

## Des prix pour les terrines d'Hervé Leyour et Alvin Grenel

Primé chaque année depuis 2008, Hervé Leyour, boucher et propriétaire du Huit à 8 à Corlay, à une nouvelle fois remporté le concours de la confrérie du Pré-bocage. Mais cette fois-ci, Alvin Grenel, apprenti depuis août, est aussi primé. « **Nous y avons participé tous les deux**, explique Hervé Leyour. **Alvin, originaire de Saint-Nicolas-du-Pélem, prépare un CAP de boucher à Ploufragan. Il travaille ici en alternance avec les cours.** » Et apprend son métier entre Hervé et Patrick Le Quemen, salarié boucher.

C'est donc quatre prix qu'ont reçus les deux lauréats. Deux grand Prix national pour la terrine de campagne traditionnelle et deux prix national pour deux terrines de campagne créatives. Le premier à Hervé pour une terrine de campagne au miel et galette, le second à Alvin pour une terrine de campagne foie gras, confit de figue et confit d'oignon.

« **Le concours a lieu à Noyer-Bocage, dans le Calvados**, explique Hervé. **Je ne peux pas participer en Bretagne parce que je dépends de la chambre de commerce.** » Dès à présent, les terrines sont disponibles au rayon charcuterie de la supérette. «



**Je vais essayer d'en faire régulièrement. Mais, en tout cas, l'avenir est assuré grâce à Alvin, qui envisage de poursuivre sa formation par un CAP de charcutier-traiteur.** »

