

Louis Amaglio primé

Dimanche 18 mars, avait lieu les résultats du 37^{ème} concours de la terrine de campagne traditionnelle et créative. Cent soixante terrines ont concouru à cette édition 2007, avec cent vingt terrines traditionnelles et quarante créatives. Les terrines étaient

notées sur 120 points répartis en quatre critères (présentation, coupe, odeur et goût). Les prix sont attribués de la manière suivante, moins de 65 points pas de prix; de 65 à 79 pts, prix d'honneur; de 80 à 89 pts, prix national; de 90 à 99 pts, grand prix national; et à partir de 100 pts, médaille d'or.



La remise des résultats, avec la coupe challenge à Louis Amaglio.

notées sur 120 points répartis en quatre critères (présentation, coupe, odeur et goût). Les prix sont attribués de la manière suivante, moins de 65 points pas de prix; de 65 à 79 pts, prix d'honneur; de 80 à 89 pts, prix national; de 90 à 99 pts, grand prix national; et à partir de 100 pts, médaille d'or. **Louis Amaglio, charcutier à Fleury-sur-Orne** remporte la coupe challenge pour la terrine traditionnelle et **Philippe Chevalier, charcutier à Paris**, remporte la coupe challenge de la terrine créative. Comme le soulignait le Grand Maître Jean-Pierre Vinit « **Nous avons reçu cette année cent soixante terrines de la France entière, de Noyers Bocage à Salins les Bains (39). Je remercie nos amis membres du jury pour leur sérieux et la qualité de leur jugement.** »

Pour tout savoir sur les résultats : site internet <http://confrerieterrine.fr>

