

Thierry Pavée fait la meilleure terrine de campagne

Lors de la cérémonie du 31^{ème} chapitre de la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage, les prix ont été remis aux artisans charcutiers et bouchers ayant fabriqué les meilleures terrines de campagne et les meilleures terrines créatives. Ils étaient 160 participants à ce concours national. Participants venant des quatre coins de la France et même d'Allemagne.

« **Ce concours a pour objectif de mettre en avant le bien vivre, le bien manger, des terrines de campagne préparées par des artisans avec de bons produits locaux** », explique le grand maître Marcel Goujard.

Le challenge a été remporté par Thierry Pavée, boucher à Thury-Harcourt, qui remporte le concours de la terrine de campagne avec un Grand prix national et une médaille d'or. Thierry Pavée pourra exposer le challenge dans sa boutique pendant un an, avant que celui-ci ne soit remis en jeu.

Dans la région du Pré-Bocage et les environs immédiats, plusieurs charcutiers ou bouchers se sont distingués en remportant un Grand prix national : Jean-Patrick Chevallier, charcutier à Aunay-sur-Odon et la boucherie de la Suisse normande à Pont-d'OUILLY.



Thierry Pavée a obtenu le Grand prix national pour la meilleure terrine de campagne.

La meilleure terrine créative est l'oeuvre de Patrick Thivier, boucher à Montebourg (Manche). On notera un Grand prix national obtenu par Jérôme Folliot boucher à Vire, et Guillaume Leroy, charcutier à Villers-Bocage.

