivialité et la bonne humeur, pour préparer les ingrédients dont la liste est tenue secrète, pour cuire les boudins et disposer les parts. Une buvette sera ouverte sur place avec possibilité de dégustation. De quoi passer un bon moment.