

LOCAL 1

# [Gastronomie] Les producteurs et artisans qui vont faire 2020

Propos recueillis par Ezéchiel Zerah.

publié le 06/01/2020 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) Unplash.com / @producteurslocaux

## Les charcuteries Humbert



Pâté en croûte 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 pèchue et moderne, avec une pointe d'élégance. Elle propose notamment un superbe pâté en croûte 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](http://www.humbert-eric.fr)