

Des terrines venues d'Allemagne

Ce week-end s'est déroulé le 28^{ème} concours de la terrine de campagne organisé par la confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage.

Vendredi et samedi, les membres du Grand Conseil de la confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage, ainsi que les jurats se sont réunis à Noyers-Bocage pour le jugement des terrines de campagne. 55 jurats, vendredi et 61 samedi ont apprécié et goûté 138 terrines (98 traditionnelles et 40 créatives).



Les jurats ont testé chaque terrine pour élaborer le palmarès.

Les vacances auront sans doute fait un peu baisser le nombre de participants cette année. En revanche les terrines arrivent de contrées plus lointaines cette année et notamment d'Allemagne. Les Fins Goustiers sont tout de même satisfaits du déroulement du concours et remercient les professionnels qui leur font confiance. Dimanche les Fins goustiers se sont à nouveau réunis dans la salle des fêtes de Noyers-Bocage afin de remettre les prix aux gagnants.



138 terrines étaient en lice pour ce 28^{ème} concours.

Un prix à Paris l'autre dans la Manche

Le Prix de la meilleure Terrine créative est attribué à monsieur Lucas charcutier à Paris et le challenge de la terrine traditionnelle est attribué à Patrick Cole charcutier à Villedieu Les Poêles.



Deux prix nationaux pour J.F. Pichon-Leroy

Cela fait 10 ans que Jean François Pichon-Leroy est à son compte en tant qu'artisan charcutier. C'est d'abord à Saint-Lô, dans la charcuterie de ses parents qu'il a pu faire ses premières armes. Installés à Torigny sur Vire depuis 2 ans, Jean François Pichon-Leroy et son épouse travaillent les produits régionaux et insistent sur le «*tout fait maison*» qui fait la marque de fabrique de la charcuterie. Que ce soit pour le boudin noir, les tripes ou le jambon Jean François Pichon-Leroy participe à tous les concours et même si la charcuterie fonctionne bien il est toujours agréable d'avoir le soutien et la reconnaissance de ses pairs. Cela fait 7 ans qu'il participe au concours de la terrine de campagne des fins goustiers du pré bocage et à déjà remporté 2 médailles d'or dans les catégories terrine traditionnelle et terrine créative alors à l'andouille.



Cette année il présentait également une terrine dans chaque catégorie, la terrine créative se composait de ris de veau et truffes. Si la famille Pichon-Leroy n'a pas remporté le concours elle repart tout de même avec 2 prix nationaux pour chacune de ses terrines.

