

Nouveau prix international pour ce boucher-charcutier de Vierzon

Sébastien Verguere, boucher-charcutier-traiteur, propriétaire de la boucherie du Mail, au 4 de la place Aristide-Briand, à Vierzon, poursuit sa conquête de titres, grâce à ses participations à divers concours.

Après avoir remporté, en 2018, le prix au 56e concours international du meilleur boudin et celui du saucisson à l'ail pur porc non fumé, il s'est confronté à ses paires, en mars 2019, lors de trois compétitions.

Sébastien Verguere a ainsi remporté le grand prix international pour sa terrine de campagne, à Longue-sur-Mer (Calvados), décerné par la confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage.

Il a aussi décroché la médaille d'or au concours du meilleur boudin de Mortagne-au-Perche (Orne), décernée par la confrérie des chevaliers du Goûte-Boudin.

Enfin, pour son jambon blanc avec couenne, il a reçu le grand prix international d'excellence au 9e concours gastronomique de Montebourg (Manche).

Les palmes académiques de la gastronomie en vue

Il s'agit de concours exigeants dans lesquels sont pris en compte l'aspect du produit, sa couleur, sa coupe, son goût, sa cuisson et ses saveurs.



A la boucherie du Mail, - Sébastien Verguere, boucher-charcutier-traiteur avec ses coupes remportées récemment.

Ces récompenses ravissent son récipiendaire et témoignent d'un savoir-faire et d'un professionnalisme de cet artisan installé depuis une dizaine d'années en centre-ville.

Stimulé par ces excellents résultats, il prépare les palmes académiques internationales de la gastronomie, en vue de l'obtention du diplôme du meilleur boucher-charcutier au plan international.

Alain Donadieu

