

Quand le boucher devient écailler



Quand le boucher devient écailler

Comme un conte de Noël, le boucher devient écailler.

A la boucherie du Coin, à Miélan, Benjamin Vidou, à l'approche des fêtes, est devenu écailler, un professionnel qui travaille les fruits de mer tels que les huîtres et les moules.

Il propose de magnifiques huitres iodées d'Hossegor, des huitres de chez Pif, le producteur d'huitres local bien connu des touristes pour sa cabane de dégustation. Les huîtres de Chez Pif sont élevées dans les parcs à huîtres du lac d'Hossegor.

Il sera possible de s'approvisionner sous les arcades du samedi 20 décembre jusqu'au mercredi 24 décembre (sauf dimanche, fermeture hebdomadaire) jusqu'à épuisement du stock présent.