





Une tradition culinaire française centenaire

Fondée en 1921 dans les Hauts-de-France, Maison Huchin est une petite entreprise familiale qui transmet depuis trois générations un savoir-faire artisanal et gourmet.

Ce qui a commencé comme une épicerie de village est aujourd'hui portée par Manuel et Romain Huchin, qui ont à cœur de faire vivre des recettes authentiques et généreuses, héritées de leur grand-père et adaptées aux goûts d'aujourd'hui.

Maison Huchin, c'est l'histoire d'un terroir des Hauts-de-France et d'une famille, fidèle à ses racines depuis plus d'un siècle.





Une gamme authentique et festive

Fondée en 1921 dans les Hauts-de-France, Maison Huchin est une petite entreprise familiale qui transmet depuis trois générations un savoir-faire.

La gamme Maison Huchin se compose de produits d'épicerie fine qui reflètent le patrimoine culinaire du Nord de la France : Le boudin blanc nature, le boudin blanc truffé ainsi que le fameux boudin blanc au foie gras.

Les autres produits seront des classiques de notre gastronomie, à savoir le foie gras, le confit de cuisses de canard ainsi que le magret de canard fumé.

Une gamme de verrines vient compléter l'offre avec des recettes authentiques.





Distinction et développement international

Maison Huchin a été récompensée à plusieurs reprises pour la qualité de ses produits.

Le Confit de Cuisses de Canard et le Magret de Canard viennent d'obtenir en mars 2026 le Prix Épicure de Bronze (catégories Plats Cuisinés et Autour de l'Apéritif).

Le Potjevlesch a reçu le Prix Épicure d'Or 2025 (catégorie Plats Cuisinés) ainsi que le Best Of du salon Gourmet Sélection Paris 2025.

Le boudin blanc au foie gras, produit emblématique de la maison, a quant à lui obtenu le Prix Épicure de Bronze 2024 (catégorie Charcuterie) et le 3ème Prix International du Salón Gourmets de Madrid.





La marque est déjà présente à l'international, notamment au Royaume-Uni, en Espagne, à Bruxelles (Rob Market), à Hong Kong et en Lituanie.

Elle est également référencée dans plusieurs épiceries fines prestigieuses telles que La Grande Épicerie de Paris, les Galeries Lafayette Gourmet, ou encore les Halles de Lyon – Paul Bocuse.

Maison Huchin participe régulièrement à des salons professionnels comme le Salon Epicures de Paris, le Gourmet Selection à Paris et Madrid ou le SIRHA à Lyon.



Contact :

Aurélié LOGEZ

contact@maisonhuchin.com

www.maisonhuchin.com

Tel : +33 321 963 276

131 Avenue des Longues Pièces
62231 COQUELLES - FRANCE