

Trois prix pour la boucherie Coutances

Au cours des deux derniers mois, la boucherie Coutances, dirigée par Fabien Auvray, a été récompensée par trois prix. Un prix d'excellence, une 3^{ème} place à l'Entrecôte d'or à Torigni-sur-Vire, au mois de novembre ; un prix d'excellence, une 3^{ème} place, au Championnat d'Europe d'Alençon pour la saucisse grillée ; et un Prix national, au mois d'octobre, pour les tripes à la mode de Caen, spécialité de la maison.

La Maison Coutances n'en est pas à son premier essai et participe à de nombreux concours. En 2013, à la Confrérie des fins goustiers du Pré-Bocage, qui a réuni plus de cent cinquante participants de toute la France, Fabien Auvray avait remporté un Grand prix national pour la terrine de campagne traditionnelle et un prix national pour la terrine créative.



L'équipe de la boucherie Coutances est constituée, de gauche à droite, de Benjamin, apprenti ; Chantal Coutances ; Fabien Auvray ; Kévin, chef boucher et Liliane, spécialiste des feuilletés.

« Ces prix sont les résultats d'un travail de toute une équipe, a précisé Fabien. Mais, c'est aussi le reflet du savoir-faire de la profession et une reconnaissance des confrères. En 2012, nous avons déjà remporté le Prix national de galantine de volaille, et Chantal Coutances avait obtenu le Grand prix international de la meilleure tripe ainsi qu'une médaille d'or du boudin noir à Mortagne-au-Perche. »

Boucherie Charcuterie Coutances, ouverte du mardi au samedi, de 7 h 30 à 13 h et de 17 h à 19 h 30. Fermeture les dimanche et lundi, tél. 02 31 26 51 14.

