



*"Par mesure de précaution et afin de respecter les règles édictées par le Code Electoral, l'éditorial du maire sera suspendu jusqu'au renouvellement du prochain conseil municipal".*

## THES, LES SAVEURS NUANCEES...

### **Une maison, une expérience !**

Depuis 2022, Carine Moreau s'applique à partager sa passion avec le public. Cette sommelière en thés n'a qu'un souhait : trouver l'accord parfait...

«Les clients viennent d'un peu partout, simplement pour passer un bon moment. Ils savent qu'ils vont côtoyer l'authentique, le fait maison». C'est ainsi que C. Moreau résume son activité. Dans un décor soigné, l'accueil est toujours bienveillant. Comme pour les vins, les thés dépendent de la nature du sol où ils croisent mais aussi des cépages : «la porte d'entrée des thés en Europe est l'Allemagne où les normes sont extrêmement rigoureuses. Partant de là, des réseaux spécialisés se sont mis en place et proposent différentes variantes en fonction du moment de la cueillette et du processus choisi afin de déterminer la classification des thés».

La maîtresse des lieux est aussi créatrice de saveurs en fonction des demandes qui lui sont adressées.

Vous l'avez compris, il s'agit bien de prendre soin de son corps à partir des bienfaits des plantes : «après la période COVID, j'ai réalisé à quel point il était essentiel de prendre soin de soi, de prendre soin de son corps. Grâce aux thés, aux tisanes, aux infusions ou encore aux rooibos, on peut apprécier des moments de bien-être. Je suis proche de la nature et je m'applique à travailler avec des producteurs locaux pour offrir des produits bio et contribuer aussi au développement durable. Souffrant moi même d'allergies, je m'évertue à connaître l'origine de ce que je propose».

Pas moins de 200 références de thés sont à disposition. Chacun peut savourer une réelle harmonie entre les mets proposés et les boissons associées.

### **Thés, les saveurs nuancées**

17, route de Blanquet à Saint-Estephe.

Tél : 06 71 61 11 94.

Ouvert du mardi au samedi, de 11h à 18h

Le dimanche et le lundi sur rendez-vous.

Site web : [thes-lessaveursnuances.com](http://thes-lessaveursnuances.com)



# La Gazette de Saint-Estephe

**DEUX LIEUX PROPICES A LA DETENTE ... ET A LA GOURMANDISE !**

**«Thés, les saveurs nuancées» et «L'atelier de K'tea»**

L'un est installé au milieu des vignes de «Blanquet», l'autre est une enseigne incontournable du centre bourg. Ces deux adresses permettent à tout un chacun de souffler, de se restaurer et de profiter d'un savoir-faire inégalable. Ainsi, dans la commune, toute l'année, c'est les thés...

### **L'ATELIER DE K'TEA...**

#### **Un lieu, une institution !**

En centre bourg, c'est un lieu incontournable, fruit d'une reconversion réussie... A la tête de cette institution, Catherine Burgaud...

En 2011, C. Burgaud subit un licenciement économique. Lassée de ses trajets quotidiens vers Bordeaux, elle opte pour une création d'entreprise : «initialement, je souhaitais m'orienter vers des chambres d'hôtes et puis le projet s'est affiné et a abouti au lieu d'aujourd'hui. C'est un endroit atypique où se mêlent restauration, brocante, récup». C'est un lieu de rencontre avec une ambiance toute particulière, on y vient pour passer un bon moment». Ce lieu qui s'est créé, à l'époque, avec l'appui de la municipalité surprend : «on y trouve évidemment du thé mais aussi et surtout une très belle carte de cafés avec plus d'une dizaine de variétés proposées dont le célèbre Blue Mountain venu tout droit de la lointaine Jamaïque. Et puis, il y a aussi tout le fait maison : de la Pavlova au mælleux au chocolat en passant par les madeleines à la fleur de vigne. Pour ce qui est du salé, là aussi, il y a le choix. Croque-monsieur, bruschetta à base de pains de qualité - petit épeautre, pain aux céréales. L'hiver, il y a aussi des soupes maison et des veloutés l'hiver.

L'été, je fais la part belle à des salades fraîcheur. Je n'oublie pas non plus les planches de charcuterie ou de fromages. Tout cela peut s'accompagner de vin au verre ou des bières locales produites par Noktua Brama».

On perçoit aisément qu'il est important de réserver surtout si on y vient en groupe : «nous mettons un point d'honneur à choyer nos visiteurs, on préfère pouvoir anticiper. En octobre, le vendredi soir, nous proposons des soirées. De même, nous serons ouverts toute la journée le dimanche 5 octobre à l'occasion du salon du livre».

### **L'Atelier de K'tea**

7, rue du Commerce à Saint Estèphe.

Tel : 06 86 45 03 13

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h.

Réservations conseillée



*La Gazette de Saint-Estephe est un document mensuel édité et distribué par la mairie de Saint-Estephe sous la responsabilité de Mme Michelle Saintout, maire.*

### **Contacts :**

**Mairie de Saint-Estephe : 05 56 59 35 93**

**[mairie@@mairie-saint-estephe.fr](mailto:mairie@@mairie-saint-estephe.fr) • [www.mairie-saint-estephe.fr](http://www.mairie-saint-estephe.fr)**



## DIMANCHE 5 OCTOBRE Le Salon du Livre vous attend !

Sympathique tradition qui marque le début de l'automne, le Salon du Livre vous donne l'occasion de découvrir les meilleures feuilles d'une littérature de qualité... A la tête de cette organisation gigantesque, Martine Mandé oeuvre sans compter depuis 18 ans. Elle répond à 3 questions...

