

Le savoir-faire des charcutiers de nouveau récompensé

Sébastien Choquier a obtenu un nouveau prix national en novembre. Une récompense pour un travail fourni en charcuterie avec son frère Thierry.



De gauche à droite, Sébastien, Régis et Thierry Choquier.

Depuis 2006, Thierry et Sébastien Choquier ont repris le fonds de commerce charcuterie-traiteur de leurs parents à Comblès. Ils continuent de participer à divers concours, qui leur ont encore permis de récolter des récompenses pour leur savoir-faire et leur travail.

Sébastien Choquier a obtenu, le 14 novembre, **le prix national pour sa ballotine de pintade à Longues-sur-Mer (Calvados)**, ainsi que le grand prix international du saucisson à l'ail à Falaise (Calvados), le 18 octobre. Pour ce dernier, il s'agit d'une recette que Gaston Sorel, père de Lucien Sorel (le prédécesseur de son père) avait appris lors de son apprentissage, à Falaise justement, en 1922. Thierry Choquier a, de son côté, obtenu, le 15 mars, une médaille d'or pour son pâté lorrain au Salon des vins et de la gastronomie de Verdun (Meuse).



Le savoir-faire des charcutiers de nouveau récompensé

Un professionnalisme transmis par leur père, Régis, qui avait pris la succession de Lucien Sorel en 1973 et chez qui il a appris le métier et qui lui avait dit un jour : « Ch'commis, si tu restes avec moi, tu prendras ma place. »

« Ces concours permettent de se faire connaître un peu plus et, surtout, de discuter avec des confrères et de partager des petites astuces sur notre façon de travailler (sans rivalité), des expériences, mais c'est aussi un plaisir personnel », indique Sébastien.

Ces dernières récompenses s'ajoutent à une longue liste, puisque, fin novembre 2014, Sébastien avait obtenu le quatrième prix d'honneur au concours de la meilleure andouillette à la ficelle à Mennetou-sur-Cher (Loir-et-Cher), ainsi que, **le 19 avril 2015, le grand prix national pour sa terrine de campagne par la confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage à Noyers-Bocage (Calvados)**. Ou encore, en mai, le grand prix du concours du meilleur cervelas par la confrérie du cervelas aiglon à L'Aigle (Orne). Une liste longue comme un saucisson.

