

Nouvelle médaille d'or pour la boucherie Patrick Thivier

La boucherie-charcuterie Thivier a été consacrée, pour la deuxième année consécutive, championne des tripes façon Montebourg lors du concours gastronomique de la Confrérie cassine des chevaliers de Saint-Jacques, qui s'est déroulée vendredi 1^{er} février. « **Cela fait plaisir d'être primé une seconde fois** », apprécie Patrick Thivier.

Au concours gastronomique, c'est dans deux catégories que Patrick Thivier a concouru : les tripes mais également les pieds de porc créatifs à la cassine dont il a obtenu le grand prix national d'excellence.

Le boucher est monté deux fois sur le podium pour recevoir la médaille d'or pour les tripes façon Montebourg mais aussi la médaille d'argent pour les pieds de porc à la cassine (médaille d'argent également obtenu à la chandeleur 2018).

Dans l'année, Patrick Thivier participe à différents concours gastronomique notamment le concours de rillettes du Mans, à Mamers (Sarthe).

Le boucher-charcutier a prévu aussi de se présenter au concours gastronomique des fins goustiers du Pré-Bocage (Calvados) pour le pâté de campagne et prochainement au concours de jambon de la Confrérie cassine.

On ne compte plus les coupes et les médailles dans la boucherie-charcuterie, 1, place Albert-Pélerin.

« **Mais le poids des ans se fait sentir**, avoue Patrick Thivier. **Travailler sept jours sur sept, c'est dur. On a encore un peu de jus mais on attend la retraite. Un jeune repreneur serait le bienvenu** ».



Patrick Thivier a été à nouveau récompensé.

