

## La boucherie Gouey a obtenu deux récompenses

Stéphane Gouey vient de remporter le Grand prix national de la terrine de campagne traditionnelle, lors du 33e concours organisé par la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage. Un bonheur n'arrivant jamais seul, Vivien Frémy, son apprenti, a été récompensé en obtenant le Grand prix national pour la création d'une terrine à l'andouille. **« Tous les ans, je participe au concours. C'est à chaque fois l'occasion de se remettre en question, explique Stéphane Gouey, qui enrichit au passage un palmarès déjà bien rempli. C'est un concours difficile. Il y a 200 participants. On peut être éliminé dès la sélection au visuel. Après le test de l'odorat, il faut encore passer celui de la dégustation. »**

Y a-t-il un secret dans la réalisation ? **« La cuisson est importante. Je ne dirai rien de plus ! »** Ce prix fait la fierté de celui qui ne travaille qu'avec de **« la viande française. La viande bovine en label rouge, de race limousine, est garantie sans antibiotique, ni anabolisant. Le porc, nourri aux céréales, provient de la Manche. »**

Stéphane Gouey ne compte pas s'arrêter là. **« Depuis trois ans, je participe au concours du meilleur pâté de foie. J'ai commencé par un prix d'honneur. J'espère faire mieux dès l'année prochaine ! »**

**Boucherie-charcuterie Stéphane Gouey, 48, place Jean-Jaurès, tél. 02 31 52 08 47.**



Stéphane Gouey, et son apprenti, à droite, Vivien Frémy, sont fiers de voir leur travail récompensé.

