



Y prospérer

<http://preprod.creonnais.alienor.com/y-prosperer/>

Christophe & Julie, 41 et 40 ans, maîtres restaurateurs du Créonnais



Après 15 ans d'expérience en restauration, des Cévennes au Bassin d'Arcachon, le couple a repris depuis bientôt 2 ans le Restaurant La Table à Créon.

Ils ont décidé afin de redonner confiance à leur clientèle d'entrer dans une démarche de qualité : travailler avec produits frais & locaux. Le titre Maître Restaurateur était donc comme une évidence pour reconnaître et valoriser les mets servis. 6 mois plus tard Christophe obtenait le titre.

La créativité en cuisine, inspirée des quatre coins du monde, La Table propose une carte qui change tous les 3 mois en fonction des saisons. Bar à vins & Tapas vous sont proposés les vendredis et samed

La Table en chiffres :

- 1 couple de restaurateurs
- 2 salariés et 3 apprentis
- 65 couverts en salle et 65 couverts en plein air sur 1000m²

Le restaurant vous accueille pour vos repas de groupe et propose des journées à thème (partenariat avec une association, Broc Vintage Vinyle, etc).

Avec une envie constante de vous proposer mieux, le couple et son équipe envisagent prochainement des brunchs les dimanches.

Plus d'infos sur : www.latable-creon.fr

Titre Maître Restaurateur

Les étapes

- Vérifier sa qualification
- S'engager sur une cuisine faite maison à partir de produits bruts, acquis majoritairement frais. Des dérogations sont prévues sur certains types de produits.
- Faire évaluer le respect du cahier des charges par une des trois sociétés d'audits agréées par l'état.
- Transmettre son dossier en préfecture

Plus d'infos sur : www.maitresrestaurateurs.com

Un torréfacteur sur le Créonnais !



Installés depuis le 2 août dernier dans le bourg de Créon, Stéphanie Fleury & Gaël Muller sont des passionnés de thés et de cafés.

Cela fait plus de 10 ans qu'ils voyagent de marché en marché afin de proposer et partager leurs spécialités issues de terroirs d'exception.

Habitants La Sauve Majeure, c'est naturellement qu'ils choisissent le Créonnais pour s'implanter. ([15 place de la Prévôté - 33670 Créon](#))

Qualité, équitabilité & partage sont les maîtres mots de cette boutique.

Vous pouvez y déguster, sur place ou à emporter toutes les spécialités :

- plus de 7 [cafés](#) différents, torréfiés sur place
- 60 variétés de [thés](#)
- une trentaine d'[épices](#) sélectionnés (partenariat avec Saravane)

- des chocolats et biscuits artisanaux
- un choix de boissons chaudes : espresso, spécialités lattes ...

Des projets pour la fin de l'année ...

Pour Noël, La tasse qui fume vous proposera une multitude coffrets gourmands avec un panaché de cafés, thés et infusions etc.

Et c'est avec plein d'enthousiasme que 2017 commencera : vous pourrez découvrir à l'arrière de la boutique un espace aménagé dans une ambiance Cosy pour vous accueillir en toute tranquillité. Ce lieu, en recul sera également équipé du Wifi pour travailler ou surfer sereinement.