

Hulot

Artisans Engagés depuis 1933

La Petite Histoire (très brève) de notre changement.

Chers clientes et clients, nous y sommes enfin !

HULOT est à sa 5^{ème} mutation en 87 ans d'existence sur cette place qui a déjà changé trois fois de noms durant cette période. Nous vous rassurons, nous ne sommes pas des instables... la raison est purement juridique cette fois-ci. La première étape essentielle, qui consistait à améliorer l'agencement et l'atmosphère du magasin après avoir rendu le bail locatif du N° 20, est enfin aboutie.

Nous avons perdu de la surface de vente, mais nous nous sentons enfin libre d'évoluer comme bon nous semble. Malgré le confinement, nous avons pu monter ce projet avec Emilie Begin, architecte à Nancy, qui a toujours assuré le bon déroulement des travaux. Chaque corps de métier a su donner le meilleur face à certaines incertitudes, pour aboutir au résultat actuel.

Notre équipe a répondu présent sur l'ensemble du projet avec beaucoup d'enthousiasme.

Nous les remercions encore tous chaleureusement de leur immense soutien.

Cette restructuration complète a été l'occasion d'une remise à plat globale de toute notre organisation. Les prises de décision sont dorénavant plus collaboratives, entre tous les membres de l'équipe.

L'évidence de changer aussi certaines pratiques, allant de la carte à l'approvisionnement, nous a permis de nous rapprocher de producteurs locaux, qui jusqu'à présent ne nous côtoyaient pas. La tâche s'est avérée plus complexe que prévue. Cette première sélection de 9 producteurs, évoluant tous dans le Grand Est, représente le début d'une autre façon de travailler. Elle sera remise en question à chaque changement de carte, en fonction des saisons et des affinités car c'est la nature qui commande.

Chaque plat est accompagné de Pain semi-complet au levain naturel confectionné par Maryse, Vincent et Jocelyn de la boulangerie **Un Pain de Côté** à Lay-Saint-Christophe. La farine biologique utilisée pour cet ingrédient et notre Pain de Mie Maison provient du **Moulin du Petit Poucet** à Royaumeix dans le Toulousain.

Les légumes sont cultivés en agriculture raisonnée, par la famille Cusin du **Jardin de Motières** à Villey-Saint-Etienne. Ils nous sélectionnent également les fruits rouges qui proviennent d'Alsace.

Les œufs proviennent de **Lapilor** à Courbesseaux. Le poulet de **Coussoyote** est à croissance lente, il évolue en plein air et picore l'herbe de Coussey dans les Vosges.

Pour le cochon, **La ferme de Fagnot** à Leintrey nous fournit son jambon aux herbes et son lard fumé. Les fromages de Chèvre biologiques sont confectionnés par **Aurore Poirot**, propriétaire de la Chèvrerie de Niderviller.

Le cidre et les jus à base de pomme sont pressés par **La ferme des fruitiers** de Coyviller. Les bières sont brassées par **The Piggy Brewing Company**, une jeune équipe talentueuse de brasseurs innovants, à Liverdun.

Une nouvelle page s'ouvre pour nous, mais notre but n'a pas changé : vous procurer un plaisir gustatif maximal, seul ou parmi vos proches.

Un grand MERCI d'être avec nous aujourd'hui et surtout Bonne découverte !