

## Trois ans déjà !



Trois ans déjà !

Déjà trois ans que la Boucherie du Coin a ouvert à Miélan. De franche notoriété, le commerce de Benjamin Vidou et son épouse Caroline accueille une clientèle fidèle et nombreuse. Chaque jour, il y a du monde dans la boutique et même à l'extérieur ; on papote dans la bonne humeur pour patienter en attendant son tour.

Une équipe jeune, dynamique et professionnelle accompagne le maître artisan, Clément, Julien, et Mathieu.

La Boucherie du Coin a bénéficié de plusieurs présentations à l'écran diffusées dans les journaux télévisés de mi-journée.

Il a fallu de la ténacité pour maintenir une activité régulière pour esquiver la pandémie et ses confinements.

Les approvisionnements auprès d'éleveurs locaux permettent de présenter des viandes de qualité. La variété de race bouchère apporte un choix gustatif entre Blonde d'Aquitaine, Mirandaise, Salers ou encore un bœuf Angus. Les agneaux proviennent des prairies de l'Astarac. Le porc noir a grandi dans les coteaux voisins. Les volailles à rôti, les magrets et les chapons sont produits également à peu de distance.

A côté de la boucherie, Benjamin et Caroline ont ouvert une cave, Chai Ben, avec une gamme étoffée de vins régionaux, bières artisanales et cidre local. Il est recommandé de déguster sur place avec une assiette de charcuterie et fromages.

Benjamin Vidou et son personnel s'impliquent volontairement dans l'animation commerciale de la bastide. L'arrivée des vins primeurs, Beaujolais, Gaillac, Colombelle a donné lieu à une soirée festive très fréquentée. Il y a eu aussi l'intronisation dans la chaîne des Compagnons du Gout, le marché de Noël. Ils ont choisi d'accompagner la nouvelle association de commerçants miélanais, l'AVEM. Pour les fêtes de fin d'année, le boucher est devenu écailler pour proposer des huîtres d'Hossegor.

Dans quelques jours, la boutique se mettra à l'heure chinoise pour le Nouvel An en fournissant des plats cuisinés aux saveurs orientales.