Anjou eco – rubrique Regard

Sandrine Berthe, Délicieux Instants, Beaufort-en-Anjou

**L’artisanat des saveurs**

Poussez la porte de la boutique « Délicieux Instants » à Beaufort-en-Anjou et laissez-vous envelopper de saveurs torréfiées et chocolatées. Tenue par Sandrine Berthe depuis 2005, *cette boutique salon* de *thé et restaurant* reflète le dynamisme local et cette volonté d’animer le centre-bourg, même si, en période de crise sanitaire, tout est plus compliqué.

Installé dans une ancienne forge communale, ce commerce de centre-bourg a conservé une ambiance chaleureuse et un décor en pierres de tuffeau et bois. On y vient tout à la fois pour sa restauration atypique (le midi et en semaine), son salon de thé, sa boutique pour les infusions, les thés savamment mélangés, un choix conséquent de cafés, les chocolats de fabricants locaux ainsi que de la vaisselle appropriée. Un vrai repère gourmand pour qui recherche des saveurs nouvelles. « Ma cuisinière invente des recettes à base de légumes et fruits de saison, ajoutant des parfums « cuisine du monde ». Ici, pas de viande ni de poisson. Son côté créatif nous fait découvrir des plats méditerranéens, turcs, japonais, en fonction des arrivages. » précise Sandrine Berthe, la quarantaine.

D’une capacité de 20 couverts, le bâtiment dispose d’une cour intérieure arborée. Du jardin à la cuisine, il n’y a qu’un pas avec les carrés potagers où poussent tomates et herbes aromatiques. « En fin d’année, nous lançons la construction d’une verrière tout acier à l’ancienne pour doubler la capacité d’accueil ».

**J’ai cru en mon projet**

Issu du domaine de la communication et du marketing en tant que salariée, Sandrine Berthe a voulu tenter l’expérience de l’entrepreneuriat. « Je n’étais pas faite pour être salariée » reconnaît-elle en souriant. Etant grande consommatrice de thés, elle opte en 2005 pour la création de « Délicieux Instants » son commerce de vente à domicile d’infusions, cafés, poudres chocolatées, et bien sûr de thés. « A cette époque, ce genre de commerce n’était pas très à la mode, mais j’ai voulu persister dans ce créneau. Dès le démarrage, j’ai créé un site marchand et participé à des marchés thématiques \*\*\*\* pour me faire davantage connaître. Ce sont de bons canaux de vente car les visiteurs viennent y découvrir des produits locaux et peuvent ensuite acheter en ligne. Et cela crée une proximité avec la clientèle du web ». Le succès venant, elle quitte la Ménitré trois ans plus tard, pour prendre un local à Beaufort-en-Anjou où elle en profite pour diversifier son offre (le restaurant ouvrira en 2017).

**Une implication active dans l’animation commerciale**

Sandrine Berthe entretient une vraie solidarité avec les autres commerçants du centre-bourg, encourageant un dynamisme commercial. « Nous organisons des goûters gourmands, des animations autour du chocolat pour attirer une clientèle nouvelle à l’approche des fêtes de Noël ». De par sa personnalité conviviale et communicative, elle a contribué à faire revivre l’association des commerçants en reprenant la présidence, au début. « C’est une action collective, un réseau pour faire vivre la ville de Beaufort-en-Anjou. Les Beaufortais consomment local, il est donc important que la plupart des commerces y soient représentés. Nous sommes très actifs pour faire venir des commerces manquants tel un magasin de vaisselle, un équipement de sports, un cordonnier, un réparateur informatique ».

**Consommer plus vert**

Engagée dans la protection de l’environnement, Sandrine Berthe a mis en place des astuces pour consommer plus vert et réduire les déchets : des films sur les vitrines pour réduire la climatisation, récupérer les déchets cuisine pour les poules et le compost. « Nous proposons du « fait à emporter » avec les boîtes consignées Bento. Nous avons la certification bio pour les cafés, nous les torréfions dans notre atelier de production à Mazé. Nous y préparons aussi les assemblages de nos plantes et thés. » précise-t-elle.

« Avec la Covid-19, notre activité a bien entendu été stoppée. Après un redémarrage en juin très compliqué, septembre a retrouvé, à peu près, son rythme de croisière. » Et pour renforcer la solidité de son affaire et dégager les besoins prioritaires de son évolution, elle vient d’engager un des dispositifs CCI, le Déclic 360.

Dominique Gruson

**Fiche technique**

Délicieux Instants

7 rue de la Maladrerie

49250 Beaufort-en-Anjou

02 41 47 21 28

Dirigeante : Sandrine Berthe

Activité : restaurant-bar, salon de thé, torréfaction

[www.delicieux-instants.com](http://www.delicieux-instants.com)

[contact@delicieux-instants.com](mailto:contact@delicieux-instants.com)

**phrase en exergue : « A cette époque, ce genre de commerce n’était pas très à la mode, mais j’ai voulu persister dans ce créneau »**