

TRELINS ARTISANAT

Médaille d'or pour la rosette de Stéphane Chazal

Cette année, Stéphane Chazal, artisan charcutier et traiteur installé aux Pierres a participé au concours national de la rosette artisanale qui s'est déroulé, lundi 26 mars, au stand des ateliers gourmands à la foire de Lyon à Eurexpo. La rosette est considérée comme la reine du saucisson et est fabriquée avec exclusivement de la viande de porc dans un véritable boyau et pèse entre 800 gr et 1,2 kg. Un concours qui a fixé des règles très précises notamment en ce qui concerne le hachage de la viande, la couleur, l'assaisonnement et son aspect. Un jury composé de spécialistes a attribué le premier prix à Stéphane Chazal pour la rosette artisanale présentée, récompensé Stéphane par un diplôme, un trophée et une médaille d'or.



■ Une médaille d'or qui récompense la rosette artisanale produite chez Stéphane Chazal. Photo Elie GRILLET

Comme le souligne Stéphane Chazal : « Dans la famille Chazal, la fabrication du saucisson et de la rosette est une véritable spécialité. »