

Bayeux : le meilleur pâté et la meilleure saucisse récompensés

La Ville de Bayeux possède bonnes adresses d'artisans dans les métiers de bouche. Deux ont été récompensés pour l'excellence de leur travail à l'échelon national et international.

Premier récompensé, **Jacky Lefranc**, charcutier et traiteur **rue Saint-Jean à Bayeux** (Calvados) depuis 30 ans. Ce dernier a concouru le 16 mars 2019 à Longues-sur-Mer, dans le cadre du 36e concours du meilleur pâté de campagne et pâté créatif. 130 candidats venus de toute la France ont prétendu au titre national, décerné par la Confrérie des fins Goustiers du Pré-Bocage. Jacky Lefranc a remporté la **médaillon d'or** pour son pâté de campagne et prit la troisième place pour son pâté créatif à base d'andouille, de pommes et de Calvados.

Le meilleur pâté récompensé

« Je suis content de faire plaisir à mes clients à travers cette récompense. Nous les artisans, nous sommes des fabricants. À travers ce titre, c'est toute la filière artisanale qui est mise en valeur », exprime Jacky Lefranc.

Sa recette est personnelle. Il l'a affinée au fil du temps.

D'après les 60 consommateurs qui ont goûté à tous les pâtés « en aveugle », c'est-à-dire sans savoir qui en est l'auteur, « c'était vraiment le meilleur pâté, il répondait à tous les critères, de visuel, de goût et d'odeur ! Quand on aime son métier, on y met tout son cœur, cela se voit. Jacky Lefranc a fait honneur à sa profession », a dit le grand maître Désiré Raux.

Jacky Lefranc a associé à cette belle récompense son épouse Brigitte. « C'est elle qui va devoir assurer au magasin car un titre comme celui-là, cela va amplifier les ventes ! »



Jacky Lefranc et son épouse Brigitte, charcutier et traiteur rue Saint-Jean à Bayeux, garderont un an la belle soupière en cuivre, symbole de ce titre national.



Bayeux : le meilleur pâté et la meilleure saucisse récompensés

Sébastien Philippe, boucher charcutier rue Saint-Loup à Bayeux a lui aussi été récompensé, le 7 avril 2019 à Falaise, pour l'excellence de la qualité de la saucisse présentée pour la première fois au **concours de la Confrérie des Goustiers de Falaise**. « C'est le fruit d'un an de travail avec notre charcutier Marc Dumont », dit-il.

Installé depuis onze ans à Bayeux, Sébastien Philippe a déjà reçu de nombreuses récompenses pour la qualité de ses produits.

« Deux grands prix nationaux pour notre terrine de campagne nature et créative. Là, c'est notre recette de la saucisse qui a reçu un prix international dans la catégorie boucher », précise-t-il.

La recette est bien entendu gardée secrète, mais pour faire une bonne saucisse, l'artisan donne trois impératifs : bien choisir les morceaux, un bon assaisonnement et enfin respecter la proportion gras-maigre.

« Ce que nous recherchons, c'est de faire une super qualité à un prix abordable. Nous allons développer le concept de la vente de ces saucisses par lot. »

Ce qui ne devrait pas poser trop de soucis puisque ce commerce alimentaire figure parmi les meilleures adresses du **Bessin**.



Sébastien Philippe, boucher charcutier rue Saint-Loup à Bayeux a, lui aussi, été récompensé, le 7 avril 2019 pour l'excellence de la qualité de la saucisse présentée pour la première fois au concours de la Confrérie des Goustiers de Falaise.

www.goustiersprebocage.com

Fins Goustiers du Pré-Bocage

