

Un prix national avec des rillettes... à la chèvre salée

Jean-Pierre Douvres s'est lancé un nouveau challenge, concourir pour de nouveaux prix.

Occasion de tester ses compétences, la valeur de ses produits et aussi une satisfaction agréable quand arrive la reconnaissance.

C'est ainsi qu'il vient d'obtenir deux nouveaux prix, montrant toute la qualité de ses fabrications, un prix national pour le pâté de foie de porc qu'il a obtenu au concours de la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage en Normandie. Profitant de la période de la chèvre salée, recette propre à Saint-Claude, il a tenté de participer à un concours organisé par la Confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises, dans la catégorie rilette créative, en proposant une recette de rillettes à la chèvre salée.

Il obtient le 3^{ème} prix avec médaille d'argent dans cette catégorie créative. Devinez, il ne vous reste plus qu'à venir goûter !

