

## La boucherie charcuterie Ballé a été récompensée

La Confrérie des fins goustiers du Prébocage a remis les prix du concours de terrines 2014, dimanche. **Cédric Ballé a remporté un prix national pour sa terrine de campagne traditionnelle et un Grand prix national pour sa terrine de campagne créative composée de pintade aux ris de veau et aux morilles.**

Cédric, installé avec son père depuis un an, a plusieurs cordes à son arc : titulaire d'un CAP de boucher, il a ensuite acquis de l'expérience en charcuterie et il a également obtenu un brevet de maîtrise en pâtisserie.

C'est pourquoi, à la boucherie charcuterie familiale, on trouve également un rayon pâtisserie. La terrine gagnante, refaite à l'identique, est en vente à l'étal. « **Je reproduis toujours mes recettes avec les mêmes ingrédients au gramme près, comme en pâtisserie** », précise Cédric.

Le jeune homme, 26 ans le 30 avril, papa d'une petite Zoé, née samedi 26 avril 2014, a de quoi être heureux cette semaine, mais il attendra sagement dimanche prochain, jour de fermeture, pour déboucher le champagne en famille !

Contact : <http://traiteur-la-famille-balle.fr>



Cédric Ballé est fier de sa terrine.

