

Le challenge est parti à Thury-Harcourt

Comme chaque année, la confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage, à Noyers-Bocage, a tenu son grand chapitre, dimanche 14 avril, à la salle des fêtes d'Aunay-Sur-Odon.

Ce fut l'occasion de célébrer le 30^{ème} anniversaire du groupe de fins palais dont la mission lancée en 1983 est d'œuvrer pour la renommée des produits du terroir normand, dont la qualité et l'authenticité sont la marque de fabrique d'un véritable patrimoine gastronomique.



24 confréries gastronomiques avaient fait le déplacement pour assister au chapitre.

Les Fins-Goustiers font la promotion de 2 spécialités charcutières : la terrine de campagne et la galantine de volaille. Chacune fait l'objet d'un concours international. Les 22 et 23 mars derniers à Noyers-Bocage, plus de 160 terrines ont été observées, senties, goûtées et évaluées par 50 jurats amateurs et professionnels. Au terme de cette dégustation, trois classements ont été établis : terrine de campagne traditionnelle, terrine de campagne traditionnelle par des apprentis, terrine de campagne créative.

Sous la présidence de Marcel Goujard, ancien charcutier-traiteur à Pont-d'Ouilly et actuel Grand Maître, les Fins Goustiers ont inscrit au chapitre la venue de 24 confréries gastronomiques et l'intronisation de huit amateurs de terrine de campagne, dont François de Bourgoing, conseiller général du canton de Ryes.



Photo de famille avec les lauréats. A gauche : Jacky Godard, marie de Noyers-Bocage ; François de Bourgoing, conseiller général ; Pierre Lefèvre, maire d'Aunay-sur-Odon.

Cette assemblée était réunie pour célébrer les lauréats du 30^{ème} concours international de terrine de campagne.

La prochaine échéance de la Confrérie est programmée pour les 23 novembre et 2 décembre avec le concours de galantine de volaille et la remise des prix. Les inscriptions pour cette compétition seront ouvertes en ligne sur le site Internet: www.goustiersprebocage.com.



Le challenge est parti à Thury-Harcourt

Palmarès pour notre secteur

- **Terrine de campagne traditionnelle** : médaille d'or : Thierry Pavée, Thury-Harcourt. Grand prix national : Jean-Patrick Chevallier, Aunay-sur-Odon. Prix national : Jérôme Folliot, Vire ; Guillaume Leroy, Villers-Bocage ; Laurent Vernon, Sourdeval. Prix d'honneur : Cédric Varin, Noyers-Bocage. Grand prix national apprentissage : Adam Chasles, Fleury-sur-Orne.

- **Terrine de campagne créative** : grand prix national : Frédérique Decayeux, Villers-sur-Mer ; Jérôme Folliot, Vire ; Guillaume Leroy, Villers-Bocage. Prix national : Jean-Philippe Poisnel, Sourdeval ; Cédric Varin, Noyers-Bocage ; Laurent Vernon, Sourdeval.



Médaillé d'or dans la catégorie terrine traditionnelle, Thierry Pavée, boucher à Thury-Harcourt, reçoit le challenge des mains de Marcel Goujard. Il pourra l'exposer dans son commerce pendant un an, avant que celui-ci ne soit remis en jeu.



Premier au classement des grands prix nationaux, Patrick Thivier (à droite) et son épouse (à gauche) ont reçu une coupe qu'ils exposeront dans leur commerce de Montebourg.

Les médaillés d'or du concours de terrine traditionnelle

- 2013 : Thierry Pavée, Thury-Harcourt.
- 2012 : David Regnault, Longues-sur-Mer.
- 2011 : Patrick Cole, Villedieu-les-Poêles (50).
- 2010 : Pascal Hervieu, Saint-Martin-des-Besaces ; Thierry Le Blanc, Saint-Martin-de-Landelles (50) ; Nicolas Raymond-Jacquin (apprenti), Paris.
- 2009 : Julien Jacqueline, Langrunes-sur-Mer ; Patrick Cole, Villedieu-les-Poêles (50) ; Jean-François Hélaïne, Le Bény-Bocage ; Philippe Lepoutier, May-sur-Orne.

