

## Un prix pour les apprentis en charcuterie

**Maëlle Vedrenne et Romain Coathalem, jeunes apprentis en boucherie-charcuterie, ont tous les deux reçus un prix national.**

C'est une belle ligne qui s'ajoute aux CV de Maëlle Vedrenne et Romain Coathalem. Tous les deux sont apprentis en boucherie-charcuterie et ont remporté un prix, remis par la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage.

Le patron des lieux, Bertrand Arzur, ne participe pas tous les ans à ce concours. Mais en 2012, déjà, il en avait rapporté un prix, affiché dans son commerce. Tous les ans, il s'entoure « **d'au moins un apprenti** ». Cette année, ils sont donc deux.

Dans la catégorie réservée aux apprentis, le jeune Romain a emporté le prix d'honneur de la terrine de campagne traditionnelle, « **celle que nous vendons en boutique** ». Pour Maëlle, c'est le prix national de la terrine de campagne créative. « **Comme nous approchions de la période de Pâques, nous avons ajouté de l'agneau et un oeuf au centre de la terrine** », explique le traiteur. Mais de la recette, pas question d'en dire plus !

Les mets ont été envoyés par La Poste, et les lauréats se sont rendus à la remise des prix, où ils ont reçu coupes et diplômes, la semaine dernière, près de Caen.



L'équipe de la charcuterie-traiteur Arzur d'Ahès a reçu deux prix de la confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage.

