

# La Maison Hattier dans le Guide Pudlo 2008

Grâce à eux, des générations d'enfants aiment le saucisson à l'ail ! Depuis toujours, il est de tradition dans la Maison Hattier de distribuer une rondelle à chaque bambin



qui franchit le seuil des boutiques rue du 24 août et rue du Temple à Auxerre, ou qui se rend sur le stand du marché de l'Arquebuse. Fondée par le grand-père Marcel, reprise par les parents Robert et Claudette, la boucherie-charcuterie artisanale est aujourd'hui tenue par les trois filles : Sophie, Valérie et Catherine, selon le même savoir-faire artisanal : « Nous travaillons dans le respect de la tradition, de la qualité et des animaux, indique Valérie Hattier (les éleveurs de charolais appliquent un cahier des charges rédigé par le boucher lui-même). Et nous sommes entourées d'une équipe formidable, des personnes passionnées par leur métier ». Le journaliste et critique gastronomique Gilles Pudlowski ne s'y est pas trompé qui, après s'être glissé incognito dans le magasin rue du 24 août, les a hissées dans le Guide Pudlo France 2008 au rang de « meilleures charcutières de l'année ».

[www.boucherie-hattier.com](http://www.boucherie-hattier.com)