### Qu'est-ce qui explique la réussite de ce salon ?

«Pour certains écrivains, ce salon est une véritable chance d'aller à la rencontre des lecteurs. A Saint-Estèphe, que ce soient les auteurs très médiatisés ou bien des auteurs moins connus, tous bénéficient de la même attention, de la même considération. In fine, quel que soit le style, le lecteur est l'unique révélateur de la qualité d'un ouvrage. En 18 ans, un climat spécifique s'est installé, une ambiance propre à cet événement est connue et reconnue. Si le grand public ne perçoit que la journée du salon, il faut bien comprendre qu'une édition s'organise durant les onze mois qui la précèdent.»

### Qu'est-ce qui est compliqué quand on organise une telle manifestation?

«Ce salon n'est pas uniquement bâti autour du livre. Il permet à différents arts de se côtoyer, de cohabiter pour le public. En un même lieu, on peut apprécier de la littérature bien sûr mais aussi de la photographie, de la peinture, des arts culinaires. Tout cela marqué du sceau de la convivialité et ce qui contribue à la réussite de ce salon. Preuve supplémentaire que notre démarche est reconnue, les invités d'honneur s'y retrouvent aussi, apprécient le climat de ce salon et ne recignent pas à revenir d'une année sur l'autre au point d'être des habitués.»

### Qu'est-ce que le public vient chercher dans ce salon ?

«Le public vient rencontrer des auteurs, vivre des sensations dans un lieu unique à dimensions humaines. Chacun vient y puiser ce dont il a envie, à son rythme, toujours avec cette convivialité indispensable et partagée.»

### Le Salon en bref...

Plus de 120 auteurs, de 9h à 18h, entrée gratuite, Espace Guy Guyonnaud à Saint-Estèphe.



**Des invités de marque :** Julien Dassin, Gabrielle Lazure, Romain Pujol, Claude Sérillon, Mireille Dumas, Thierry Beccaro, Jean-Pierre Alaux, Pierre Bonte, Henri Leconte, etc...

### Des conférences de qualité :

**15h :** «Les trésors du Médoc, entre terre, ciel et eaux profondes». Une conférence immersive, au croisement de l'histoire, de la nature et des récits maritimes. Conférence animée par Jean-Paul Eymond, ancien gardien du phare de Cordouan, Michel Léonard, ancien pêcheur de l'estuaire et Jean-Paul Lescure, la mémoire de l'histoire.

**16h :** «Une femme de tête dans le vignoble du Médoc au XIX<sup>e</sup> siècle : Eglé Duchâtel, des salons parisiens aux jardins de Lagrange». Conférence animée par Marc Vignau, ancien conservateur aux Archives de la Gironde.

### Mais aussi ...

- **15h30-16h00 :** lecture d'histoires de la célèbre série «Les lapins crétins» avec Muriel et Marie-France.

### Toute la journée :

- Ateliers de création pâtes Fimo ;
- «La petite souris imaginaire» créée par les enfants du groupe scolaire Michel Vidou et candidate au Prix des Arts Plastiques.

**17h30 :** Prix du public «Prix Saint-Estèphe» des enfants du groupe scolaire Michel Vidou

**17h45 :** Prix du public des arts plastiques. Et bien d'autres surprises encore...

## SAMEDI 11 OCTOBRE, 20H30

### Loto des Cabaniers du Médoc

C'est toujours un rendez-vous très prisé. Les Cabaniers du Médoc vous convient le samedi 11 octobre, à partir de 20h30, à une superbe soirée Loto à la salle des fêtes de Saint-Estèphe. De nombreux lots vous sont proposés.

**Réservations au 06 60 21 25 35.**

## ELECTIONS MUNICIPALES

### Elles auront lieu les 15 et 22 mars 2026

Les électeurs sont appelés à se rendre aux urnes les 15 et 22 mars 2026. Pour rappel, les élections municipales ont lieu tous les six ans. Il s'agit d'élire les conseillers municipaux (qui élisent ensuite le maire) dans chaque commune.

Afin de pouvoir participer au vote, il est nécessaire d'être inscrit(e) sur les listes électorales.

Si besoin, n'hésitez pas à vous renseigner en mairie.

**DIMANCHE 19 OCTOBRE** repas dansant du comité des fêtes renseignements et inscriptions au 06.32.27.29.91

**SAMEDI 25 OCTOBRE** Marche dans le cadre Octobre Rose Renseignements les Tourelles 06.43.36.02.00

**DIMANCHE 26 OCTOBRE** à partir de 14h L'Association Solidarité Médocaine organise un loto au profit de la Fondation Bergonié

## DU CÔTE DU FOOT...

### Des rendez-vous pour les supporters !

Les footballeurs locaux se sont brillamment qualifiés en Coupe d'Aquitaine (1 à 0 à Castelmoron). Pour le compte du championnat, ils vous donnent rendez-vous à domicile les 19 et 26 octobre, à 15h, respectivement face à l'US Le Bouscat et le SC La Bastide.

## VOS ANNONCES OU INFORMATIONS DANS LA GAZETTE

### Merci de respecter les dates de dépôt de vos documents

La Gazette se veut au service du plus grand nombre et vous pouvez l'utiliser pour annoncer des manifestations ou promouvoir des actions qui vous paraissent intéressantes. Cependant, vos documents doivent être déposés en mairie avant le 15 du mois qui précède la date de parution souhaitée.

Bien évidemment, vous pouvez agrémenter vos écrits de toute illustration que vous jugerez utile. La gazette est, dans la plupart des cas, distribuée le 1<sup>er</sup> mardi de chaque mois.

