

## Les terrines de Fabien Auvray se sont distinguées

Lors du 30<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.

Fabien Auvray, de la Boucherie Coutances, a remporté un grand prix national pour la terrine de campagne traditionnelle et un prix national pour la terrine créative (pâté normand aux pommes et andouille). « **À travers ces distinctions, c'est toute l'équipe qui est récompensée. Chacun apporte sa contribution et donne son avis sur les produits fabriqués** », a précisé le récipiendaire, avec humilité.

La Maison Coutances n'en est pas à son premier essai et participe à de nombreux concours. « **À Noël 2012, nous avons déjà remporté le prix national de galantine de volaille, et en octobre 2012, Chantal Coutances a obtenu le grand prix international de la meilleure tripe, et en mars 2012, une médaille d'or du boudin noir à Mortagne-aux-**

**Perches. Nous n'avons pas pu participer cette année à cause des intempéries.** » Tous les mercredis matin, à partir de 11 h, les clients de la boucherie peuvent déguster le boudin chaud primé.

**Boucherie Coutances,** ouverte du mardi au samedi de 8 h à 13 h et de 15 h à 19 h 30. Tél. 02 31 56 51 14.



Deux prix obtenus pour les terrines de campagne traditionnelles ou créatives sont les fruits de l'équipe composée de Fabien, Chantal, Liliane et Kévin.

