

Pascal Besnier a été primé pour ses tripes et ses saucisses

Pascal Besnier, artisan boucher, a été primé à plusieurs reprises ces derniers mois, lors des concours de la Tripière d'or à Caen, de la confrérie des Goustiers de Falaise et de la confrérie des fins Goustiers du Pré-Bocage.

Il a ainsi obtenu à Caen, le prix national pour ses tripes ; à Falaise, le prix d'honneur international pour ses crépinettes ; le prix international pour ses chipolatas et ses saucisses créatives ; une mention d'honneur pour ses saucisses à l'oignon ; et, enfin, au Pré-Bocage, le prix national pour sa terrine de campagne créative.



Fabienne et Pascal Besnier

« J'ai participé à six concours et j'ai eu six récompenses, se réjouit le lauréat. Cela fait longtemps que je n'avais pas participé à ce type de concours. J'ai bien fait de retenter le coup. »

Installé depuis de nombreuses années à Grainville-Langannerie, il a souhaité en quelque sorte se remettre en cause et vérifier qu'il n'avait rien perdu de son savoir-faire. Il peut être rassuré. Les jurés ont apprécié ses recettes.

Aux Grainvillais, aujourd'hui, d'en profiter. **« Je propose, depuis quelques semaines, des repas quotidiens à emporter. Il est également possible de commander des lots de viande par le biais de mon site Internet. »**

Boucherie Besnier, 7, rue du Commerce, à Grainville-Langannerie, du mardi au samedi, de 7 h 30 à 19 h, et le dimanche, de 8 h 30 à 13 h 30 ; tél. 02 31 90 52 00 ; site Internet : www.boucherie-besnier.fr

