

Médaille d'or pour la terrine de David Regnault

Jugée parmi 130 terrines de campagne traditionnelles, l'oeuvre de David Regnault a été récompensée de la plus haute distinction. Installé depuis deux ans à Longues-sur-Mer, le boucher épicier récolte les honneurs pour la seconde fois, en 2011, pour cette même préparation, il avait reçu le prix national.

« **C'est une terrine comme une autre si ce n'est que je n'utilise que du porc Label rouge pour toutes mes préparations, c'est sur la demande de plusieurs personnes que j'ai présenté ce produit. Je ne suis pas très concours** », explique David qui fabrique toute sa charcuterie, « **on me demande aussi de présenter le saucisson à l'ail que je confectionne, le concours est en septembre** »



La confrérie des Fins Goustiers du Pré-bocage organisait son 29^{ème} concours à Noyers-Bocage. La remise du diplôme se fera officiellement le 15 avril à Caumont-l'Éventé. Le deuxième prix revient à la boucherie de Tournières, le troisième prix rejoindra Villedieu-les-Poêles.

