

## La terrine de campagne de Guy Baué, médaillée d'or internationale

**Deux questions à... Guy Baué, médaillé d'or internationale de la terrine de campagne.**

### **Quel a été votre parcours ?**

J'ai d'abord été boucher dans la grande distribution, avant de franchir le pas et de m'installer à Fontaine, début 2012, ainsi qu'à Creully.

Avec une vingtaine d'années d'expérience, nous proposons un large choix de viandes et de charcuterie, ainsi qu'un service traiteur.



La confrérie des Fins goustiers du Pré-Bocage est venue remettre sa médaille d'or à Guy Baué et son équipe, pour sa terrine de campagne.

### **Depuis que vous êtes arrivé à Fontaine, vous multipliez les récompenses...**

C'est vrai. La dernière, c'est la médaille d'or internationale pour la terrine de campagne, remise par la confrérie des Fins goustiers du Pré-Bocage.

Notre boucherie de Creully a aussi obtenu le Grand prix national lors de ce concours. Depuis 2012, mes équipes et moi avons obtenu des récompenses pour notre boudin noir et notre boudin blanc, nos saucisses et un prix national de la part de la Tripière d'or, pour nos tripes, tant à Fontaine qu'à Creully.

**Boucherie Guy Baué**, rue Guillaume-le-Conquérant. Tél. 02 31 26 00 99,  
mail: [guybaue@sfr.fr](mailto:guybaue@sfr.fr) Site internet : [www.traiteur-baue.com](http://www.traiteur-baue.com)

[www.goustiersprebocage.com](http://www.goustiersprebocage.com)

Fins Goustiers du Pré-Bocage

