

Jacky Lefranc récompensé pour son pâté de foie

Lundi après-midi, les membres de la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage étaient réunis à la salle des fêtes pour la remise des prix, à la suite du concours de galantine de volaille et de pâté de foie de porc qui s'est déroulé le 24 novembre.

Pour la galantine de volaille, **Gaëtan Coyault**, employé à la **boucherie Gruel d'Arcachon** (Gironde), a reçu le Grand prix national avec la médaille d'or. Le premier Grand prix national a été remporté par **Sébastien Gruel, boucher charcutier à Arcachon**; le second prix par **Alain Montassier, charcutier à Saint-Michel-sur-Orge** (Essonne).

En ce qui concerne le pâté de foie de porc, **Frédéric Leclerc, boucher à Coutances** (Manche), remporte le Grand prix national de la médaille d'or. **Charles Langlois, charcutier à Caumont-sur-Aure**, remporte le premier Grand prix national et **Jacky Lefranc, charcutier à Bayeux**, termine second. « **De bons résultats avec soixante-dix produits venus de toute la France qui ont participé à ce concours** », commente Marcel Goujard, le Grand maître.



Remise des prix par la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage, après le concours de galantine et de pâté de foie.

