

"De la vigne à la table" s'est installé à Calais Le goût des bonnes choses

De cette petite boutique, Sandra Tourman rêvait depuis longtemps. Désormais, c'est chose faite : elle a ouvert place de Suède, De la vigne à la table, un commerce spécialisé dans la vente de vins, champagnes et alcools avec un large espace consacré à l'épicerie fine

Une expérience acquise durant seize ans auprès d'un professionnel calaisien, le désir de satisfaire la clientèle, beaucoup de disponibilité et d'écoute avec en prime un esprit créatif, autant de bonnes raisons pour pousser les portes de ce nouveau commerce de proximité qui semble déjà avoir séduit les adeptes du bon goût.

Les produits sont sélectionnés avec soin et répondent à une demande croissante pour retrouver les saveurs de l'enfance. Douceurs sucrées avec des guimauves, des nougats, du miel, des meringues, des chocolats, des macarons ou biscuits roses, qui évoquent immédiatement le souvenir d'un temps où la qualité pri-

maut avant tout. Une tradition des bonnes choses que Sandra veut remettre au goût du jour en apportant à sa clientèle de la diversité mais aussi de la nouveauté, comme avec les biscuits Soleil d'Opale où une Courguinoise figure sur l'emballage.

Thés et tisanes bio aux fruits, moutardes à la figue, au piment d'Espelette, épices du monde, pâtes, veloutés de poissons, délices de thon au pamplemousse, rillettes de maquereau, fricassées de volaille, sont quelques exemples de produits qui ne résument en rien le large choix proposé, mais annoncent cependant que les gastronomes iront de découverte en découverte et seront comblés.

Au détail ou en coffrets cadeaux, on trouve l'utile et l'agréable pour se faire plaisir et faire plaisir à des prix très compétitifs. Sur les conseils de la commerçante, il est possible de confectionner son panier gourmand, en y ajoutant quelques articles de vaisselle



Les produits sont sélectionnés avec soin pour répondre à une demande croissante : retrouver les saveurs de l'enfance.

de table ou de décoration et même des fleurs.

Tout récemment, Sandra Tourman a créé un partenariat avec Fabienne, la fleuriste de la boutique calaisienne Fluorescence, au 41 rue Monseigneur-Piedfort, et une composition florale peut devenir l'écrin d'un grand cru ou d'un champagne millésimé.

"De la vigne à la table" a dernièrement participé à la fête des animaux de Saint-Tricat, au concours canin de Coulogne et à la braderie du 15 août en installant des stands de dégustation et de vente, car pour Sandra, se faire connaître, c'est avant tout mettre en avant le savoir-faire d'artisans et professionnels ayant à cœur de préserver et de valoriser le caractère authentique du terroir.

L'arrière du magasin est exclusivement consacré aux vins,

apéritifs et champagnes provenant des grandes régions de France. Le mis en bouteille au château ou à la propriété est la condition nécessaire pour qu'un vin puisse figurer dans la cave aménagée par la jeune femme, qui avoue qu'une partie de ses vacances est consacrée à la découverte et à la dégustation, aussi bien de grands crus que de petits vins de pays.

Aidée dans le conseil par BGE pour la création de son entreprise, Sandra Tourman a bénéficié d'un financement de Calaisis Initiative par un prêt d'honneur et d'Inseraction 62. Avec de solides compétences en comptabilité et gestion, une motivation à toute épreuve et l'amour du travail bien fait, Sandra n'a pas le moindre regret de s'être lancée dans l'aventure, une aventure qui ne fait que commencer.

Des petits plus qui font la différence

La boutique assure la livraison et la location de pompes à bière pour des réceptions et reprend le surplus des bouteilles non consommées.

Elle propose aux collectivités, comités d'entreprise et associations, un large choix de colis réalisés selon un budget établi ou par thème, que ce soit pour les fêtes de fin d'année ou pour toute autre occasion.

Le magasin est ouvert de 10h à 19h tous les jours sauf le mercredi, jour de fermeture et ouvre le dimanche matin de 10h à 13h30.

Pour tout renseignement: 03/21/96/20/85.