

Les meilleures terrines sont à la charcuterie Violet

La charcuterie de Didier Violet, au 18, rue Saint-Michel, est bien connue des gourmets.

Après la Teurgoule d'or, en 2014, l'artisan charcutier continue de briller. **Pour la seconde année consécutive, il s'est inscrit au concours de la terrine de campagne traditionnelle, organisé par la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage.** Son apprenti, Maximilien Auger, 18 ans, s'est inscrit également dans cette catégorie. « **Nous avons fait chacun notre côté notre terrine, que nous avons porté à Noyers-Bocage** », a indiqué, mercredi après-midi, le maître artisan charcutier.

C'est sur Internet qu'ils ont eu les résultats : « **Nous avons eu tous les deux, dans notre catégorie respective, le Grand prix national du pâté de campagne.** »

Tous les deux pensent au prochain challenge : le concours de l'andouillette et celui du bou-din noir et blanc, à Saint-Romain-de-Colbosc, en Seine-Maritime, en octobre.

Charcuterie Didier Violet, 18, rue Saint-Michel, tél. 02 31 64 02 10



Sandra Violet, Maximilien Auger, Didier et Annick Violet, ont le sourire mercredi après-midi.

