

225 terrines de campagne jugées à la salle des fêtes

Le concours annuel de terrine de campagne traditionnelle et créative, ouvert aux professionnels des métiers de bouche, organisé par la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage, avait lieu, exceptionnellement, à la salle des fêtes, vendredi et samedi. « **Un concours qui se déroule habituellement à la salle des fêtes de Noyers, mais celle-ci n'était pas disponible** », indique Roland Tirard, le maire. 225 produits provenant de la France entière participaient à ce concours sous les yeux attentifs de 40 jurats.

Pour la terrine traditionnelle de campagne, Jacky Lefranc, charcutier et traiteur à Bayeux, remporte la médaille d'or, et Guy Baué, de la boucherie Baué, à Verson, le grand prix international. Pour la terrine de campagne créative, Stéphane Festor de La Table du boucher à Grosblierstroff (57) remporte la médaille d'or ainsi que Stéphane Jourdan, de la boucherie de Saint-Rémy, à Saint-Rémy-sur-Orne. Valentin Bessonier, apprenti à Sénéchal traiteur, à Tilly-sur-Seulles, remporte le grand prix international.



La 36^{ème} édition du concours de terrine de campagne traditionnelle et créative avait lieu à la salle des fêtes.

