

## Bon anniversaire !



Bon anniversaire !

Voilà la deuxième bougie pour la Boucherie du Coin toujours très achalandée avec l'accueil des quatre mousquetaires professionnels : Benjamin Vidou, l'artisan, Julien et Clément, les bouchers salariés, Matthieu, l'apprenti. Déjà 2 ans !

Chaque semaine, sur l'ardoise de la boutique, les plats élaborés par Julien sont proposés. Il prépare des paupiettes, ris et rognons aux sauces onctueuses et gourmandes, mais aussi des entrées appétissantes.

Le porc noir de Bigorre garanti par son appellation d'origine protégée est fréquemment mis en avant sur l'étal en côtelettes, rôtis, saucisses et autres salaisons et charcuteries.

L'inscription de la Boucherie du Coin dans la liste des bouchers charcutiers adhérent à la charte des Compagnons du Goût est la reconnaissance de l'entreprise qui s'inscrit dans une démarche de qualité suivie. Les Compagnons du Goût ont vu le jour il y a près de trente ans pour réunir les artisans bouchers charcutiers traiteurs de France. Ils sont aujourd'hui plus de 500. Tous partagent des valeurs communes telles que la défense du terroir et la passion pour leur métier ; deux volontés réunies pour Benjamin Vidou dans la promotion des élevages locaux (Vache mirandaise, Blonde d'Aquitaine, Porc noir de Bigorre, agneau de l'Astarac...), et dans l'accompagnement de son personnel pour son savoir-faire et ses initiatives. La récente distinction obtenue par Matthieu tout récemment en est une preuve si nécessaire : meilleur apprenti boucher ex aequo du Gers. De temps en temps la Boucherie du Coin organise des animations dégustations qui permettent à la clientèle de rencontrer les producteurs fournisseurs de la boutique.

On découvrira dans les prochains mois un développement de l'activité commerciale. Derrière les volets clos à côté de la boucherie, Benjamin Vidou et son épouse Caroline ont décidé de créer un bar à vins et proposer une gamme de produits régionaux.

Bon anniversaire !