



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

  @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.

