

Deux professionnels de la charcuterie mis à l'honneur

La Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage de Noyers-Bocage a organisé, à Longues-sur-Mer, samedi, deux concours gastronomiques. Le premier mettait à l'honneur la galantine de volaille et, le second, le pâté de foie de porc.

Quarante-huit jurats ont dégusté, analysé et évalué soixante-six produits venus de toute la France. Ce sont ainsi les charcutiers, bouchers et restaurateurs qui ont été mis à l'honneur à travers leur savoir-faire.



Quatre par table, les jurats ont jugé une douzaine de produits.

Les deux concours ont vu la victoire de professionnels du Calvados. Pour la galantine de volaille, c'est Christophe Breton, traiteur à Deauville, qui a reçu la médaille d'or. Une mention particulière pour Vincent Mineaud, apprenti à Houilles, dans les Yvelines, qui décroche la troisième place avec un Grand prix national.

Le concours de pâté de foie de porc a couronné Laurent Pagny, charcutier à Ouistreham, d'une médaille d'or. Habitué des hauts du classement dans les concours de spécialités charcutières, il devance neuf lauréats d'un Grand prix national.

Lundi 30 novembre, à partir de 16 h, à la salle des fêtes de Longues-sur-Mer, remise des médailles d'or et de tous les prix.

