

## Guillaume Leroy primé au chapitre des Fins Goustiers

Lors de la cérémonie des trophées du 31<sup>ème</sup> chapitre de la Confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage, les prix ont été remis aux artisans charcutiers-bouchers ayant présenté les meilleures terrines de campagne traditionnelles ou créatives.

Ce concours a réuni 160 participants de toute la France et même de l'étranger. Parmi les meilleures terrines traditionnelles et créatives, Guillaume Leroy, charcutier-traiteur, rue Pasteur, à Villers-Bocage, a été primé du grand prix national pour la terrine créative et du prix national de la terrine traditionnelle. « **J'ai déjà participé à une douzaine de concours, régionaux et internationaux, dont parmi eux, le boudin blanc, avec un prix national en 2010, grand prix national en 2011 du jambon blanc, grand prix national de la tripière d'or en 2012, grand prix national de la galantine en 2012, et le grand prix national de la teurgoule.** »



Guillaume Leroy, charcutier-traiteur, rue Pasteur.

Ce charcutier développe également des terrines, comme par exemple, terrine de rillettes, de foie, terrine de campagne, mais également un choix de terrines de soupe, etc.

Le challenge national a été remporté par Thierry Pavée, boucher à Thury Harcourt.

