

La charcuterie Collet de nouveau à l'honneur

Installé depuis cinq ans rue de Sainte-Gemmes, Eric Collet, charcutier traiteur, porte haut les couleurs de sa profession. Depuis début avril, une nouvelle distinction s'affiche dans son magasin : celle du prix national de la meilleure terrine de pâté de campagne. Obtenu au concours de Noyers-Bocage (Calvados), le prix est très recherché.

« **Nous étions 161 professionnels venus de France, mais aussi de Belgique, à participer**, indique Eric Collet. **Le concours est basé sur la qualité du produit, avec plusieurs critères qualificatifs, notamment l'aspect, l'odorat, la couleur et la cuisson.** »

La recette ? « **Du foie, du gras et de la poitrine de porc, un assaisonnement adapté et une cuisson... pas trop rapide, pour que le pâté soit légèrement coloré** », répond le professionnel.

Déjà récompensé à plusieurs reprises pour d'autres produits maison (rillettes, saucisses grillées, boudin noir, boudin blanc...), cette nouvelle distinction réjouit Eric Collet et ses deux employés : Julie, au magasin, et David, au laboratoire.

« **Notre charcuterie est faite maison à partir de porc meunier élevé à la farine d'orge. Les prix obtenus sont la récompense de nos efforts et la reconnaissance d'un savoir-faire** », commente Eric Collet.



« **La clientèle sait apprécier la qualité de nos produits, c'est aussi une belle satisfaction** », poursuit Julie.

Eric Collet a reçu le prix national de la meilleure terrine de pâté de campagne. À ses côtés, Julie et David.

www.goustiersprebocage.com

Fins Goustiers du Pré-Bocage

