

VINS, SAVEURS[®] et *Traditions*



**BALADE
GOURMANDE
EPERNAY
REIMS**

**LES VINS
DE CHAMPAGNE**
Fête des bulles...

**NORD
PAS**
Les C

**LE T
PAR**
Myst
Côte

Reims

TRIPERIE MODERNE

Un savoir-faire qui se déguste

"Nous sommes une maison familiale", souligne d'emblée Pascal Audinot, qui représente la troisième génération de tripiers. Bien sûr, le magasin a évolué et s'est diversifié depuis son ouverture, en 1942. Boucher, charcutier, volailler et traiteur : l'artisan a plusieurs casquettes et tient beaucoup au savoir-faire traditionnel de sa profession. Et s'il travaille avec une vingtaine de salariés, c'est pour maintenir une qualité de fabrication artisanale. De l'andouillette au boudin blanc en passant par les fameuses tripes cuisinées maison ou les exquis bouchées à la reine au ris de veau, le magasin propose un très grand choix de plats et de viandes issus du terroir. Des mets savoureux qui sont autant de valeurs sûres puisque c'est la dernière triperie – au sens artisanal du terme – dans un rayon de 50 km autour de Reims ! Une adresse dont le client repart souvent avec un conseil ou même une recette. C'est là que prend tout son sens la profession de Pascal Audinot.

Triperie moderne

86, avenue d'Épernay - 51100 Reims

Tél. 03 26 08 23 38

