

Distinction. Jacky Ledioron de Barenton fait le meilleur pâté de campagne de France

Avril 2019. Jacky Ledioron vient de remporter le premier prix national au concours de la meilleure terrine de pâté de campagne traditionnelle.

Jacky Ledioron vient de remporter le premier prix national au concours de la meilleure terrine de pâté de campagne traditionnelle. Il s'agissait du 36e concours organisé par la confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage.

Jacky Ledioron est titulaire d'un CAP de charcutier. Il a exercé son métier pendant 23 ans à **Saint-Hilaire-du-Harcouët** avant de venir travailler à **Barenton**.

Six ou sept chaque semaine

Ce professionnel prépare six ou sept terrines de pâté de campagne chaque semaine. La recette ? **« Du foie de porc, de la viande et du gras de porc, le tout bien assaisonné de sel et de poivre, et ma touche personnelle, un peu de vin blanc »**, dévoile Jacky Ledioron. La terrine cuit ensuite au bain-marie pendant 3 à 4 h.

Le boucher-charcutier a d'autres spécialités, les saucisses à l'oignon et les plats cuisinés traditionnels, bœuf bourguignon, blanquette de veau, langue de bœuf... **« Toujours très appréciés de la clientèle »**.

Le 1^{er} avril

À 56 ans, Jacky Ledioron participait pour la première fois à un concours gastronomique. **« Le patron m'a poussé un peu »**, avoue le charcutier. Le patron, c'est Vincent Brotin, gérant de la supérette Coccinelle, de Barenton. Son diplôme lui sera remis lundi 1^{er} avril, à la salle des fêtes de Longues-sur-Mer.



Jacky Ledioron prépare des terrines de pâté de campagne primée.

