

## Sa galantine de volaille décroche le premier prix national

Ludovic Mellion est heureux. Pour sa première participation au concours de la galantine de volaille, organisée par la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage, à Longues-sur-Mer, il repart avec le premier prix national.

**« Je ne m'y attendais pas. Alors forcément, je suis satisfait de voir que ma galantine se démarque de celle des 70 concurrents »,** commente-t-il modestement.

Âgé de 29 ans et titulaire d'un BEP charcutier-traiteur, obtenu au CFA de Coutances, il a intégré, pour son apprentissage, la boucherie-charcuterie de Paul Thérèse et il ne l'a plus quittée depuis!

**« Je m'y sens bien et j'y travaille de beaux et de bons produits. La galantine de volaille, par exemple, nous la servons toute l'année. C'est un juste équilibre à trouver avec une farce fine, moelleuse, pas trop sèche, qui se découpe en belles tranches. »**

Avec les fêtes, la galantine se prépare aussi au faisan, au canard à l'orange, au chevreuil...

Le patron n'est pas en reste car il participait, de son côté, au concours du pâté de foie de porc pour lequel il obtient un prix d'honneur. Un duo gagnant !



À droite, Paul Thérèse, le patron et toute son équipe, dont Ludovic Mellion.

