



Parution du 01 novembre 2022

HOULGATE

La Maison Dutel remporte la Teurgoule d'Or 2022 du concours de teurgoule et fallue

La remise des prix du 43^e concours de teurgoule et de fallue de Houlgate s'est déroulée dimanche après-midi à la salle des fêtes.

Dimanche après-midi, en présence du conseiller départemental Emmanuel Porcq, du maire d'Houlgate Olivier Colin et de la 1^{re} adjointe de Gonnevilliers-sur-Mer, Danièle Hodot Parisot, le grand conseil de la Confrérie de la Teurgoule et de la Fallue de Normandie a annoncé les résultats du concours annuel de teurgoule et de fallue. Pour cette 43^e édition, une centaine de participants amateurs et professionnels ont proposé leurs réalisations dans trois catégories : teurgoule, fallue et riz au lait.

Dans la catégorie des professionnels, la Teurgoule d'Or a été remise à la Maison Dutel, de Saint-Aubin-sur-Algot, près de Cambremer. Un aboutissement pour cette maison qui a terminé 3^e en 2021 et qui participe au concours depuis plus de 10 ans. Le Grand prix national est revenu au restaurant Le Normand à Houlgate, au Bougnat à Dives-sur-Mer et au Casino d'Houlgate.

Chez les amateurs, le trophée d'or a été remis à Marjolaine Vevrière pour sa création et le

Grand prix national à Catherine Lemoine de Coquainvilliers.

Le trophée de la meilleure fallue est revenu à Jérémy Gouley, de Mareil-Marly (78). Le 1^{er} prix national à Vincent Margueray de l'Épi d'Or à Houlgate et le Grand prix régional à la boulangerie houlgataise Florent, récompensée également d'un Grand prix national pour sa fallue créative.

Enfin, dans la catégorie riz au lait créatif, la médaille d'or a été décernée à Paul Quettier de Mareil-Marly (78) et le Grand prix national à Fanny Chely, du restaurant scolaire d'Houlgate.



Béatrice Dutel avec le trophée Teurgoule d'Or dans la catégorie des professionnels.



Les lauréats avec les élus et le bureau de la Confrérie d'Houlgate.