

1. [Paris Normandie](#)
2. [Région](#)

Ambrumesnil : une médaille de bronze pour le boudin blanc au lin de la Ferme du Cochon campagnard

Publié 23/12/2016

Ambrumesnil. La Ferme du Cochon campagnard a reçu la médaille de bronze au concours de la Confrérie des Compagnons du boudin blanc.



Philippe Paté (à gauche) avec Laurent et Alexandre, ses deux charcutiers

Philippe Paté est très fier de la médaille de bronze décernée le mois dernier à la Ferme du Cochon campagnard par la Confrérie des Compagnons du boudin blanc. Un mets prisé en cette période de fêtes. Eh oui ! Comme pour le hareng et la coquille Saint-Jacques, il existe une confrérie du boudin blanc qui tient ses assises à Essay dans l'Orne. Ce village de 537 habitants s'est fait une renommée nationale et même internationale en accueillant une Confrérie des Compagnons du boudin blanc qui, depuis 1975, travaille à la renommée de ce mets délicat, en organisant un chapitre annuel le dernier samedi de septembre et un concours national, devenu en 2009, international. Il a enregistré, le dernier week-end de novembre, plus de deux cents inscriptions de concurrents du Nord, du Sud et même d'Allemagne.

Philippe Paté avait inscrit la Ferme du Cochon campagnard dans la catégorie « Créativité », pour un boudin blanc au lin, réalisé par ses deux charcutiers, Laurent et Alexandre, qui a séduit. « *C'est très solennel. Les membres de la confrérie arborent une belle tenue beige lors des cérémonies à la salle des fêtes. On remet des coupes et des diplômes... Pas d'argent ! Nous étions six concurrents de Haute-Normandie, dont deux de la région de Dieppe avec un charcutier d'Arques-la-Bataille. On a pu goûter des boudins blancs au chocolat, à l'artichaut ou à la poire* », raconte Philippe Paté.

Le boudin blanc, c'est d'abord de la viande de porc, du lait, des œufs, de la farine, de la graine de lin, du boyau de porc... La Ferme Paté en propose quatre types : nature, au lin, aux noix de coquilles Saint-Jacques, aux bolets et aux cèpes. « *Et malgré les changements de goûts et de pratiques, ce plat reste une valeur sûre au moment de Noël. Mais, comme nous avons de la demande, nous en faisons maintenant toute l'année. Jusqu'à 2016, c'était seulement d'octobre à fin mars* », poursuit Philippe Paté qui s'est penché sur l'histoire du boudin blanc, que l'on peut trouver sur le site de la Confrérie des Compagnons du boudin blanc d'Essay.