

LUNDI 16 NOVEMBRE 2009

## ÉVÉNEMENT

# Trophée du saucisson à l'ail pour Jean-François Debrix

Maître artisan charcutier à Montfarville, Jean-François Debrix vient de remporter le prix d'excellence 2009 du saucisson à l'ail, décerné par la confrérie des Goustiers de Falaise.

Un trophée de plus à l'actif de Jean-François Debrix, installé depuis 24 ans à Montfarville, dans la charcuterie créée par son grand-père et son père en 1947.

Trois générations d'artisans charcutiers, qui, de père en fils, peaufinent leurs recettes. Le dernier, Jean-François Debrix, semble aussi le plus imaginatif.

Tout en restant dans la tradition, comme avec son délicieux saucisson à l'ail, ses rillettes de porc médaillées en 2004, 2006 et 2008, son pâté de campagne, grand prix national 2006 et 2008, son pâté de foie de porc primé au concours européen, ses tripes et pieds de cochon à la Cas-sine (Montebourg) primés depuis 19 ans, son boudin blanc truffé ou nature lui valant le titre de champion de France au championnat d'Europe 2007, et une médaille d'argent en Belgique, Jean-François Debrix aime à trouver de nouvelles recettes.

### ■ Dix sortes de galantines

Ainsi, sa terrine du terroir normand, « **au Calva et aux pommes** », est un véritable régal. Les goustiers du pré-bocage de Falaise ne s'y sont pas trompés, qui lui ont décerné une médaille d'or cette année.



Jean-François Debrix présente ses saucissons à l'ail primés, et ses nombreuses galantines de volaille, pendant que son épouse Françoise, qu'il associe à sa réussite, se cache en deça de l'objectif.

Pour les fêtes de fin d'année, avec de l'avance - pour le bonheur de ses clients -, Jean-

François Debrix prépare déjà ses fameux boudins blancs, truffés ou non truffés, et pro-

pose aussi quelque dix sortes de galantines de sa composition « **aux pommes, aux mar-**

rons, aux pruneaux et abricots, aux truffes et foie gras, aux noix, aux amandes, aux pistaches, à l'orange, et bien sûr nature. »

« Je suis en train d'en créer une autre, et j'espère y parvenir avant Noël », explique Jean-François Debrix. « Une galantine aux... » - nous garderons son secret - , « mais il ne s'agit pas d'ajouter ce produit à la galantine, il faut l'accompagner des parfums qui s'accordent avec lui », ajoute Jean-François Debrix.

Aura-t-il terminé la mise au point de cette nouvelle galantine pour la fête des produits de la mer et du terroir, le weekend prochain à Cherbourg (du 20 au 22 novembre), quai de l'Entrepôt ? Le meilleur moyen est d'y aller faire un tour pour s'en assurer, car la charcuterie Debrix y aura son stand.

Pratique : Boucherie - Charcuterie - épicerie Jean-François Debrix, 2 rue de la Madeleine, près de l'église de Montfarville, à une encablure de Barfleur sur la route de Quettehou (RD902).

Ouvert du mardi au samedi de 8 heures à 12 h 30, et de 15 heures à 19 h 30, et le dimanche matin de 9 heures à 12 heures. Tél. : 02 33 23 14 16, site internet : [www.maison-debrix.com](http://www.maison-debrix.com).

M. B.