

L'or pour la terrine d'un charcutier de Longues-sur-Mer

David Régault est boucher charcutier à Longues-sur-Mer. Il vient d'obtenir la médaille d'or par les confréries gastronomiques pour sa terrine de campagne. « **Elle est fabriquée à partir de bons produits avec du porc label rouge** », explique ce commerçant de 34 ans.

Installé depuis 2 ans dans une petite boucherie charcuterie de campagne, David Régault a déjà de la renommée avec un prix national l'an dernier et cette distinction en 2012. « **C'est un concours national où nous avons 162 terrines à juger** », évoque Marcel Goujard, grand maître de la confrérie des fins Goustiers du Pré-bocage.

Dimanche à Caumont-l'Éventé, les membres des confréries gastronomiques Normandes, de Bretagne et d'autres régions étaient réunies pour la remise des prix et des diplômes aux lauréats. « **On veut promouvoir les traditions gastronomiques régionales avec les produits du terroir** », rajoute le grand maître. « **Tous les ans, nous organisons un concours de la meilleure terrine de campagne traditionnelle et créative**

». Ce concours ouvert aux charcutiers, bouchers, apprentis, restaurateurs et traiteurs a permis de récompenser un artisan du Calvados et un autre charcutier Parisien pour sa terrine créative composée de magrets de canards et de foie gras.

