

## Terrine et pâté de Gérard Foucher sont distingués

Il ne pouvait guère espérer mieux. Lors du dernier concours de la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage, à Aunay-sur-Odon, Gérard Foucher, boucher-charcutier à Venoix, a remporté deux prix. Le grand prix national pour sa terrine de campagne et un prix d'honneur en récompense de son pâté à l'andouille. L'année dernière, il avait déjà reçu le Prix national du boudin noir de Mortagne-au-Perche.

Gérard Foucher est resté fidèle à des valeurs simples. A commencer par la sélection de la viande : « **Elle provient d'élevages du Grand-Ouest et labellisés.** » Entrent ensuite en ligne de compte le choix des ingrédients, le temps de cuisson et l'indispensable tour de main. La qualité de la recette est évaluée en interne par les cinq salariés de l'entreprise. Réunis à huis clos, ils sont invités à livrer à tour de rôle et sans complaisance leur avis.



Gérard Foucher (à droite) présente quelques-uns de ses produits et le dernier prix qu'il a reçu.

Gérard Foucher crée ainsi deux à trois nouveaux produits par an. En ce moment, il travaille à l'élaboration d'une nouvelle recette de tripes. « **Elle est toujours en gestation. La sauce et l'onctuosité doivent en effet encore être améliorées.** » Lorsque le produit sera enfin au point, il est bien décidé à le soumettre au jury de la prestigieuse confrérie de la Tripière d'or, de Caen.

