

LOCAL 1

[Gastronomie] Les producteurs et artisans qui vont faire 2020

Propos recueillis par Ezéchiel Zérah,
publié le 09/01/2020 à 13:14, mis à jour à 13:15



Au travers du "Guide des gourmands", la journaliste Elisabeth de Meurville met à l'honneur les producteurs et artisans locaux. - (c) Unsplash.com / @producteurslowbox

Les charcuteries Humbert



Pâté en croute Saint-Antoine - (c) M. Schneider

"C'est une maison traditionnelle installée à Metz. La fille du patron, Léa, a repris la charcuterie d'une main de maître, de façon pêchue et moderne, avec une pointe d'élégance. Elle propose notamment un superbe pâté en croute Saint-Antoine (patron des charcutiers, NDLR) en forme de kouglof avec porcelet, foie gras et petits légumes"

Maison Humbert- 8, rue du Grand Cerf, 57000 Metz - 03 87 75 09 38 - www.humbert-eric.fr