

La meilleure terrine de campagne est cette année l'oeuvre d'un boucher de l'Orne.

Le week-end dernier s'est déroulé à Noyers-Bocage (Calvados), le 31ème Concours International de Terrine de Campagne organisé par la confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage de Noyers-Bocage.

Comme le veut la tradition, la **Confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage de Noyers-Bocage** a organisé son concours international de Terrine de Campagne. Ce sont 160 terrines, provenant de toute la France, la Belgique et l'Allemagne, qui ont été présentées aux palais affûtés de 64 jurats. Sur deux journées, c'est en leur 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...).

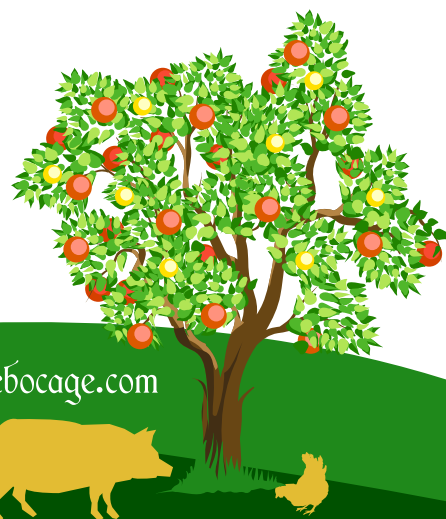
110 terrines concourraient pour le titre de meilleure terrine de campagne traditionnelle et 50 pour la meilleure terrine de campagne créative. Cette catégorie permet aux concurrents toutes les audaces culinaires avec des inclusions de fruits, légumes, spécialités charcutières (chorizo, andouille, bacon...)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

La plus haute distinction, la **médaille d'or**, récompense cette année la **Boucherie de l'Herbage** installée 21 place Saint Vigor à Athis De L'Orne (61) pour sa terrine traditionnelle. Pour les créatives ce sont deux ex-aequo qui se partageront la médaille d'or : **Fabrice JOUANNE** à Argences (14), 6 rue Letavernier Pitrou et **Stéphane FESTOR**, restaurateur à Grosblierstroff (57) en Lorraine.

C'est avec fièreté que le Grand Maître de la confrérie remettra le 27 avril 2014 à Villers-Bocage à l'occasion du Chapitre de la confrérie une médaille d'or à un jeune apprenti. Cette distinction rarement remise sera reçue par **Alexis MORLA** actuellement à Fleury-Sur-Orne (14).

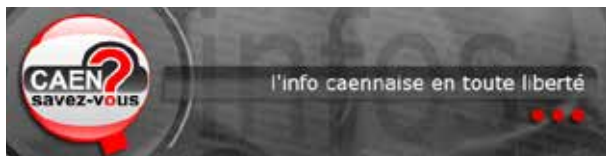
L'ensemble des prix sera donc remis lors du **32ème Chapitre de la confrérie** à la salle des fêtes de Villers-Bocage le **27 avril 2014**. Cet évènement sera également l'occasion d'annoncer l'organisation en novembre prochain de la première édition du concours international de pâté de foie. La confrérie a en effet décidé de défendre et mettre à l'honneur une nouvelle spécialité à base de porc. Que tous les charcutiers, bouchers, traiteurs, restaurateurs et apprentis se tiennent prêts pour cette nouvelle compétition !

Le site Internet de la confrérie permet les inscriptions aux concours et permet la consultation de tous les résultats de concours : **www.goustiersprebocage.com**



www.goustiersprebocage.com

Fins Goustiers du Pré-Bocage



La meilleure terrine de campagne est cette année l'oeuvre d'un boucher de l'Orne.



Quelques terrines traditionnelles qui attendent les jurats pour la dégustation.



Un terrine rayée de bacon et de fromage présentée au concours de terrine créative.



Le grand jury se concerte 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.)



Les jurats à 3 ou 4 par table sont en pleine action pour évaluer entre 10 et 13 terrines.

