

UN PEU D'HISTOIRE

Boucherie Viau de Hemmingford

C'est en 1950 que vit le jour la "Boucherie Viau". À cette époque M. Siméon Viau, propriétaire, concentrait ses activités à l'abattage de ses animaux de croissance sur la ferme ancestrale avec l'aide de ses trois fils Lucien, Paul et Henry, et effectuait de l'abattage et du débitage à forfait pour d'autres fermiers et petites boucheries.

Également, au cours des années, les demandes de ses clients se faisaient grandissantes. Il décida d'ajouter à ses services de la transformation en charcuterie et de la fabrication de jambon.

Ce fût en 1978 que deux de ses fils soit M. Lucien Viau et M. Paul Viau ont repris le flambeau de l'entreprise de leur père. Tous deux, très innovateurs pour leur époque, allaient propulser à un second niveau l'entreprise en agrandissant les installations et en y développant des départements de salaison et de boucherie à aire ouverte où le client pouvait choisir leurs coupes de viande et voir les bouchers s'exécuter. Ce type de service les positionnait comme très avant-gardiste pour cette époque.

Les deux fils Viau allaient s'affairer pour les années à venir à faire connaître la Boucherie Viau et développer une clientèle dans les restaurants moyens gammes et hautes gammes, les boucheries, les charcuteries, les comptoirs de viandes ainsi que dans les institutions tels que les collèges, couvents et autres...




BOUCHERIE
VIAU
Hemmingford

Ce qui nous différencie est le souci d'utiliser des viandes naturelles, sans hormones ajoutées

Boucherie Viau