

Maison Clément

Le label « QualiChef Goûtez la différence ! » récompense son savoir-faire

L'attribution du label QualiChef Goûtez la différence ! à la Maison Clément est une juste récompense pour cet artisan charcutier dont la notoriété dépasse largement les frontières nancéiennes.

L'objectif de ce label créé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) est de réaffirmer le savoir-faire des artisans charcutiers fabricants en le valorisant de manière plus lisible pour les consommateurs. Attribué depuis 10 jours à la Maison Clément qui tient boutique rue Raymond Poincaré à Nancy, il atteste de son engagement à respecter une charte stricte exigeant des critères de niveau supérieur en termes de fabrication et d'hygiène. Les consommateurs sont de plus en plus attentifs à ce qui compose leur assiette et se tournent plus aisément vers les commerces artisanaux qui leur garantissent des mets plus sains et naturels. Depuis le 18 novembre 1996, Ludovic Clément est associé avec son père et quand ce dernier prend sa retraite en 2007, il poursuit l'aventure. C'est pour les consommateurs qu'il a souhaité obtenir le label QualiChef Goûtez la différence !

« Le tout fait maison dans les règles de l'art et de l'hygiène alimentaire est notre signature depuis toujours. Ce label est un bon moyen de le faire savoir à nos clients, mais aussi aux consommateurs qui douteraient encore ».

La charcuterie française fait partie intégrante de notre



patrimoine et de notre culture gastronomique et ne ressemble à aucune autre. Elle se caractérise par un large éventail de produits, une grande diversité de saveurs et d'ingrédients issue des traditions et des terroirs. Ambassadrice du bon goût lorrain, la Maison Clément regorge de pépites gourmandes traditionnelles ou plus novatrices, mais toujours faites maison : la tourte à se damner, l'andouillette de campagne, le sublime boudin noir, le fuseau lorrain... Elle a créé sa propre gamme de conserves fines à s'offrir ou à offrir pour les fêtes de fin d'année. Terrine de boudin aux pommes de Lorraine, terrine fermière à la mirabelle de

Lorraine, rillettes de canard, terrine d'andouille du terroir au poivre vert et le dernier foie gras maison, mettront en émoi les papilles des fins gourmets. Cette formule de Prosper Montagné, « On ne fait du bon qu'avec du très bon », la Maison Clément l'applique à la lettre. L'équipe, composée de 9 professionnels dont 4 à la fabrication, est mobilisée pour vous concocter un festival de délices pour les fêtes.

MAISON CLÉMENT

18, rue Raymond Poincaré
54 000 Nancy
Tél. 03.83.40.37.61

Ouverture exceptionnelle
les lundis 23 et 30 décembre