

Lire le journal.
S'inscrire |
Se connecter

L'Est éclair

Lundi 31 Août 2015

Villes » Brienne-le-Château

Publié le Jeudi 27 Août 2015 à 19h47

La maison Guillemot en finale du concours Goût et santé 2015 avec son «Boudintella»

Julien Georget

Installé à Brienne, Cyril Guillemot travaille ses produits avec la manière. Novatrice, une de ses créations sera présentée au prix Goût et santé 2015.





La maison Guillemot emploie 30 salariés et possède deux boutiques, à Brienne et à Troyes.

Finis l'austère image du boucher qui tranche la viande à grands coups de couperet. Finis également les idées reçues sur les andouillettes, boudins et autres tripes, jugés peu ragoûtants par certains. À la maison Guillemot, c'est avec l'art et la manière que se préparent les produits et que s'assaisonnent les classiques du charcutier. « *Je revisite souvent les recettes conventionnelles, pour y mettre mon grain de sel. Et je m'efforce aussi de donner une touche locale à mes créations* », explique Cyril Guillemot, qui avoue aimer relever des challenges.

Cette année, il concourt pour le prix Goût et santé des artisans, dont la finale se déroulera le 12 octobre prochain à Paris.

« *Nous sommes dans les huit finalistes, avec le Boudintella* », indique Cyril Guillemot, un large sourire aux lèvres. « *C'est la pâte à tartiner du charcutier ! Il s'agit tout simplement de boudin noir aux oignons, accompagné de gelée de champagne. Et bien sûr il y a l'assaisonnement, mais ça, c'est le secret de la maison* ».

UN PRODUIT RICHE EN FER

En savoir plus sur le Boudintella et la maison Guillemot

A LIRE SUR LEST-ECLAIR.FR

Accident mortel sur la D619 à hauteur de
Barberey-Saint-Sulpice
