

Pascal Boudin, charcutier médaillé

La confrérie des Fins goustiers du Pré-Bocage a salué le travail de Pascal Boudin : il est champion de France 2012 de galantine.

Avec un nom pareil, Pascal Boudin était prédestiné. À 47 ans, ce normand originaire de Vire travaille à la charcuterie Grippon à Falaise depuis 25 ans, et aime cela. « **Sinon je ne serais pas là, s'amuse-t-il, discret. Mon grand-père et mon père faisaient ce métier. J'ai grandi dans cet univers et ça m'a donné envie.** »

À 16 ans, il passe son CAP de charcuterie, et travaillera chez deux patrons, à Vassy et Bagnoles-de-l'Orne avant d'exercer à Falaise. Chez les Boudin, on ne mélange pas tout. « **Je n'ai pas souhaité travailler avec mon père. Quand on est ado, on peut se rebeller contre ses parents. Un patron, on fait ce qu'il dit. C'est mieux quand on ne mêle pas famille et travail** ».

Le 3 décembre dernier, le charcutier se rend au concours national de galantine organisé par la confrérie des Fins goustiers du Pré-bocage, où il sort premier parmi quarante participants. « **C'est toujours gratifiant** », souligne-t-il modestement. Réservé quand il s'agit de lui, Pascal ne manque pas de mots pour parler de sa recette gagnante. « **Le goût, c'est la base, affirme-t-il. Les producteurs de porc sont bien choisis. Ils nourrissent leurs bêtes à la farine. Mais surtout pas d'industriel** » insiste-t-il. Pour la recette, « **la viande, du sel, du poivre, et des épices** », qu'il gardera secrets. Le tout, enfourné longuement, et à basse température : « **Pour que la viande ne dessèche pas** », précise l'auteur de la meilleure galantine de France.

Pour la charcuterie Grippon, déjà lauréate de nombreux titres, dont la meilleure saucisse

d'Europe 2009 obtenue par le patron Alain Grippon, c'est tout bénéf'. « **Ça donne bonne réputation à l'enseigne. Au moment de Noël, les gens n'hésitent pas à venir nous acheter des galantines.** »

