

Calvados : deux prix pour récompenser 40 ans de passion

Jacky et Brigitte Lefranc, charcutiers-traiteurs à Bayeux (Calvados) viennent d'obtenir deux prix pour leurs terrines. Ils récompensent 40 ans de passion et de savoir-faire.

Voici 30 ans que **Jacky et Brigitte Lefranc** possèdent leur enseigne de charcutier-traiteur, rue Saint-Jean, à Bayeux (Calvados), et 40 ans que Jacky exerce son métier avec passion. Une passion récompensée le samedi 16 mars 2019 à Longues-sur-Mer et dans les deux catégories reines : la «**terrine de campagne traditionnelle**» et la «**terrine de campagne créative**». Autant dire l'Alpha et l'Oméga de la charcuterie française.

«Une reconnaissance pour moi»

Si le concours est organisé par la Confrérie des fins goustiers du Pré Bocage, le verdict en revient à des consommateurs appelés «jurats» qui testent les produits en lice. «C'est une reconnaissance pour moi», précise Jacky dont la carrière s'achèvera d'ici quelque temps mais qui a formé de nombreux disciples. Un métier exigeant dont le succès repose sur le savoir-faire de l'artisan certes, mais aussi des qualités de Brigitte Lefranc à la vente des produits. Les deux prix obtenus dopent les ventes de terrine et c'est bien mérité.



Brigitte et Jacky Lefranc, charcutiers-traiteurs à Bayeux (Calvados) récompensés pour leur pâté de campagne. Une consécration saluée par la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage.

