

Guy Baué remporte le challenge 2015 de la terrine de campagne

La Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage organisait, le week-end dernier, deux concours annuels de terrines de campagne (traditionnelle et créative), ouverts aux professionnels des métiers de bouche.

140 terrines, 110 traditionnelles et 50 créatives, étaient présentées à ces concours, avec des concurrents venus de toute la France, mais en majorité de Basse-Normandie. C'est Guy Baué, de la charcuterie Baué, de Fontaine-Étoupefour, qui remporte, pour l'édition 2015, la médaille d'or et le challenge.

« **Le jugement des terrines présentées porte sur plusieurs critères qualitatifs : l'aspect, l'odorat, le goût, le grain de grillé, la créativité,** explique Marcel Goujard, grand maître. **Le jugement est rendu par des jurats qui évaluent anonymement chaque terrine. Des professionnels des métiers de bouche à la ménagère, toutes les catégories sont représentées parmi nos jurats. »**



Les membres de la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage.

Résultats du 32^{ème} concours 2015

Les trophées, médailles et diplômes seront remis à l'occasion du 33^{ème} Chapitre annuel de la Confrérie des fins goustiers, qui se déroulera dimanche 19 avril, à 18 h, à la salle des fêtes de Caumont-l'Éventé.

Challenge ont été remportés par Guy Baué, boucher à Fontaine-Étoupefour. Pour la terrine de campagne créative, la médaille d'or a été remportée par Sébastien Carré, boucher à Longpont (Aisne). Pour retrouver tous les résultats des prix par catégorie : www.goustiersprebocage.com

