

Philippe Ballé va être intronisé Compagnon du Goût

Depuis qu'il est entré dans la vie professionnelle, Philippe Ballé s'est fixé un objectif d'excellence dans son savoir-faire spécifique. Une excellence que les trois hommes de la famille Ballé s'appliquent à atteindre, depuis l'ouverture de leur nouvelle boucherie charcuterie-pâtisserie-traiteur, au 44, Grande-Rue.

La Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage a reconnu leur savoir-faire. Philippe, le père; Cédric, le fils et Gaylord, le neveu, viennent d'être récompensés à titre individuel. Avec l'attribution à chacun d'entre eux, du prix national pour leur terrine de campagne traditionnelle. Cédric a même fait coup double, en remportant le prix national pour sa terrine créative (magret de canard, foie gras et 4 épices).



Gaylord, Philippe, Laurence et Cédric Ballé s'apprêtent à fêter l'intronisation de Philippe, le 2 mai, à 17 h.

De son côté, le groupement des Compagnons du Goût vient d'accueillir Philippe Ballé sans ses rangs. Les Compagnons du goût sont aujourd'hui plus de 350 artisans dans tout l'hexagone.

Le jeudi 2 mai, à 17 h, au magasin, intronisation de Philippe Ballé. Présentation de la charte d'engagements et dégustation de spécialités.

