

## L'artisan charcutier défend l'excellence

Déjà multirécompensé, Alain Grippon, charcutier falaisien depuis 7 ans, vient de recevoir de nouveaux prix.

Après trois affaires sur Paris, Alain Grippon, 54 ans, normand d'origine, est installé depuis 7 ans au 18 de la place Paul-German. Il se définit comme un artisan charcutier. « **J'ai commencé mon apprentissage en 1973. Je suis un habitué des concours depuis plus de 15 ans maintenant. Mes spécialités sont le jambon, les terrines et la saucisse. J'aime défendre les produits de qualité, du terroir : c'est ainsi que je travaille à partir de porcs fermiers, venant de l'Eure. Mes clients viennent chez moi parce qu'ils y trouvent la qualité sinon ils n'auraient plus qu'à se rendre à la grande surface du coin** ». Il a d'ailleurs été mis en valeur dans la revue Terroirs et artisans.

En mars, Alain Grippon a obtenu de nouveaux prix : le premier Prix national pour sa terrine de campagne créative (à base de porc, foie gras et pommes) ; le grand Prix national pour la terrine de campagne traditionnelle. Ces prix ont été décernés par la confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage.

Le palmarès d'Alain Grippon ne s'arrête pas là, puisqu'à Montebourg, dans la Manche, dans la catégorie charcutier, ses six jambons ont été récompensés dans l'ordre suivant : jambon blanc couenné, jambon blanc non couenné, jambon torchon, jambon façon d'York, jambon fumé sans os, jambon braisé, 1<sup>er</sup> -3<sup>ème</sup> Prix International, 4<sup>ème</sup> -3<sup>ème</sup> Prix International, 2<sup>ème</sup> -2<sup>ème</sup> Prix International, 3<sup>ème</sup> -3<sup>ème</sup> Prix International, 1<sup>er</sup> -2<sup>ème</sup> Prix International, 1<sup>er</sup> -2<sup>ème</sup> Prix International.

Ce maître artisan est par ailleurs le seul en France à avoir décroché le titre de Champion d'Europe pour la saucisse grillée. Alain Grippon est aidé d'un chef charcutier, Pascal. La

vente en boutique c'est sa femme, Françoise, qui s'en charge, aidée de Véronique.

**Horaires** : du mardi au samedi, de 8 h à 19 h 30 et le dimanche, de 8 h à 12 h 45. 02 31 90 14 42.

