

Deux générations bien parties pour avoir la même longévité

35 ans de métier pour Pierre-Marie et Nicole Delpont installés rue Droite, plus de 10 ans d'activité pour Benilde et Annita Meunier basés rue de la Fraternité mais présents aussi aux Halles de Millau... ces professionnels ont su gagner l'estime et la fidélité de leur clientèle.



Pierre-Marie et Nicole Delpont, installés depuis 35 ans rue Droite à Millau.

La qualité d'une viande tendre

La rue Droite n'a plus aucun secret pour lui. Lui, c'est Pierre-Marie Delpont, 55 ans et déjà... 35 ans de présence dans la plus célèbre des artères du centre-ville de Millau. Trois ans d'apprentissage dès l'âge de 14 ans et demi, suivis de 2 ans en tant qu'ouvrier, le

compte est bon.

Pierre-Marie Delpont

a tout juste 20 ans, le bon âge pour se lancer : « *Je suis parti de rien. Je me suis installé rue Droite, dans cette épicerie qui vendait aussi de la charcuterie. J'ai conservé cette dernière activité en rachetant un local afin d'assurer moi-même la fabrication. J'ai surtout lancé une activité boucherie. Ce n'est que bien plus tard qu'est apparue une demande pour les plats cuisinés. Alors on s'est encore et toujours adapté...* ». Aujourd'hui, celui qui travaille au quotidien en compagnie de son épouse Nicole, de 2 ouvriers et d'un apprenti, ne peut que se féliciter de cette diversification. Il récolte surtout les fruits d'une très forte implication. Autour de Vezins, sur les terres du Lévézou ou encore dans le Saint-Affricain, bref dans tout le grand sud Aveyron, il visite les fermes pour voir les bœufs, les veaux, les agneaux et les moutons qu'il décide alors d'acheter : « *J'ai toujours privilégié la qualité d'une viande tendre. Je veux que mes clients soient heureux quand ils ferment la bouche* ». Ses clients ce sont beaucoup de seniors mais aussi des jeunes qui reviennent de plus en plus. Ses clients, qu'ils soient aveyronnais ou bien touristes de passage, bénéficient depuis le 20 juin d'un nouveau service. La municipalité a en effet créé une association chargée de la vente sur internet. A l'adresse www.achetezamilau.fr, il est possible de passer commande sans se déplacer. La livraison est même gratuite sur la ville de Millau : « *C'est un nouveau pari, un nouveau défi* », conclut Pierre-Marie Delpont.

Coup de neuf au 46 rue de la Fraternité



Annita et Benilde Meunier, depuis plus de 10 ans au 46 rue de la Fraternité.

En périphérie de l'hyper-centre ville millavois, la rue de la Fraternité est forcément moins commerçante que la rue Droite. Ici, il s'agit essentiellement d'une clientèle de quartier. Une clientèle faite essentiellement de personnes âgées qu'il a fallu

apprendre à connaître et à fidéliser. Cette

démarche, c'est, depuis maintenant plus de dix ans, celle d'Annita et Benilde Meunier. Ce dernier se souvient : « *Nous étions fin 2003 et j'étais employé en tant qu'ouvrier dans un restaurant de la région. Ma spécialité, c'était les activités de traiteur et les produits de charcuterie. J'ai appris que la boucherie auprès de laquelle on se fournissait était à vendre. Il s'agissait d'une vraie opportunité que j'ai décidé de saisir* ». Au 46 rue de la Fraternité, on trouve ainsi un grand choix de produits de qualité. De la viande évidemment – « *Depuis plusieurs années, nous proposons du Bœuf Fermier d'Aubrac avec le fameux Label Rouge* » -, des produits de charcuterie ainsi que des plats cuisinés – « *Ce sont eux qui ont connu la plus forte évolution. Aujourd'hui, la demande existe vraiment notamment auprès des séniors* ». Sans parler des buffets et autres repas événementiels auxquels l'entreprise apporte tout son savoir-faire. D'opportunité à opportunisme, il y a un pas que la famille Meunier a su franchir en 2009 en signant la location d'un emplacement dans les Halles de Millau. Ouverte tous les matins du mercredi au samedi (et même le dimanche l'été), cette halle reste un carrefour incontournable du commerce millavois : « *Cela a été un excellent vecteur de communication. Cela nous a surtout apporté une autre clientèle faite essentiellement de touristes* ». Développer sa clientèle, c'est bien mais conserver et fidéliser l'existant c'est encore mieux. C'est dans cet esprit que Benilde et Annita Meunier ont décidé d'apporter un coup de neuf à leur enseigne en faisant réaliser, en ce mois de septembre, des travaux de rafraîchissement de toute leur devanture.