

Une médaille d'or pour la boucherie de l'Herbage

Les fins gourmets ne s'y tromperont pas ! La confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage a organisé son concours international de terrine de campagne, à la salle des fêtes de Noyers-Bocage (14). Ce rendez-vous a rassemblé plus d'une centaine de charcutiers de France, mais aussi certains venus spécialement de Belgique et d'Allemagne.



Romain Hecquard a décroché la timbale pour sa terrine de campagne.

Parmi les compétiteurs figurait **Romain Hecquard, 24 ans et charcutier à la boucherie-charcuterie de l'Herbage, à Athis.** La surprise a été grande pour l'artisan, qui a récolté la médaille d'or, plus haute distinction de ce concours, sa terrine s'élevant au-dessus d'une centaine d'autres en lice, dans la catégorie des terrines traditionnelles. « *C'est très gratifiant* », commente le vainqueur.

Charcutier depuis septembre 2005, c'est son expérience qui lui a permis de peaufiner sa recette. « *Je mélange deux recettes que j'ai apprises avec deux anciens patrons, l'in étant de Vire* », partage Romain Hecquard.

Pour le reste, le secret reste total !

En récoltant 62 points sur 70, il permettra d'afficher, sur son lit de travail, la timbale attribuée au grand vainqueur, pendant un an. « *Pour la garder, il faut gagner au moins trois fois de suite, ou cinq fois en tout.* »

Cette récompense est une consécration pour le commerce, qui voit sa terrine de campagne déjà très prisée des amateurs de charcuterie. « *Depuis qu'il suit sa nouvelle recette, la vente de la terrine a doublé* », commente le propriétaire des lieux Nicolas Olivier. La timbale devrait être exposée d'ici la fin avril, suite à la remise des récompenses. Une récompense qui en fera rougir plus d'un !

