

Une nouvelle enseigne

La Boucherie du coin



Une nouvelle enseigne

Benjamin Vidou est le nouveau boucher installé sous les arcades, à Miélan, depuis quelques jours. La famille Vidou est bien connue localement : les parents sont pâtisseries à Mirande, réputés pour leur croustade aux pommes arrosée d'Armagnac.

Après une quinzaine d'années d'activité comme salarié dans des boucheries traditionnelles, Benjamin Vidou, artisan boucher, fait le choix de gérer maintenant son commerce personnel en continuant à mettre en œuvre son savoir-faire.

Il a fait le choix de travailler avec des producteurs locaux, éleveurs traditionnels, en circuit court. Ainsi, il présente, sur son étal, la viande de bœuf de Blonde d'aquitaine élevée par l'EARL Poques Duprat, à Aux-Aussat, et le GAEC Bourdette à Madiran. Julien Cazeneuve, éleveur à Clermont Pouyguillès, approvisionne le magasin de ses veaux sous la mère Label rouge. Moutons et agneaux viennent de la Bergerie de Léo, à Pouylebon. Le porc du Magnoac, de la famille Castéran, à Vieuzos, sera vendu en charcuterie. Les Volailles du Gers, à Troncens, fournissent poulets et coquelets. La Ferme de la Patte d'oie, à Saint Michel, livre foies gras et canards gras. Philippe Peyrussan, à Idrac Respailles, collabore au rayon traiteur et plats cuisinés. Un rayon vins du Gers, conserves maison et fromages locaux, complète la gamme de produits vendus.

La boucherie du coin proposera son service de rôtisserie le jeudi, jour de marché, et le week-end.

Une visite dans le commerce rénové vous permettra d'apprécier la présentation de la viande et de voir Benjamin Vidou et son collaborateur, Julien Larthet, manier les couteaux.

La Boucherie du coin, place Jean Sénac, à Miélan. Tel 05.62.67.69.44.