

Prix national pour les terrines du boucher charcutier

Alexandre Viard est boucher charcutier traiteur au Molay-Littry, depuis deux ans.

Pour sa première participation au concours de terrines organisé par les confréries gastronomiques, il vient d'obtenir deux grands prix nationaux avec sa terrine de campagne traditionnelle et la terrine créative.

« **L'une avec de la viande de porc dont le foie, et l'autre avec des pommes et de l'andouille** », explique l'artisan. « **Et avec mon petit secret de fabrication** ».



À 33 ans, il a déjà 18 ans d'expérience dans la grande distribution. Il a aussi travaillé dans une boucherie artisanale dans la Manche. Alexandre Viard s'est constitué une fidèle clientèle. « **De plus, j'achète les bêtes sur pieds et localement** », rajoute le jeune patron qui travaille seul dans sa boutique située dans le bourg, route de Balleroy.

