

Terrine traditionnelle : David Regnault remporte le challenge

David Regnault, boucher à Longues-sur-Mer, remporte le challenge 2012 avec médaille d'or dans la catégorie terrine traditionnelle. Alexandre Kulas, ouvrier charcutier à Paris, remporte le Grand prix national pour la terrine créative. La Confrérie des Fins goustiers du Pré-Bocage de la meilleure terrine de campagne que préside le Grand maître Marcel Goujard a organisé son 29^{ème} concours. Celui-ci s'est déroulé les 9 et 10 mars avec la proclamation des prix dimanche en soirée à la salle des fêtes, avec une participation de 162 terrines, 92 traditionnelles, et 70 créatives.

Ce concours était ouvert à tous les professionnels, bouchers, charcutiers, traiteurs, apprentis, et il était basé sur la qualité du produit, avec plusieurs critères qualificatifs, notamment l'aspect, l'odorat, la couleur, la cuisson, etc.

Avant de procéder à la proclamation des prix, Chantal Graindorge, adjoint au maire a précisé que « **la cérémonie de la remise des prix est une manifestation importante pour notre commune. Vous avez tous du mérite car cela représente beaucoup de travail. Vendredi matin, mon regard de néophyte a été impressionné par les membres de la confrérie sur le pied de guerre à recenser**

toutes les terrines arrivées la veille. »

Les résultats définitifs seront publiés lors de la remise du trophée et des récompenses, coupes, médailles et diplômes le 15 avril, à la salle des fêtes de Caumont-l'Éventé à l'occasion du Chapitre.

