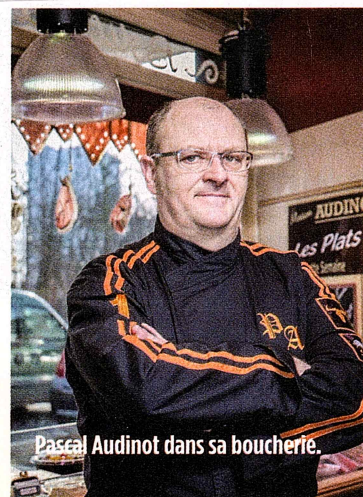




REIMS GOURMANS

Les bonnes adresses d'Arnaud Lallement



Pascal Audinot dans sa boucherie.

■■■ la transformation des pieds de bœuf et des boyaux. Il monte petit à petit son empire, la triperie moderne Audinot, qu'il installe avenue d'Epernay, et y fait venir son fils, puis son petit-fils. « C'était une vocation, raconte Pascal. A 5 ans déjà, pour jouer, je demandais une planche, un couteau et un morceau de viande... J'ai même fait exprès de devenir un cancre pour rejoindre au plus tôt le magasin ! » Au fil des années, les Audinot deviennent également bouchers-charcutiers et, après la crise de la vache folle, ouvrent un rayon traiteur... tout en conservant vaillamment leur spécialité de triperie. « Le mot fait peur aujourd'hui, mais c'est un métier à part entière, de l'artisanat pur, comme l'ébénisterie », assure Pascal. Classée en 2012 par Gault & Millau parmi les 99 meilleurs charcuteries de France, la maison est présente sur une dizaine de marchés par semaine. « Ça nous permet d'aller à la rencontre des gens, explique Pascal. Et puis j'aime le lien qui se crée avec les autres commerçants : quand il pleut, il pleut pour tout le monde. » Quid de la quatrième génération ? Matthieu, le fils de Pascal, est devenu chef : après un tour d'Europe de tables prestigieuses, il vient de rentrer dans ses terres pour diriger les cuisines de La Loge. Pas une relève stricto sensu, mais un sacré sujet de fierté

● **Le maraîcher de Philippe N**

L'équipe du restaurant Le Crypto autour du chef, Frédéric Dupont (à gauche).