

## Une bougie sur l'entrecôte de la Boucherie du Coin

Un an déjà ! Une belle réussite professionnelle



Une bougie sur l'entrecôte de la Boucherie du Coin

Voilà déjà un an que la Boucherie du coin s'est installée à Miélan. Benjamin Vidou, avec un solide passé professionnel comme salarié, a créé son entreprise.

Cette première année lui a permis de développer son activité et d'ajuster sa gamme de produits à la demande de sa clientèle fidélisée. Il lui a fallu être persévérant face aux aléas de la crise sanitaire, en particulier à l'approche des fêtes de fin d'année quand planait le risque d'un confinement sur les repas festifs.

Si le boucher a su briser la glace pour se faire apprécier de sa nouvelle clientèle selon une expression familière, la vitrine de son commerce, au sens propre, se brisa sous un vilain coup de vent d'Autan le jour de l'ouverture.

Malgré les restrictions imposées, au cours de l'été, il réussit à rassembler ses fournisseurs pour un échange convivial avec les clients. Même un spot télévisé marqua l'évènement.

Plusieurs fois, Benjamin Vidou a proposé des animations autour de son commerce jusqu'à une vente d'huîtres en boucherie à Noël.

Il a fait le choix de travailler avec des producteurs locaux, éleveurs traditionnels, en circuit court. Ainsi, il présente sur son étal la viande de bœuf de Blonde d'Aquitaine élevée par l'EARL Poques Duprat à Aux-Aussat et le GAEC Bourdette à Madiran. Julien Cazeneuve, éleveur à Clermont Pouyguillès, approvisionne le magasin de ses veaux sous la mère Label rouge. Moutons et agneaux viennent de la Bergerie de Léo à Pouylebon. Le porc du Magnoac, de la famille Castéran à Vieuzos, est vendu en charcuterie. Les Volailles du Gers à Troncens fournissent poulets et coquelets. La Ferme de la Patte d'oie, à Saint Michel, et la Ferme de Phalange, à Aux-Aussat, livrent foies gras et canards gras. Philippe Peyrussan, à Idrac Respailles, collabore au rayon traiteur et plats cuisinés. Des vins du Gers produits par le GAEC Bourdette à Madiran, yaourts Laits Délices fabriqués à Madiran, conserves maison et fromages d'Ossau complètent la gamme de produits vendus. Les huîtres avaient été fournies par la famille Lorenzi, ostréiculteur à Hossegor.

Pour proposer une viande gouteuse, un délai de trois semaines est nécessaire entre abattage et mise en rayon. Un cave de maturation permet d'obtenir après un mois supplémentaire des viandes affinées et savoureuses.

Cette réussite professionnelle s'accompagne de quatre créations d'emploi : l'artisan, deux salariés et un apprenti.

Bon anniversaire.!