

La charcuterie Lefranc distinguée pour son pâté de campagne

La Confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage a consacré ses terrines lors d'un concours à Longues-sur-Mer, le 16 mars 2019. Jacky Lefranc a reçu la médaille d'or lors du concours de terrine de campagne traditionnelle, qui se déroulait le 16 mars 2019 à Longues-sur-Mer.

Samedi 13 avril 2019, les membres de la Confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage, qui organisait le concours gastronomique, ont remis au charcutier son prix.

« C'est de l'amour du métier et du savoir-faire, se réjouit Jacky Lefranc. Ça concrétise ma fin de carrière, après 30 années d'installation et 40 ans de métier. »

Un prix pour la terrine créative

La charcuterie Lefranc a également terminé à la 3e place du concours dans la catégorie terrine de campagne créative. Jacky Lefranc, qui insiste sur le rôle essentiel de son épouse dans leur boutique de la rue Saint-Jean, se félicite de voir « l'artisanat mis en valeur ». Depuis son prix, les ventes de pâté de campagne ont d'ailleurs augmenté, « on multiplie les fournées! »



Jacky et Brigitte Lefranc ont reçu leur récompense de la main des membres de la confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage.

