

La Confrérie des Fins Goustiers récompense la boucherie charcuterie de Saint-Rémy

Dimanche 7 avril, le boucher-charcutier de Saint-Rémy s'est vu remettre deux prix suite à sa participation au concours de la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage.



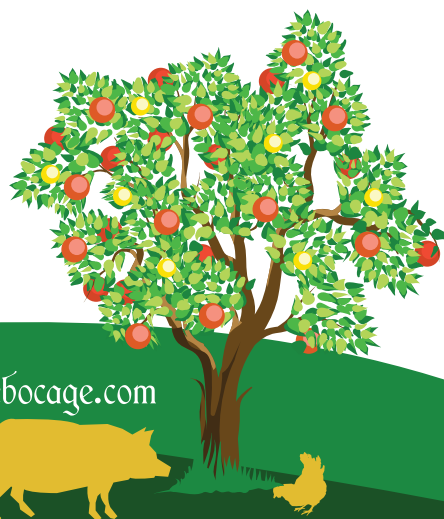
Stéphane Jourdan lors de la remise des récompenses par le jury de la confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage.

C'était sa première participation. Dimanche 7 avril 2019, le **boucher-charcutier de Saint-Rémy** s'est vu remettre deux prix suite à sa participation aux concours organisés par la **Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage**.

Stéphane Jourdan, poussé et encouragé par Laurence, son épouse, ne regrette pas de s'être inscrit... bien au contraire. Ce cuisinier de formation et ancien restaurateur pendant 8 ans à Athis-de-l'Orne a repris la boucherie-charcuterie du bourg de Saint-Rémy-sur-Orne il y a 2 ans.

Un grand prix et une médaille d'or

« Je n'ai jamais participé à un concours. Ma femme a insisté et,, finalement, j'ai présenté deux terrines », explique humblement Stéphane Jourdan.



La Confrérie des Fins Goustiers récompense la boucherie charcuterie de Saint-Rémy

À l'issue des délibérations, le professionnel a reçu des mains du jury des Fins goustiers le grand prix national au concours international de la terrine de campagne et la médaille d'or pour la terrine créative composée d'andouille et de camembert.

Pour sa première participation, le charcutier d'adoption a su se faire remarquer ; ce qui laisse présager un avenir prometteur en la matière. Ce concours sera d'ailleurs le seul et unique de l'année pour Stéphane Jourdan qui préfère se consacrer pleinement au lancement de la saison de la saucisse et chipolata déclinées au chorizo, au camembert, au persil et oignon ou encore goût kebab ainsi que ses brochettes et viandes marinées pour les amateurs de barbecue.

Le boucher charcutier, qui table sur le fait maison et les produits locaux, assure qu'il participera de nouveau l'an prochain au Concours des fins goustiers du Pré-Bocage dans ces mêmes catégories.



Le boucher charcutier, qui table sur le fait maison et les produits locaux, assure qu'il participera de nouveau l'an prochain.

Boucher-charcutier-traiteur, à Saint-Rémy-sur-Orne. Ouvert du mardi au samedi de 8 h à 13 h et de 14 h 30 à 19 h et dimanche et jours fériés de 9 h à 13 h. Fermé le lundi. Contact : 02 31 09 37 13.

www.goustiersprebocage.com

Fins Goustiers du Pré-Bocage

