

Concours de galantine et de pâté de foie, ce samedi

L'incontournable concours de galantine de volaille et de pâté de foie de porc organisé par la confrérie des Fins goustiers du Pré-Bocage, a lieu ce samedi, à la salle des fêtes. **« C'est un concours que nous organisons, depuis 2011, tous les ans en novembre, commente Roland Tirard, maire et Grand Chambellan de la confrérie. Le premier concours à lieu à Noyers-Bocage, en mars pour le pâté de campagne ».**

Roland Tirard et Annick, son épouse, Grand Argentière dans l'association, font partie de la confrérie depuis plusieurs années. Des charcutiers, des bouchers et des restaurateurs venus de toute la France, présenteront anonymement leurs produits (une centaine l'année dernière) à quarante-huit jurats de la région (professionnels et particuliers). **« L'année dernière, Franck Julienne, boucher à Bayeux avait remporté le prix du pâté de foie, suivi de Jacky Lefranc, charcutier à Bayeux »**, rappelle le maire.

Le public est invité à assister au déroulement du concours.

Samedi 18 novembre, salle des fêtes, place Jean-Pierre-Savary, de 14 h à 17 h.



Concours de galantine et pâté de foie, samedi à la salle des fêtes.

