

Concours de galantine : les prix remis le 3 décembre

Samedi, le célèbre concours de galantine de volaille et du pâté de foie de porc s'est déroulé à la salle des fêtes, sous la haute autorité de Marcel Goujard, Grand maître de la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage de Val d'Arry (Noyers-Bocage). « **Un concours qui a lieu depuis 2011 en novembre dans notre commune** », rappelle Roland Tirard, le maire et Grand chambellan à la confrérie. Cette dernière a été créée en 1983 par des professionnels des métiers de bouche. Elle compte actuellement vingt membres.

Samedi, une cinquantaine de produits des professionnels des métiers de bouche (charcutiers, bouchers, restaurateurs...), venus de toute la France, ont été dégustés, analysés et notés par quarante jurats (professionnels et particuliers).

Les critères de sélection portent sur la présentation, la senteur, la couleur, la texture, le goût (la présentation est notée sur 10 et la saveur sur 20). « **Aucun membre de la Confrérie ne participe à la dégustation et à la sélection** », précise le Grand Maître. La remise des prix aura lieu lundi 3 décembre, à la salle des fêtes.

« **Exceptionnellement, notre prochain concours de la terrine de campagne aura lieu les 15 et 16 mars, à la salle des fêtes de Longues-sur-Mer, car celle de Val d'Arry est en travaux** », indique Marcel Goujard.



Le concours de la galantine de volaille et du pâté de foie de porc organisé par la Confrérie des fins goustiers, avait lieu, comme chaque année, à la salle des fêtes.

