

# Maison Audinot et fils

des tripiers d'exception et d'excellence

*A 14 ans il intégrait l'entreprise familiale. Tripier de profession, Pascal Audinot gère aujourd'hui une grande boucherie à Reims. Influencé par l'expérience de son grand-père, Raymond et de son père, Gérard, il garde la tradition au cœur de son activité. Rencontre avec l'un des derniers tripiers de France, également volailler et charcutier, professionnel de la fabrication maison.*



## Savoir rebondir

Pascal Audinot est l'un des soixante-dix artisans français travaillant encore les tripes et les boyaux dans son commerce. Alors qu'avant la crise de la vache folle la triperie représentait la totalité de son activité, aujourd'hui ce corps particulier de métier n'est plus perçu de la même manière. Des réactions de peur et de méfiance se sont installées pendant une bonne dizaine d'année. "Notre activité a baissé de 40% à l'époque. Nous arrivions malgré tout à en vendre encore un peu alors que les supermarchés, eux, s'étaient complètement vidés", explique Pascal Audinot. "Aller chez

un artisan, c'est toujours gage de qualité", reprend-il. C'est à ce moment-là que la Maison Audinot s'est agrandie en intégrant des produits traiteurs et bouchers. "Le mode de consommation des familles avait complètement changé, il a fallu s'adapter à la situation et rebondir aussitôt. Lorsque les mœurs se sont apaisées, il a fallu redonner envie à la jeune génération d'acheter des abats pour ne pas laisser cette profession dépérir", ajoute-t-il. Le pari était d'envergure mais Pascal Audinot et ses vingt-cinq salariés ont su le relever.

## Tripier dans l'âme



Fier de pouvoir perpétuer la tradition familiale, le tripier garantit la certification de ses produits. En provenance pour la plupart de Champagne-Ardenne et de Corrèze, tous sont soumis à un cahier des charges strictes et rigoureux. "En fonction des saisons, nous proposons des promotions. Pour les abats, c'est sur le mois de novembre qu'il faut miser", explique Pascal Audinot. Tripier dans l'âme, il porte une attention particulière à l'image de sa marchandise. "Lorsqu'on pense aux tripes, l'on voit tout de suite le côté noir du produit. Il faut penser au palais et aux saveurs que dégagent les abats, sans oublier par ailleurs leurs qualités nutritionnelles auxquelles nous ne pensons presque jamais". Riches en fer et en vitamines, les tripes font partie de ces aliments que nos grands-parents avaient l'habitude de manger à la cantine. Aujourd'hui, même si les tripes ne font plus partie du quotidien de nos familles, grâce aux commerces comme celui de Pascal Audinot, la découverte est toujours possible. Fin connaisseur du métier, il est fier de représenter l'exception française et de conserver la notoriété que la Maison Audinot possède depuis désormais plus

de soixante-dix ans. Pascal espère que la relève arrivera. Son fils Matthieu, 29 ans, chef cuisinier en hôtellerie restauration, reprendra certainement le flambeau, fierté d'une famille toute entière.

*A ne pas manquer : langue de bœuf sauce piquante, tête de veau sauce gribiche, rognons sauce madère, cœur au vin rouge, parmentier de cœur de veau.*

## Maison Audinot et fils

86, 88 Avenue d'Épernay - 51100 Reims

Tél. : 03 26 08 23 38 - Email : [contact@maisonaudinot.fr](mailto:contact@maisonaudinot.fr)

Horaires d'ouvertures : du mardi au vendredi, de 8h à 12h30 et de 14h à 19h  
Samedi, de 8h à 19h. Dimanche, de 8h à 12h30. Fermé le lundi.