

## Bernard Arzur est le roi de la saucisse !

**Les juges ont tranché : la meilleure saucisse de Bretagne est carhaisienne ! Bernard Arzur vient de recevoir le premier prix régional. Une sacrée reconnaissance pour son commerce.**

La charcuterie de la rue Félix-Faure aurait-elle des ondes positives qui attirent les trophées? Avant Bernard Arzur, installé depuis septembre 2011, ses prédécesseurs remportaient déjà des prix pour la qualité de leurs produits. Le nouveau maître des lieux perpétue la tradition. Il vient de se voir décerner le Grand Prix d'excellence régional dans la catégorie saucisse. Opposé à une centaine de concurrents venus de toute la Bretagne, le charcutier carhaisien a devancé tout le monde grâce au goût mais aussi à l'aspect de la saucisse qu'il fabrique. Le jury est formel: sa saucisse est la meilleure de la région. Une consécration qui concrétise aussi une progression puisque l'an dernier, Bernard Arzur s'était classé troisième en catégorie saucisse et deuxième en pâté.

### Deux diplômes et deux coupes

Cette année en revanche, son pâté de campagne n'est pas entré dans les cinq premiers du classement de ce concours organisé par l'Union des charcutiers traiteurs. Une «petite déception», reconnaît-il mais il ne devait pas être très loin puisqu'il a tout de même été honoré au classement général pâté saucisse. Des distinctions qui lui ont valu de rapporter à Carhaix deux diplômes et deux coupes dont une pèse plus de 6kg. De quoi rendre fiers son salarié, Daniel Foucat, mais aussi Cristina, son épouse, et Livia, sa fille. Bernard Arzur, lui, se dit «content» d'autant qu'un peu plus tôt dans l'année, il a aussi obtenu le prix de la confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage (Normandie) en catégorie terrine de campagne traditionnelle.

### «Le premier jury c'est le client !»

«Cela donne une bonne image du commerce et c'est une reconnaissance de qualité du produit. Mais le premier jury, c'est le client!», tempère le charcutier qui avoue ne pas avoir de secret de fabrication pour sa saucisse. «Elle est faite à l'ancienne et évidemment sans colorant. On travaille juste un produit de qualité et ensuite c'est une question de dosage». Si les étagères de son commerce commencent

à être bien remplies, Bernard Arzur n'est pas rassasié. Il a décidé de tenter sa chance dans d'autres concours: le saucisson, les rillettes et peut-être le jambon. Pratique Charcuterie Arzur 5, rue Félix-Faure. Tél. 02.98.93.00.61.

