

Trois prix internationaux pour la boucherie-charcuterie Dubois de Dives-sur-Mer

Installé à Dives-sur-Mer, Laurent Dubois vient de remporter plusieurs trophées internationaux au concours organisé par la Confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage.

Dans leur **boucherie-charcuterie** installée place du marché à **Dives-sur-Mer** (Calvados) depuis 2011, **Laurent et Eugénie Dubois** viennent de remporter trois **prix internationaux au concours organisé par la Confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage.**

En 2018 déjà, ils ont décidé de participer au concours à l'issue duquel ils ont remporté le Prix national.

C'est une belle expérience de participer à ce genre de concours, car on peut voir d'autres confrères et on partage notre savoir-faire. C'est pour cette raison que j'ai voulu participer cette année et présenter mes deux produits phares : le pâté de grand-mère et le pâté de campagne.

Dans les cinq meilleurs

Dans ce concours qui s'est déroulé au mois de mars à Pré-Bocage, 153 participants venus de toute la France ont présenté leurs produits. Laurent Dubois y a concouru avec ses deux pâtés qui lui ont permis de terminer dans les cinq meilleurs au classement final.

Le grand jury lui a décerné trois trophées : le Grand Prix International du concours de terrine de campagne traditionnelle, le Grand Prix du concours de terrine créative ainsi que le Prix d'Honneur du concours de pâté du foie de porc.



Laurent Dubois et l'un des trophées internationaux gagnés au concours.

Je suis vraiment fier et je vais continuer à proposer toujours des produits de qualité à mes clients. Je vais encore participer l'année prochaine au concours et j'espère remporter le premier prix.

Laurent et Eugénie Dubois emploient pour le moment deux salariés et deux apprentis et ont obtenu le label « Boucher de France » pour leurs produits du terroir.

