

## Un Salon de thé vient de s'ouvrir



Un Salon de thé vient de s'ouvrir

Lundi 13 juillet, à 14 heures, Yohann Grobon a ouvert un salon de thé, avenue des Thermes, à Barbotan.

C'est dans un cadre coquet et familial que la clientèle trouvera une multitude de thés aux divers parfums et saveurs, du thé bio. Avec sa route des comptoirs, Yohann invite sa clientèle à s'accorder un moment d'évasion avec 130 références de thés et d'infusions.

Yohann a fait, comme choix prioritaires, la qualité des produits qu'il propose à la clientèle.

Cette sélection de produits comprend avant tout du bio qui sont de fabrication artisanale :

« J'ai fait le choix de me fournir en produits auprès des gens de notre bassin de vie, ou des environs et des départements voisins. Dans mon salon de thé, les personnes peuvent découvrir le café Di. Costanzo qui provient d'un artisan torréfacteur du Gers, des confiseries et gourmandises artisanales de la Maison Francis Miot, des produits régulièrement primés, notamment les Coucougnettes (meilleur bonbon de France 2 000), Les Tétos de la Reine Margot (Ruban bleu en 2001), les Galipettes (Meilleur chocolat de France 2004), les Prunes de Monsieur (meilleure spécialité de France 2006). Des productions locales de confitures et miels sont aussi en vente, ainsi que les réputées Gourmandises de Clément.»

Sur les étagères trônent aussi les diverses confitures de Francis Miot, triple champion du monde. Parmi elles, la confiture pêche à la rose ou la gelée de vin de Jurançon...

Un splendide meuble présente, à la vente, de la vaisselle anglaise sur le thème du thé.

La clientèle peut savourer du thé, mais aussi se désaltérer avec diverses boissons, sirops..., elle y trouvera de la pâtisserie et prochainement des crêpes.

Pour les glaces, Yohann a choisi de s'approvisionner auprès d'un Maître artisan glacier qui produit de succulentes glaces des Alpes.

Le Salon de thé est ouvert du lundi après-midi au dimanche, de 9 à 12 heures et de 14 heures à 18 h 30. Il est fermé le lundi matin, mercredi après-midi et jeudi matin.



