

Barbotan les Thermes : Nathalie Bouvet a ouvert les Kakis



Barbotan les Thermes : Nathalie Bouvet a ouvert les Kakis

Nathalie Bouvet vient de s'installer à Barbotan les Thermes, où elle a repris l'hôtel-restaurant les Kakis, situé 23 avenue des Thermes.

Depuis son arrivée, elle a réalisé des travaux de rénovation. notamment avec goût l'agencement d'une grande terrasse sécurisée, permettant ainsi à la clientèle de profiter du plein air tout en gardant son intimité.

Sur les 14 chambres que compte l'établissement, 7 sont rénovées. Quant à la rénovation de la salle de restauration et des autres chambres, elle sera réalisée dans le courant de cet hiver.

Nathalie Bouvet, qui est originaire de la Bretagne, après avoir travaillé dans l'immobilier, puis durant 26 ans dans un cabinet d'expert-comptable, a ensuite effectué une reconversion professionnelle en suivant une formation à l'école des crêpes avec des maîtres crêpiers.

Après avoir tenu une crêperie avec une associée, elle a décidé de s'installer à son compte dans le Sud-Ouest. Après avoir visité plusieurs établissements, notamment en Lot-et-Garonne, elle a découvert Barbotan-les-Thermes, où elle a eu un coup de cœur pour la cité thermale et pour cet hôtel-restaurant.

" J'ai constaté qu'ici, il y a un potentiel de clientèle, notamment avec les curistes et les vacanciers, évidemment durant la saison, mais aussi toute l'année avec la population locale gersoise et landaise."

À l'hôtel-restaurant elle a rajouté la crêperie et la saladerie, et son souhait est de faire connaître à sa clientèle les saveurs et la gastronomie bretonne unies à celles du terroir gersois.

Les Kakis seront ouverts toute l'année, et le service sera assuré dès 8 heures et jusqu'à 22 heures. En période des grandes fêtes du calendrier, l'établissement demeurera ouvert, et pourra accueillir des groupes sur réservation, ainsi que pour des anniversaires ou autres fêtes intimes.

Les plats sont préparés le matin et sont réalisés avec des produits frais du terroir. Nathalie propose une grande diversité de salades, de crêpes, grillades, ainsi que des menus et parmi eux un menu spécial enfant, et évidemment des repas aux prix abordables pour les travailleurs qui veulent se restaurer, ainsi qu'une formule petit creux, qui sera servie l'après-midi.

Depuis l'ouverture, Nathalie a constaté une augmentation de fréquentation de la part de jeunes couples avec enfants: " Je compte en faire un lieu familial où les gens prennent plaisir à se retrouver. "

Renseignements au 05 62 09 52 36.