

## Nouvelle récompense pour la charcuterie Matthieu

**Le charcutier Matthieu Boulay, basé place du Docteur Paul-German, vient de s'illustrer au 32e concours international de terrine de campagne, porté par les fins goustiers du Pré Bocage de Noyers-Bocage.**

Il a remporté deux prix : l'un pour sa terrine de campagne classique, et l'autre, créative. « **Avec une terrine à base de campagne, pommes-foie gras** », précise le gérant de 29 ans.



La très grande majorité des produits mis en vitrine par Matthieu Boulay sont du fait maison.

Installé depuis juin dernier à Falaise, il s'était déjà illustré en remportant, il y a quelques mois, un prix au concours international du saucisson à l'ail fumé et non fumé.

« **Le but de ces concours, c'est de valoriser nos produits,** justifie-t-il. **Et aussi le métier. On est jeunes, on peut faire aussi bien que les anciens !** » Début avril, il sera en lice pour un nouveau concours.

