

Au royaume des sœurs Hattier

Trois sœurs, liées comme
les doigts de la main,
Catherine, Valérie et Sophie,
assurent avec ferveur
la continuation de la tradition
chez les Hattier. Avec elles,
et à la suite de leur père Robert,
la troisième génération œuvre



dans cette maison sérieuse
qui sélectionne dans la région
les meilleures bêtes fermières.
Bœufs charolais, veaux et
agneaux de l'Yonne, poulets
et lapins du Morvan ont belle
mine. On n'oublie pas ce qui
motive ici la venue des gourmets/
gourmands : une charcuterie
artisanale de première qualité.
Jolies terrines, boudin noir,
mousse de foies de volaille,
fromage de tête, jambon persillé
sont à fondre.

*Maison Hattier, 20, rue du
24-Août, 03.86.52.02.24.30 et
30, rue du Temple, 03.86.52.35.94.*