

Trois prix nationaux pour la terrine de campagne

Thierry et Antoine Pavée ont rapporté trois prix lors du 29^{ème} concours de la terrine de campagne traditionnelle. Installé comme boucher sur la place, Thierry Pavée a donné envie à son fils Antoine, 17 ans, de suivre ses traces dans la profession et, pour le motiver, l'a incité à concourir au 29^{ème} concours de la terrine de campagne traditionnelle, organisée par la confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage.

Thierry Pavée obtient un grand prix national, pour la terrine traditionnelle et un prix national pour la terrine de campagne créative, en proposant une terrine de campagne au camembert.

Antoine obtient sa première récompense, un prix national en terrine de campagne traditionnelle, après avoir aussi concouru pour le meilleur apprenti régional, concours où il obtient une 4^{ème} place : « **J'ai gagné un stage de deux jours à Paris, pour apprendre à faire de la décoration de plats avec des légumes.** »



Passionné par son nouveau métier, Antoine pense aussi suivre une formation en charcuterie, afin de maîtriser plusieurs spécialités

