

Calvados : ce charcutier-traiteur rafle six prix en trois semaines

Alexandre Viard, boucher-charcutier-traiteur au Molay-Littry (Calvados), a décroché lundi 8 avril 2019 quatre prix au concours international des Goustiers de Falaise. Pas une première pour ce professionnel au savoir-faire réputé.

Alexandre Viard, boucher, charcutier, traiteur au Molay-Littry (Calvados) est un habitué des prix. Chaque année, il participe à des concours de saucisses, terrines, boudin, tripes, etc.

Pour le concours international des Goustiers de Falaise, organisé dimanche 7 et lundi 8 avril 2019, à Falaise (Calvados), **le charcutier a raflé quatre prix**. Il a obtenu un Prix international pour ses **saucisses à l'oignon**, un prix international pour ses **chipolatas**, le même pour ses crépinettes. Il obtient un Prix d'Honneur international pour **ses saucisses au piment d'Espelette**.

«C'était un test!»

Le boucher confie : *«J'avais envie de diversifier les saucisses, alors je me suis lancé dans les saucisses au piment d'Espelette. C'était un test!»* Quand on lui demande ses secrets, il arbore un sourire et explique : *«Il faut du bon cochon, des assaisonnements pointilleux, savoir mélanger la viande et bien sûr le savoir-faire du charcutier.»*

Déjà deux prix en mars

Le dimanche 10 mars 2019 à Longues-sur-Mer, il avait remporté un prix national pour sa terrine de campagne au piment d'Espelette et un prix national pour son pâté de campagne, deux récompenses attribuées par la Confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage.

Alexandre participera au Grand Prix de la Tripière d'Or en octobre 2019. En attendant, il gâte ses clients pour Pâques avec un bovin de concours élevé chez des producteurs manchois, basés près d'Avranches.



Alexandre Viard rafle quatre prix internationaux pour ses saucisses, chipolatas, crépinettes et saucisses au piment d'Espelette. Des récompenses obtenues lundi 8 avril 2019 à Falaise (Calvados). - **Liliane Grimaux**

