

Matthieu ovationné



Matthieu ovationné

Matthieu Mestdagh, élève studieux et volontaire dans son apprentissage, vient de réussir son CAP de boucherie à l'école des métiers du Gers, le centre de formation professionnel de Pavie. Dans la brache hôtellerie, restauration, alimentation et services, il a choisi la formation de boucher.

Depuis deux ans, il alterne cours théoriques, exercices pratiques et situation professionnelle à la Boucherie du Coin à Miélan, encadré de Benjamin Vidou, maître artisan et les employés de la boucherie.

Souvent il est au laboratoire pour la découpe de quartiers de viande et préparer des plats cuisinés. Mais il est aussi fréquemment au service de la clientèle derrière la vitrine réfrigérée.

Déjà, l'an dernier, il s'est brillamment distingué : Meilleur ouvrier boucher du Gers. Une bizarrerie réglementaire l'empêcha de participer à l'échelon supérieur... Ce n'est que partie remise. Avec acharnement, il envisage de concourir à nouveau.

Déjà tourné vers son avenir professionnel, Matthieu, à la prochaine rentrée scolaire, suivra les cours du centre de formation de Muret, en Haute Garonne, pour un nouveau diplôme complémentaire : charcutier traiteur. Il devra partager son temps entre l'établissement scolaire et la Boucherie du Coin.

Conscientieux, il s'exerce à son domicile mirandais pendant ses temps de loisirs à peaufiner des recettes de plats cuisinés qu'il pourra proposer dans la gamme commercialisée par la Boucherie du Coin.

Intégré aux quatre mousquetaires de la Boucherie du Coin, n'hésitez pas à le féliciter et l'encourager pour son avenir professionnel, un jour sans doute à la tête de sa propre boucherie charcuterie.



Les quatre mousquetaires : Clément, Benjamin, Matthieu, Julien.