

Un boucher ornaïis décroche la timbale

Comme le veut la tradition, la confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage a organisé son concours international de terrine de campagne.

Ce concours gastronomique est réservé aux professionnels : bouchers, charcutiers, traiteurs, restaurateurs, apprentis et employés.

Pour cette 31^{ème} édition, ce sont 160 terrines provenant de toute la France, mais aussi de Belgique et d'Allemagne, qui ont été présentées aux palais affûtés de 64 jurats. Réunis vendredi soir et samedi à la salle des fêtes de Noyers-Bocage, c'est en son âme et conscience que chacun a évalué la qualité de la coupe (couleur, odeur, tenue, répartition des ingrédients...) et la saveur (goût, assaisonnement, longueur en bouche, équilibre...).

110 terrines concourraient pour le titre de meilleure terrine de campagne traditionnelle et 50 pour la meilleure terrine de campagne créative. Cette catégorie permet aux concurrents toutes les audaces culinaires avec des inclusions de fruits, légumes, spécialités charcutières (chorizo, andouille, bacon, foie gras...) ou encore fromage (camembert et pont-l'évêque régionaux en tête).

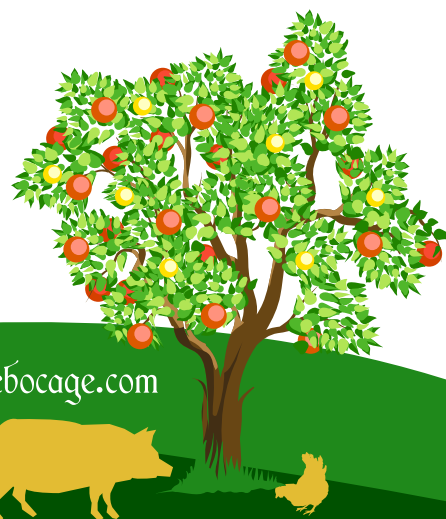
Trois médaillés d'or

La plus haute distinction, la médaille d'or, récompense cette année la boucherie de l'Herbage à Athis-de-l'Orne (61) pour sa terrine traditionnelle. Alors que pour les créatives, deux ex-aequo se partagent la médaille d'or : Fabrice Jouanne, charcutier à Argences et Stéphane Festor, restaurateur lorrain installé à Grosbliederstroff (Moselle).

C'est avec fierté que le Grand Maître de la confrérie, Marcel Goujard, remettra également le 27 avril prochain, lors du chapitre au centre Richard-Lenoir à Villers-Bocage, où seront réunis des représentants de l'académie des confréries gastronomiques du duché Normandie-Maine (25 confréries), une médaille d'or à un jeune apprenti. Cette distinction rarement remise sera reçue par Alexis Morla, actuellement en apprentissage à Fleury-sur-Orne.



Le grand jury se concerta pour donner une note de présentation à chaque terrine. Cette note est donnée uniquement sur l'aspect extérieur de la terrine avant qu'une entame soit faite. (A droite en bleu, Marcel Goujard, Grand Maître des Fins Goustiers du Pré-Bocage.)



Un boucher ornaïis décroche la timbale

L'ensemble des prix sera donc remis lors du 32^{ème} chapitre de la confrérie. Ce sera également l'occasion d'annoncer l'organisation, en novembre prochain, de la première édition du concours international de pâté de foie. La confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage a en effet décidé de défendre et mettre à l'honneur une nouvelle spécialité à base de porc.

Le palmarès

Terrine de campagne traditionnelle : grand prix national : Thierry Pavée, boucher à Thury-Harcourt ; Maxime Lavenu, charcutier à Pont-L'Évêque; Jacky Lefranc, charcutier à Bayeux; Julien Périer, charcutier à Sainte-Marguerite-d'Elle; Laurent Pagny, charcutier à Ouistreham; Philippe Lepoutier, charcutier à May-sur-Orne; Guy Baué, boucher à Fontaine-Etoupefour; Rémi Aubril, boucher à Courseulles-sur-Mer; Christophe Belleperche, charcutier à Crèvecœur-le-Grand (Oise); Stéphane Gouey, boucher à Fleury-sur-Orne; Julien Pavée, employé à Thury-Harcourt; Benoît Wypych, charcutier à Ouistreham; Michel Decayeux, charcutier à Villers-sur-Mer; François Lemarinier, boucher à Cagny; Aurélien Penin, employé à Pont-d'Ouilly; François Voisin, restaurateur à Caen; Nicolas Folliot, boucher à Saint-Lô; Jean-Pierre Douves, charcutier à Saint-Claude (Jura); Yves Sabot, boucher à Caen.



Répartis à 3 ou 4 par table, les jurats avaient à noter entre 10 et 13 terrines.

Grand prix national apprentissage : Lucas Maurel, Louviers (Eure).

Grand prix national hors recette régionale : Aurélien Folin, charcutier à Montfort-sur-Meu (Ille-et-Vilaine); Franck Boudaud, traiteur à la Roche-Bernard (Morbihan).

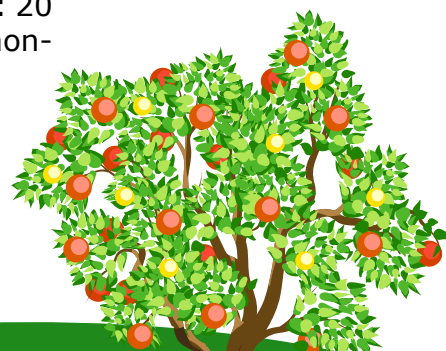
Ont également été attribués : 51 prix national et 31 prix d'honneur.

Terrine de campagne créative : grand prix national : Maxime Lavenu, charcutier à Pont-L'Évêque; Joseph Mach, boucher-charcutier à Ceret (Pyrénées-Orientales); Jacky Lefranc, charcutier à Bayeux; Yves Sabot, charcutier à Caen; Nicolas Folliot, boucher à Saint-Lô; Michel Decayeux, charcutier à Villers-sur-Mer; Christopher Bedel, employé à Ouistreham; Michel Vilmont, boucher à Hermes (Oise); Patrice Barbe, charcutier à Louviers (Eure); Cédric Ballé, charcutier à Colleville-Montgomery; Christian Désobeaux, restaurateur à Montfiquet; Bruno Lastennet, charcutier à Quimperlé (Finistère); Gildas Leroy, boucher-charcutier à Démouville; Philippe Montuelle, boucher à Saint-Pierre-du-Regard (Orne); Kévin Vicaire, apprenti à Colleville-Montgomery; Frédérique Decayeux, charcutière à Villers-sur-Mer; Jean-Luc Béato, charcutier à Vaux-le-Pénil (Seine-et-Marne).



Désiré Raux (au premier plan) est le grand maître des jurats.

Ont également été attribués : 20 prix national et 11 prix d'honneur.



www.goustiersprebocage.com

Fins Goustiers du Pré-Bocage

