

Une médaille d'or pour la galantine falaisienne

Son nom est Pascal Boudin, il travaille à la charcuterie Grippon à Falaise et a remporté la seule médaille d'or du concours national de galantine organisé par la confrérie des Fins goustiers du Pré-bocage.

Le jury était réuni à Longues-sur-Mer, la semaine dernière, et a goûté une quarantaine de galantines. « **Nous recherchons d'abord le goût, mais aussi la texture, l'équilibre entre la viande de volaille et le porc, certains aiment ajouter quelques ingrédients supplémentaires comme un peu d'alcool ou d'oeuf** », explique Désiré Raux, grand maître des jurats.

Pas si simple donc de préparer ce plat de fête en vue d'une médaille. Cinq grands prix nationaux ont tout de même été décernés et les Bas-Normands s'y entendent plutôt bien, quatorze en tout ont reçu un prix.

La concurrence était forte. Les Sarthois ou autres Savoyards n'ont cependant pas détrôné le vainqueur falaisien. La confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage a été créée en 1983, elle se réunit également pour une autre spécialité, le pâté de campagne.



Résultats : Médaille d'or, Pascal Boudin, de Falaise. Grands prix nationaux, Laurent Pagny, d'Ouistreham, Jacques Rabbe, de Laval ; Benoit Wypych, d'Ouistreham ; M. Leroy, de Villers-Bocage. Huit charcutiers du Calvados s'octroient également des prix nationaux, deux rejoindront la Manche.

