

## Concours international de la terrine : les jurats se préparent

Organisé par la confrérie des Fins goustiers du Pré-Bocage, le 18<sup>ème</sup> concours international de la terrine de campagne se déroule à Noyers-Bocage les 10, 11 et 12 mars. Vendredi dernier déjà, 60 jurats étaient réunis à la salle des fêtes pour apprendre à juger les produits qui y seront présentés.

Destiné aux professionnels, restaurateurs, charcutiers, bouchers, traiteurs, mais aussi aux apprentis, ce concours, a pour objet de classer les meilleures terrines de campagnes selon des critères bien précis de qualité, d'aspect, d'odorat et de goût. Dans la tradition ancestrale des confréries, sous la protection de Saint Antoine, le patron des charcutiers, ce concours n'en reste pas moins une affaire très sérieuse dont les enjeux sont importants pour les artisans des métiers de bouche concernés. Il

en va de leur renom et les retombées économiques ne sont pas négligeables. Ce challenge participe aussi au maintien de la qualité d'un produit naturel et traditionnel cuisiné selon des critères précis et à la mise en valeur d'une production essentiellement artisanale. Les candidats viendront de toute la France et même de l'étranger présenter leurs terrines de campagne. L'année dernière, près de 240 terrines ont été présentées et pour les juger, les jurats de la confrérie se sont déjà « mis en bouche » vendredi dernier. Une

soixantaine d'hommes et femmes surtout des consommateurs, ont pré-

paré leur palais afin d'évaluer au mieux le produit. Le Grand Maître Jacky Boureau leur a déclaré : « **En la bonne ville de Noyers-Bocage, jurez sur Saint Antoine, patron de charcutier, d'en mettre au moins une fois la semaine sur votre table, et de défendre la gastronomie normande.** » Il a rappelé que : « **Notre terrine doit être dorée, ni brûlée, ni pâlotte. Elle doit avoir une bonne tenue au couteau, un bon goût au palais, sans dominance, sans excès de goût de l'un des ingrédients, pas trop de laurier, de sel, de poivre, juste ce qu'il faut...** ».

Sous l'œil attentif et les conseils du nouveau Grand Maître des Jurats, Désiré Raux et de ses confrères spécialistes, les jurats ont goûté, senti, comparé le met sublime pour entraîner leurs papilles gustatives avant le grand jour du concours. Cette fois encore, trois nouveaux jurats, cooptés, parrainés par les anciens, Gérard Méclin, Claude Bourloton et Georges Chevalier ont été intronisés et ont appris tous les secrets de la bonne terrine du terroir.

**Pratique:** pour s'inscrire, les candidats peuvent encore contacter Jacky Boureau, Le Relais Normand, 14210 Noyers-Bocage, tél. 02 31 77 97 37, fax. 02 31 77 94 41.



Les jurats de la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage ont appris à reconnaître la meilleure terrine de campagne

