

Un charcutier de Saint-Sever lauréat à Noyers-Bocage

La Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage organisait ce week-end à Noyers-Bocage son concours de la terrine de campagne, édition 2000. Dimanche soir, à Noyers-Bocage, les vainqueurs ont reçu leurs prix et c'est Didier Delafosse, artisan charcutier de Saint-Sever qui a enlevé la coupe du challenge.

Destiné aux professionnels, restaurateurs, charcutiers, bouchers, traiteurs, mais aussi aux apprentis, ce concours, a des retombées commerciales non négligeables. Il a pour objet de classer les meilleures terrines de campagne selon des critères bien précis de qualité, d'aspect, d'odorat et de goût et de maintenir aussi la constance d'un produit artisanal.

Cette fois encore, près de 200 terrines pur porc, envoyées de toute la France ont été goûtées et jugées par les 76 jurats de la confrérie. C'est un jeune artisan charcutier de 33 ans installé depuis 6 ans à Saint-Sever, Didier Delafosse, qui a enlevé la coupe du challenge remise par le Grand maître Jacky Boureau et le maire de Noyers-Bocage, Patrick Flaguais. Didier Delafosse est un artisan dynamique qui s'est déjà classé, il y a deux ans, champion de France au concours du saucisson à l'ail de Falaise. Il complète ainsi brillamment son palmarès de qualité et de tradition culinaire.

A noter aussi la réussite de Gérard Leclerc de Putanges (Orne) qui a reçu la médaille d'or, dans la catégorie boucher.



Autour du grand vainqueur Didier Delafosse, les lauréats du concours de la meilleure terrine de campagne de l'an 2000

Dans la catégorie charcutiers du Calvados, se sont classés ensuite avec un grand prix national : Gérard Perpvoil, Didier Montcuit, Jean-François Hélaïne, Louis Amaglio, Francis Talvast, Benoît Wypych, Jacky Lefranc. Prix national : Jean Meuleman, Phi-





Un charcutier de Saint-Sever lauréat à
Noyers-Bocage

lippe Lepoultier, Denis Perette, Sébastien Masson, Didier Huet, François Augustin, Laurent Gourdelier, Brigitte Lefranc, Pascal Fresnel, Stéphane Mauduy, Michel Pannier, Thomas Courtin et Stéphane Pottier.

Catégorie charcutiers de la Manche, un grand prix national pour Daniel Féron suivi par des prix nationaux pour Joël Bailhache, Joël Hus, Mickaël Vaquez et Alain Gehenne.

Charcutiers de l'Orne, trois prix nationaux pour Philippe Yonnet, Fabrice Moulin, Daniel Catherine et Christian Boucher.

Bouchers du Calvados, grand prix national pour : Sylviane Fouillet, Claude Barrassin, Christophe David et Christian Jacqueline. Prix national pour : Jacques Juste, Jean-Luc Richalet, Frédéric Bellery, Michel Collette, Jean-Claude Lecomte, Stéphane Lemagnen, Michel Leconte, Maurice Durchon, Louis Bisson et Daniel Coutances.

Bouchers de la Manche, grand prix national pour Bruno Rousard et Hubert Jeanne. Prix national à Jean-Pierre Pécourt, Pierre Nativelle, Jean-François Debrix, Laurent Bissay et Alain Lemarquand.

Bouchers de l'Orne, prix national pour Laurent David et Gilles Lehoulle.

Catégorie restaurateurs, deux grands prix nationaux pour Michel Sanson du Molay-Littry et pour la table du terroir de Bayeux.

Claude Grandsire de Bavent obtient un prix national en catégorie traiteurs et enfin, deux apprentis de l'Orne se voient attribuer un grand prix national pour Sébastien Gisselbrecht de Belleme et un prix d'honneur pour Cédric Cognard de Ségrie-Fontaine.

