

## Son entrecôte et son pâté de foie de porc ont été récompensés

**Frédéric Leclerc, boucher à Coutances (Manche) a obtenu deux récompenses coup sur coup : l'une pour son entrecôte au prix de l'Entrecôte d'Or à Torigni-sur-Vire, l'autre au concours national du meilleur pâté de foie de porc à Longues-sur-Mer (Calvados).**

L'année 2018 se termine plutôt bien pour Frédéric Leclerc. L'artisan, installé depuis 16 ans à Coutances (Manche) où il tient la boucherie Saint-Nicolas, a participé en novembre à deux concours.

### «Une reconnaissance du métier»

Deux événements qui se sont plutôt bien passés puisque le boucher en ressort primé. Le samedi 17 novembre 2018, il a pris part au festival de la Viande, à Torigni-sur-Vire, en disputant le prix de l'Entrecôte d'Or. «Tous les bouchers pouvaient y participer», confie Frédéric Leclerc. «Il y avait au total 30 participants. Dans un premier temps, nous étions jugés sur l'aspect visuel. Il fallait présenter deux entrecôtes identiques. Dans les 30, 15 étaient sélectionnées. Ensuite, l'aspect gustatif était jugé.» Son entrecôte a donc reçu le premier prix. La remise officielle des prix a eu lieu lundi 3 décembre 2018. «Ce festival a une bonne réputation. C'est la neuvième année qu'il existe et c'est la première fois que j'y participe», ajoute le lauréat.

Sept jours plus tard, il se rend à Longues-sur-Mer, dans le Calvados, où il remporte le grand prix national avec médaille d'or du meilleur pâté de foie de porc. Ce concours était organisé par la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage. Ici, l'aspect gustatif était jugé. «Ces prix sont bien sûr une reconnaissance du métier.»



Frédéric Leclerc, qui tient la boucherie Saint-Nicolas, à Coutances (Manche), a vécu un mois de novembre riche en concours.

