

Le prix national de terrine à Jérémie Hillaireau

Il y en a qui collectionnent les boîtes de camembert, les capsules de toutes sortes, les affiches ou les sous bocks. Jérémie Hillaireau, boucher charcutier traiteur des Saveurs, de Porz-an-Trez, collectionne les prix attribués aux produits qu'il confectionne avec passion.

Jérémie Hillaireau vient d'obtenir le prix national 2015 décerné lors du 32^{ème} concours de la terrine de campagne traditionnelle par la confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage, en Normandie. Installé depuis septembre 2011 à Porz-an-Trez, Jérémie propose des produits faits maison. Il prend soin d'écouter « **les avis émis par les clients quand je leur fais goûter mes recettes. Je suis aussi attentif à l'attente de la clientèle en général.** »

Jérémie participe régulièrement à des concours. Cette année, il a déjà obtenu le prix du meilleur boudin traditionnel à Mortagne-au-Perche, dans l'Orne. Il a reçu des prix pour son boudin noir et son pâté de campagne mais aussi un prix d'honneur au championnat d'Europe de boudin blanc. « **Pour participer, on envoie nos produits par La Poste. Ils sont goûtés et sélectionnés lors de la finale devant un jury de professionnels.** »

Jérémie Hillaireau perfectionne l'andouillette, le jambon persillé, le pâté de foie, les tripes à différentes modes et le jambon blanc sur lequel il travaille depuis trois ans !



Jérémie Hillaireau vient d'obtenir un prix national pour une terrine de campagne traditionnelle.

