

## Les talents culinaires des artisans récompensés

Albert Bazire, maire, a récompensé, vendredi, commerçants et artisans qui ont reçu des prix pour leurs talents culinaires. Les lauréats sont : Christophe Vimont, 1<sup>er</sup> prix de l'Entrecôte d'or et 1<sup>er</sup> prix de la saucisse à l'oignon ; la boulangerie Hubert Coulon, prix d'excellence pour la tarte aux pommes et camembert et 1<sup>er</sup> prix des crackers et gâche tressée.

Laurent Vernon, 1<sup>er</sup> prix de la saucisse à l'oignon et prix national de la terrine de campagne créative ; et 1<sup>er</sup> prix national de la terrine de campagne traditionnelle aux fins goustiers du Pré Bocage. Jean-Philippe Poisnel, apprenti, 1<sup>er</sup> prix du boudin blanc nature ; Tony Carville, apprenti, mention traiteur grand prix national du pâté de campagne et 1<sup>er</sup> prix de la saucisse à l'oignon.

Stéphane Hamel, 1<sup>er</sup> prix de la gâche sucrée et 2<sup>ème</sup> du pain brié. Anaïs Authouard, apprentie, 1<sup>er</sup> prix pour la tarte crumble ; Pierre-Baptiste Lefort, trophée apprenti bûche des îles ; Jérôme Pacary, 1<sup>er</sup> prix 3 chocolats ; Renaud Lefrançois, apprenti, 1<sup>er</sup> prix pour un grillé aux pommes.



Hubert Jeanne, prix national de la terrine de campagne et prix national de la terrine de campagne créative aux fins goustiers du Pré-bocage.

