

Des nouvelles de la Boucherie du Coin



Des nouvelles de la Boucherie du Coin

Tous les clients de la Boucherie du Coin et du Chai Ben n'oublieront pas de féliciter Matthieu Mestdagh pour son nouveau diplôme. Le benjamin de l'équipe avait obtenu très brillamment son CAP de boucher l'an dernier après avoir suivi les cours du centre de formation de Pavie. Aujourd'hui il récidive. Il décroche son CAP de charcutier traiteur grâce à un cycle de cours en alternance à Muret. Il a décidé de poursuivre sa formation pour une mention en cuisine qui complétera sa pratique professionnelle dans le laboratoire de la boucherie du Coin. Benjamin Vidou, maître artisan, lui a confié une activité en rapport avec ses cours théoriques pour obtenir le diplôme convoité.

Aujourd'hui les quatre mousquetaires sont cinq ! Benjamin Vidou, l'artisan, Caroline son épouse, Julien et Clément, Mathieu les salariés professionnels s'activent à la Boucherie du Coin et au Chai Ben.

Pour les besoins de la clientèle nombreuse, le commerce sera ouvert tous les jours y compris le dimanche matin au cours de l'été. Chaque semaine, l'ardoise annonce les plats cuisinés produits dans le laboratoire de La Boucherie pour des menus quotidiens.

Cette dynamique équipe s'investit dans de nombreuses festivités miélanaises. Pour le marché de nuit du 14 juillet, le Chai Ben proposera sa formule « Apéro-charcut », et pour les fêtes de Miélan, le 20 août la boucherie du Coin animera les arcades accompagnée par une banda.



Vidou 06072023 (4).JPG



Vidou 06072023 (7).JPG