

Les charcutiers Herbin et Audinot cultivent l'art du bon goût



(Marne). Ils figurent dans le palmarès des 99 charcutiers que vient de publier le Gault & Millau. Les Rémois Bruno Herbin et Pascal Audinot racontent leurs produits et leur cuisine du cru.

TOUT sourire et jambon entre les mains, il fait la une du « Gault & Millau ». Bruno Herbin, charcutier installé à Reims, peut être fier de lui. Retenu par le magazine dédié à l'art de vivre et la gastronomie pour la qualité et l'origine de ses produits il figure dans le palmarès des 99 meilleurs charcutiers de France. Les journalistes saluent ses charcuteries de « haut niveau », tel son jambon de Reims et sa terrine du Limousin, et la technicité du meilleur ouvrier de France (1993) dans la réalisation de ses mets.

Une reconnaissance qui « fait plaisir » livre Bruno Herbin, charcutier depuis vingt-trois ans.

Des produits frais faits maison

D'autant qu'il tient sa culture du bon goût de son père. Petit, Bruno Herbin donnait déjà un coup de main au laboratoire, où les charcuteries étaient fabriquées. Plus grand, il fera ses armes à Paris avant de reprendre l'entreprise familiale de Vouziers et d'agrandir l'affaire en s'installant à Reims, il y a six ans. « Tous nos produits arrivent le matin même des Ardennes en attendant d'ouvrir un laboratoire ici », explique le professionnel. Des produits artisanaux, frais et régionaux. Le charcutier fabrique, par exemple, le boudin blanc avec le lait de la ferme et travaille le porc des Ardennes. Le jambon de Reims, « épaule cuite dans un bouillon avec l'os et une garniture aromatique pendant cinq heures. Puis reconstitué dans un moule et pagné. » est d'ailleurs l'un des produits les plus prisés. Terrines de foi à l'ancienne, de foi de canard, de lapin ou de poulet, saucisses, petit salé et boudins noirs ou blancs : tout est fait maison.

« Les gens viennent ici parce qu'ils aiment la charcuterie traditionnelle. Ils retrouvent les goûts d'antan », analyse son épouse, Sylvie Herbin, également directrice du magasin « Aux gourmets des Halles », rue Mars. Une culture de l'authentique que Bruno Herbin sait faire évoluer avec son temps. « On met moins de sel et de gras à la demande de la clientèle. Et on mélange beaucoup plus le sucré salé. », détaille l'homme de bouche. L'écoute... peut-être est-ce là aussi l'un des ingrédients qui contribuent à classer ses charcuteries parmi les meilleures de France.

Lélia BALAIRE

L'union L'Ardennais

Publié le jeudi 29 mars 2012 à 07H44