

Il obtient le premier prix de la galantine de volaille

Ludovic Meillon travaille à la boucherie-charcuterie de Cerisy-la-Forêt (Manche). Au concours de la galantine de volaille organisé à Longues-sur-Mer (Calvados), il a obtenu le premier prix mais aussi un prix d'honneur pour son pâté de foie de porc.

La commune de **Longues-sur-Mer** (Calvados) accueillait le samedi 24 novembre 2018 le 8^{ème} concours de la galantine de volaille, organisé par la Confrérie des fins Goustiers du pré-bocage. 70 concurrents présentaient leurs créations aux «jurats». *«Le jugement des galantines présentées porte sur plusieurs critères : l'aspect, l'odorat, le goût, la texture, la créativité, le moelleux...»*, précise Paul Thérèse, patron de la boucherie-charcuterie-traiteur de **Cerisy-la-Forêt** (Manche).

Deux prix obtenus

Parmi les participants, Ludovic Meillon, «le bras droit de la maison», confie le patron, obtient le **premier prix national de la galantine de volaille**. Après un CAP de charcutier au CFA de Coutances, il se spécialise comme traiteur auprès du boucher de Cerisy-la-Forêt qu'il ne quittera plus. Ce dernier avoue, modestement, qu'il a obtenu **un prix d'honneur au concours du pâté de foie de porc** ce même jour!

«Toute l'équipe se tient à votre disposition pour vos fêtes», conclut-il.

Alain Ledoux



L'équipe de Paul Thérèse, à droite, avec l'ouvrier primé, Ludovic Meillon, second en partant de la droite, et devant leurs alléchantes réalisations ! Le boucher de Cerisy-la-Forêt (Manche) a obtenu le premier prix de la galantine de volaille.

