

Gault & Millau

L'expert gourmand

MAI-JUIN 2014

CHAMPAGNE ARDENNE

LE TOP DES RESTAURANTS

ARDENNES
Charleville-Mézières

AUBE
de Creney-près-Troyes
à Troyes

MARNE
d'Avize à Vinay

HAUTE-MARNE
de Colombey-les-Deux-Églises
à Langres

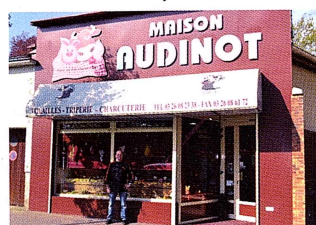
PUBLI-COMMUNIQUÉ

MAISON AUDINOT, tradition et innovation.



Troisième génération de tripiers, Pascal Audinot se diversifie en 1996. « Boucherie, charcuterie, traiteur, volailles, cocktail, nous avons rapidement fidélisé et développé la clientèle grâce à notre notoriété

depuis 1943 ». Cet artisan passionné milite pour la tradition. « Cela n'empêche pas la modernisation et la création ». Il garde ses secrets de fabrication des spécialités locales comme le pâté croûte, l'andouillette, le pied de cochon, la bouchée à la reine et ne travaille que des produits de premier choix. Il cultive une présentation raffinée sans pourtant oublier ses racines de tripier. Ouvert tous les jours, fermé le dimanche à 12h30 et le lundi.



Infos : 86-88 avenue d'Épernay, 51100 Reims ■
Tél. : 03-26-08-23-38 ■ contact@maisonaudinot.fr ■

L 12679 - 66 S - F: 8,90 € - RD



SUPPLÉMENT GRATUIT AU MAGAZINE GAULT & MILLAU 66 - NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT