

Un grand savoir-faire en matière de terrines de campagne

La Confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage organisait dans la salle des fêtes de Noyers-Bocage, vendredi 13 et samedi 14 mars, deux concours annuels de terrines de campagne (traditionnelle et créative) ouverts aux professionnels des métiers de bouche.

Sur les deux journées de compétition, les concours ont vu une bonne participation d'artisans avec près de 140 terrines, des traditionnelles et des créatives, présentées par des concurrents venus de toutes les régions de France, qui ont voulu démontrer leur savoir-faire en la matière.

« **Le jugement des terrines présentées porte sur plusieurs critères qualitatifs : l'aspect, l'odorat, le goût, le grain de grillé, la créativité** » précisait le Grand Maître, Marcel Goujard.

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

Pour la terrine de campagne traditionnelle, la médaille d'or et le challenge ont été remportés par Guy Baué, de la charcuterie Baué de Fontainre Etoupefour. Deux autres médailles d'or ont été décernées à Hubert Gressent de Fresnoy-Folny (Seine-Maritime) et Ludovic Lechalier de Segrie-Fontaine (Orne).

Pour la terrine de campagne créative, la médaille d'or a été remportée par Sébastien Carré, boucher à Longpont dans l'Aisne. Pour retrouver les résultats du concours : www.goustiersprebocage.com



Les membres de la Confrérie des Fins Goustiers ont jugé les terrines présentées sur plusieurs critères qualitatifs



Les membres de la Confrérie des Fins Goustiers ont jugé près de 140 terrines réalisées par des artisans.

