

# LA MAISON PAILLOT, une histoire de passion, de passionnés.

C'est en 1981 que Denis Paillot, passionné par le travail bien fait et les rapports simples et humains, décide de prendre la succession de René Porte, Meilleur Ouvrier de France. La Maison Paillot voit ainsi le jour au cœur du joli village de Noyers-Sur-Serein.

**S**itôt les portes franchies, un étal appétissant émeut par sa profusion de beaux produits. Une charcuterie comme celle-là, on n'y résiste pas. Chez les Paillot, on a ça



dans le sang, faire saliver les gens. Regardez, regardez encore, et sentez. Vous ne sentez pas la différence ? Ah ! Vous voyez ! La différence, c'est ce goût qui se perçoit rien qu'à la vue. Un goût



d'ancien dans un décor propre comme un sou neuf : l'artisan a su adapter son savoir-faire à un conditionnement irréprochable. Entre tradition et partage, la qualité reste le maître-mot de la maison : du jambon persillé aux terrines variées en passant par la fameuse tourte à l'Époisses, le fait-maison, c'est une volonté à laquelle on ne déroge pas ici ! Et ces saveurs, Denis Paillot et son fils, Pierre, s'attachent à les faire partager autour de leur table, « Les Millésimes », pour mettre en exergue les talents de charcutier du patriarche. Cette cuisine bourguignonne, tenue par des mains de maîtres, est toujours accompagnée d'un bon cru\*, bourguignon

bien sûr, mais pas seulement !

Ce partage du bon vin et des bons produits, vous le retrouverez également au détour de quelques emplettes à la boutique, dernier hommage au pays bourguignon que l'on affectionne tant. Car oui, ce serait trop bête de donner tout ce bon lard... à des gens qui n'aiment pas le cochon !

**Les plus :** Service traiteur sur-mesure. Pâtisserie, boulangerie, épicerie fine et dégustation au caveau.

**Infos :** 14, place de l'Hôtel de Ville, 89310 NOYERS ■ Tél. : 03-86-82-82-16 ■ [www.maison-paillot.com](http://www.maison-paillot.com) ■