



Rencontre avec  
Stéphane et Cathy

DU FAIT-MAISON  
À PARTIR DE MATIÈRES  
PREMIÈRES DE QUALITÉ

## UN SEUL MOT D'ORDRE : LA QUALITÉ !

En 11 ans, Stéphane et Cathy ont su séduire une clientèle toujours plus jeune et soucieuse de produits de qualité. La recette de leur succès ? C'est eux qui en parlent le mieux !

### Depuis quand êtes-vous installés ici ?

Nous nous sommes installés en juin 2011 où nous avons **commencé tous les deux**. Aujourd'hui, notre boucherie-charcuterie-traiteur compte 9 personnes.

### Vous avez une très jolie boutique.

#### Cela vous a-t-il aidé dans votre développement ?

Sans aucun doute. Nous avons rénové notre boutique il y a 2 ans et demi, ce qui nous a permis de **développer et de rajeunir considérablement notre clientèle**. Nous avons fait appel à un architecte qui nous a fait une très belle boutique, très moderne. En parallèle, nous avons créé un nouveau logo et un site internet. En deux ans, on a tout changé pour redonner un coup de neuf à notre entreprise !

### Êtes-vous épaulés pour le digital ?

**Pour le site internet, on fait appel à un professionnel** à qui on envoie les informations pour les mises à jour. Pour Facebook et Instagram, c'est nous qui gérons. **Les réseaux sociaux, ce sont les modes de communication d'aujourd'hui**. On n'a pas le choix que de s'y mettre. Mais on a encore beaucoup à développer car il y a moyen de communiquer davantage.

### En tant que nouveau membre du Club Sélection Bouchère, savez-vous qu'on est là pour vous aider à communiquer sur notre groupe Facebook ?

Oui c'est super ! Cela peut toujours nous servir. Car **communiquer, c'est un métier**. On aimerait en faire plus mais ça prend beaucoup de temps.

### Et si on en revenait à votre cœur de métier ?

#### Quelles sont vos spécialités ?

On ne propose que **du fait-maison à partir de matières**



### Boucherie Millour

#### LOCALISATION :

97, avenue de la France libre  
29000 Quimper



#### DATE D'INSTALLATION : 2011

#### SIGNE DISTINCTIF :

Dans l'air du temps !

#### ÉQUIPE : 9 personnes

[boucherie-millour.fr](http://boucherie-millour.fr)

  @bouchერიemillour

**premières de qualité**. Nous avons beaucoup de préparations bouchères crues qui varient selon les saisons. Cela plaît bien à notre clientèle, surtout aux plus jeunes.

### D'où proviennent vos viandes ?

On essaie de travailler **le plus local et le plus qualitatif** possible. Nous sélectionnons les meilleures viandes auprès de producteurs bretons, que ce soit pour les volailles, l'agneau, le porc, le bœuf charolais Label Rouge ou le veau Bretonin.

### Pourquoi avez-vous choisi le veau Bretonin ?

Pour sa qualité incomparable et sa tenue. **La viande ne bouge ni dans le frigo ni à la cuisson**, ce qui est satisfaisant.

### Finalement, quelle est la recette de votre succès ?

Notre savoir-faire, l'écoute du client et la qualité des produits. C'est un tout en fait. On peut être le plus sympa du monde mais si on a des mauvaises viandes, on ne peut pas réussir.

