

Yannick Bourgeais, un charcutier aux multiples prix

Tous les ans, Yannick Bourgeais participe à des concours de charcuterie et remporte diplômes et médailles. Cette année, en Normandie, il a reçu le Prix national de terrine de campagne traditionnelle, ainsi que le Prix d'honneur de terrine de campagne créative, décernés par la confrérie des Goustiers du Pré-Bocage.



Vital Martinho, Kevin Join et Yannick Bourgeais, heureux de présenter les derniers diplômes et médailles.

Au concours de la meilleure andouille cuite fumée, organisé par la confrérie des Chevaliers du Gouté-Andouille de Jargeau, il s'est classé 6^{ème} sur 84 participants. Enfin, la confrérie du saucisson, Saucicréor, lui a remis le prix d'excellence au concours international du meilleur saucisson à l'ail frais fumé, ainsi que le prix d'honneur du saucisson Saint-Jacques fondue de poireaux.

Par ailleurs, Yannick Bourgeais sera présent à la foire de Molac, les 22, 23 et 24 juin.

Contact : Yannick Bourgeais, P'tite Boucherie, 6, place Saint-Gentien. Contact : tél. 02 97 43 33 96.

