

Les professionnels de la terrine se sont affrontés

Le 30^{ème} concours de terrine de campagne s'est tenu ce week-end à Noyers-Bocage. Organisé par la confrérie des Fins goustiers du Pré-Bocage, il était ouvert à tous les professionnels, bouchers, charcutiers, traiteurs, apprentis et restaurateurs.

160 terrines, venant de toute la France, ont été déposées depuis jeudi à Noyers-Bocage et ont été goûtées vendredi et samedi. « **Le jury est composé de 50 jurés qui vont déterminer la meilleure terrine de campagne et la meilleure terrine créative. Cette dernière peut être préparée avec du foie gras, de l'andouille, des cerises...** », explique Marcel Goujard, grand maître de la confrérie. Les jurés peuvent être des professionnels, anciens ou nouveaux et même d'autres confréries. Ils jugent entre douze et quatorze terrines au maximum. Ils additionnent ensuite les notes, ce qui donne un résultat global qui déterminera la meilleure terrine de campagne.

Une centaine de professionnels ont participé au concours et une cinquantaine de trophées seront distribués. La médaille d'or de la terrine de campagne traditionnelle a été attribuée à Thierry Pavée, boucher à Thury-Harcourt.



La remise des trophées, récompenses, coupes, médailles et diplômes aura lieu le 14 avril, à la salle des fêtes d'Aunay-sur-Odon à l'occasion du Chapitre.

