

## La Boucherie du Coin a quatre ans

Rendez-vous en boutique samedi 20 janvier



La Boucherie du Coin a quatre ans

La Boucherie du Coin se met en quatre pour servir sa clientèle sans y aller par quatre chemins tous les jours des quatre saisons.

### Aujourd'hui, c'est quatre ans ! Bon anniversaire la Boucherie du Coin !

Voilà quatre ans que Caroline et Benjamin Vidou ont ouvert leur boucherie dans le centre bourg de Miélan. Caroline conseille l'acheteur dans la cave Chai Ben avec une gamme étoffée de vins régionaux, bières artisanales et cidre local.

Benjamin sélectionne des bêtes sur pied chez des éleveurs locaux permettant 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 ont brouté dans les prairies de l'Astarac. Le porc noir a profité dans les coteaux voisins. Les volailles à rôtir, les magrets et les chapons sont produits également à peu de distance.

Prochainement, une Mirandaise élevée par Julien Soulé sera proposée en rayon.

Des plateaux de charcuterie et des verrines peuvent être fournis sur commande pour accompagner des réceptions et apéritifs entre amis.

Pour les fêtes de fin d'année, le boucher est devenu écailler pour proposer des huîtres d'Hossegor.

L'équipe de la Boucherie du Coin s'est impliquée avec succès dans l'animation de la fête locale, de la dégustation des vins nouveaux Colombelle et Beaujolais, et une soirée Coupe du monde de rugby.

Depuis l'ouverture du commerce, la même équipe (ils sont quatre) s'affaire derrière l'étal. Benjamin, Clément, Julien et Matthieu découpent, désossent, pèsent toujours avec le sourire et un mot aimable.

Une mention spéciale doit souligner l'engagement du benjamin Matthieu Mestdagh. Arrivé comme apprenti il y a quatre ans, il est aujourd'hui diplômé : CAP de boucher obtenu à l'école des métiers de Pavie puis CAP charcutier traiteur et une mention complémentaire Traiteur ont confirmé sa formation à l'école supérieure des métiers à Muret. Cette formation théorique a complété l'apprentissage conduit par son employeur maître artisan Benjamin Vidou.

**Rendez-vous samedi 20 janvier 2024. En faisant vos achats à la Boucherie du Coin, vous aurez le plaisir de recevoir un cadeau d'anniversaire.**



Vidou 06072023 (5).JPG