

Deux prix pour le restaurant «Le Saint Michel»

La Confrérie des fins goustiers du pré-bocage, que préside le grand maître Marcel Goujard, a organisé son 29^{ème} concours de la terrine de campagne traditionnelle et créative le 9 mars à Noyers-Bocage. Et le chapitre de remises des prix et challenges a eu lieu il y a quelques semaines à Caumont-l'Eventé.

Ce concours national a permis de juger 162 terrines dont 92 traditionnelles et 70 créatives. Parmi des dernières, se trouvait celles d'Alain Jacquot, patron du restaurant cabourgeois « Le Saint Michel ». Et contre toute attente, ce fin gourmet a obtenu deux prix d'honneur respectivement pour sa terrine de campagne traditionnelle et sa terrine de campagne créative. Deux récompenses qui viennent s'ajouter à toutes celles déjà obtenues depuis 2007, première année de participation à ce concours.



Ce dernier est traditionnellement ouvert aux charcutiers, bouchers, apprentis, traiteurs et restaurateurs. C'est dans cette dernière catégorie que Alain Jacquot s'est inscrit. « C'est un plaisir d'y participer. C'est une mise en valeur du savoir-faire et du travail. Cela valorise le restaurant par rapport à la clientèle et les sécurise en termes de produits servis », souligne le restaurateur.

