

# NEWS' MAG

A C T U - P E O P L E - T V - M A R N E

## RÉSEAUX ENTREPRISES

### LA MAISON AUDINOT



Voici l'histoire d'une famille de boucher de Reims qui depuis 60 ans régale ses clients. Aujourd'hui, c'est Pascal qui est à la tête de cette belle maison. Boucher, charcutier, traiteur, c'est aussi un ardent défenseur des abats. Ris de veau, la fraise, le foie, la langue, mais aussi le bœuf à l'honneur avec la joue, la queue, le cœur et les fameuses tripes. La maison Audinot est un véritable temple de la viande. Saucisses, lard fumé, poulet fermier, coq, lapin, dinde rouge des Ardennes, mais aussi le gibier sur commande comme le sanglier, le pigeon, le faisan et le perdreau. Pour les amateurs, le pied de porc pané, une des spécialités de la maison, tout comme le jambon de Reims, le boudin blanc et le noir.

Vous pouvez aussi choisir un des plats cuisinés à base de viandes froides, comme le rôti de porc ou le carpaccio de bœuf. Ou tout simplement craquer pour la véritable bouchée à la reine, une bonne terrine de campagne ou encore une choucroute. On ne manque de rien à la maison Audinot.



Retrouvez les produits sur les marchés de Reims, notamment le jeudi place Luton, le samedi rue de Mars et le dimanche avenue Jean Jaurès. A Epernay, rendez-vous chaque samedi aux Halles St Thibault.

86-88 Avenue d'Epernay, 51100 Reims

Article réalisé par Gregory Duchatel.

Reims

JUMELAGE  
franco-allemand

Châlons

LE THÉÂTRE  
du capitole

On cuisine ensemble  
**Grégory Duchatel**  
du lundi au samedi 10h/11h

