

Le 17^{ème} chapitre de la terrine de campagne des fins goustiers

Dimanche soir, dans la salle du centre Richard-Lenoir, la confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage a tenu chapitre. Une cérémonie officielle, qui a réuni plus de 200 personnes et mis en valeur les acteurs de la gastronomie régionale qui défendent les produits naturels du terroir et naturellement la terrine de campagne que cette confrérie, créée en 1983, n'a de cesse de promouvoir derrière son grand maître Jacky Boureau.

Il y avait beaucoup de solennité pendant toute cette manifestation orchestrée par la confrérie, ses maîtres, tous les initiés et jurats. La tradition gastronomique a été respectée, à la française, un peu rabelaisienne, riche en couleurs des robes d'apparat de la vingtaine de délégations amies invitées telles que la confrérie des chevaliers du Pont-l'Évêque, de celle du Bocage athisien qui défend les bourdelots en passant par ceux qui soutiennent le boudin blanc, les tripes, les rillettes, les brioches de Moulins-la-Marche...



Le président des bouchers et celui des hôteliers sont solennellement intronisés.

Et derrière ces couleurs, des odeurs et des saveurs du terroir, des recettes que tous tiennent à sauvegarder ardemment. Comme l'a précisé Jacky Boureau, « **notre but est de défendre les professionnels artisans au profit des consommateurs. Tout cela contribue au développement de la gastronomie et bien sûr du tourisme de notre région** ». Les personnalités présentes ont été sensibles à ce thème et tout particulièrement Xavier Lebrun, maire de Villers-Bocage, conseiller général qui est aussi président de la commission du tourisme à l'assemblée départementale.

Plus-value sur les ventes

Il ne faut pas l'oublier, les enjeux d'un concours sont importants pour ceux qui présentent leurs spécialités. Une coupe gagnée amène une plus-value sur les ventes réalisées par l'artisan. Joël Bailhache, artisan charcutier à Villedieu-les-Poêles, doit maintenant le savoir, lui qui a enlevé haut la main la coupe du challenge de la terrine de campagne. Un grand prix national pour l'apprenti Mickaël Mottin du Molay-Littry; pour Jérémy Moulinier de Tilly-sur-Seulles, un prix national; pour Roberto Guillard d'Avranches, un prix d'honneur ainsi que pour Antoine Chevrel de Baden, Guillaume Lemoine d'Hottot-les-Bagues et Anthony Lefebvre d'Ardouval. C'est grâce à eux que le patrimoine gastronomique et le savoir-faire se transmettront.



C'est grâce à ceux aussi qui défendent la profession, dans les chambres consulaires et dans les organisations professionnelles que le goût normand survivra.

C'est sans doute pour cela que les responsables de la confrérie ont fait, dimanche soir, chevaliers d'honneur de la terrine de campagne, Daniel Marie, boucher, président de la Socaboc et vice-président de l'union artisanale des bouchers charcutiers et traiteurs du Calvados et Jacques Leparfait, restaurateur mais aussi président régional de la Fédération hôtelière.

Aussitôt intronisé, ce nouveau membre n'a profité de l'occasion pour défendre les produits normands et en particulier le camembert, «**ce produit naturel, vivant, mis en péril depuis quelques temps. Nous le défendrons vendredi prochain à Caen sur le marché Saint-Sauveur avec les Toques normandes et les grands chefs de la restauration régionale, Michel Bruneau en tête. Ils feront déguster au public des plats cuisinés au camembert, pour ne pas que nous subissions la loi des Etats-Unis, aseptique et pasteurisée**».

Un boucher de Bavière récompensé

Un boucher allemand de Bavière, Willy Winter, a été récompensé, cette année, par le chapitre normand. Didier Mesaire, Pierre Fosse, Jean Marcel, Jean Tardoit, Louise Piquenot, Gilbert Marescaux, Raymond Cloués, Renne Blavette, Roger Gloaguen, Andrée Dély et Ghislaine Drouet ont eux aussi été intronisés renforçant la confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage.

Saveurs, qualité, goût, sauvegarde du patrimoine gastronomique, mais aussi Europe, décidément cette manifestation a revêtu une certaine ampleur cette année puisque ce fut l'occasion aussi de récompenser chaleureusement Willy Winter, boucher à Schweinfurt, en Bavière qui était venu



Willy Winter de Schweinfurt qui reçoit sa récompense a été chaleureusement applaudi.

concourir en France avec une terrine de campagne et il a obtenu ici un prix national. Il était venu spécialement de la nouvelle Allemagne, accompagné de son épouse recevoir sa coupe et a montré sa gratitude et son émotion d'entrer ainsi au sein de la grande famille de la gastronomie.

Un symbole d'union ressenti tout au long de cette soirée qui s'est terminée par un banquet gastronomique avec naturellement un trou normand pour ponctuer l'harmonie des saveurs et renforcer la défense des produits du terroir.

