



Ouverture du concept-store Tia Gourmet rue des Halles à Tours

Le concept-store haut-de-gamme Tia Gourmet propose des produits d'épicerie fine à tendance bio. C'est aussi un lieu de détente pour boire une tasse de thé, déguster une pâtisserie, déjeuner sur le pouce, ou découvrir des vins et spiritueux étrangers.



Tia Gourmet©Clémentine Chauveau

Le terme de concept-store est souvent utilisé pour des magasins indépendants qui innovent dans le domaine de l'offre et de la mise en scène de cette offre, ou qui

ont souvent une thématique ou une vocation particulière. Le concept-store peut également intégrer un point de restauration, lié au thème du lieu.

C'est donc bien le cas de la maison **Tia Gourmet** fraîchement ouverte à Tours (37), à l'ancienne adresse du magasin de jeans **La Source** rue des Halles.

Le lieu se prête parfaitement à ce projet d'envergure, avec 450m² d'espace, sous six mètres de hauteur de plafond.



L'épicerie asiatique ©Clémentine Chauveau

Le fil conducteur? Les produits asiatiques, proposés dans environ 20% de l'offre en épicerie, et sur la partie snacking.

Les associés à l'origine du concept ont en effet un attrait pour les mets venant d'Asie (restaurant **Le Mao** à Tours et épicerie **Paris Store**)



Produits bio en vrac et épicerie fine ©Clémentine Chauveau

Ils remettent les clés en mai 2017 à **Sandrine Le Goff**, tourangelle qui a été acheteuse aux Galeries Lafayette pendant quinze ans et qui avait créé le restaurant **La Dînette** près du théâtre de Tours.

La gérante décide donc d'élargir le concept à une épicerie fine asiatique et française, avec quelques autres produits du monde, notamment pour les vins et spiritueux.

« L'idée étant la découverte pour les clients, pas un copié-collé de l'offre déjà existante sur Tours. » raconte Sandrine Le Goff.



Huiles et vinaigres bio en libre-service ©Clémentine Chauveau

La grande majorité des produits est bio, avec notamment 150 références en vrac: fruits et légumes secs, céréales, et des huiles d'olive ou du vinaigre de cidre français bio vendus dans un étonnant distributeur en libre-service.

« Le sourcing est optimum pour tous les produits » raconte Sandrine le Goff.
« Nous avons rencontré tous les producteurs, et pour certains produits étrangers comme le quinoa bio vendu en vrac, nous faisons appel à une société qui certifie l'origine et la culture bio »

Le décor végétal s'accorde parfaitement avec les gammes de produits proposées,

alliant le beau, le bon et le naturel. « Nous souhaitons créer un lieu élégant plutôt haut-de-gamme, mais en restant accessible » souligne la gérante.



Mur végétal ©Clémentine Chauveau

Tia Gourmet a créé un partenariat avec la maison de thé française **Mariage Frères**. Les produits de la marque sont vendus conditionnés et en vrac dans un corner dédié, et proposés à la dégustation sur place au salon de thé.



Corner thés Mariage Frères ©Clémentine Chauveau

Pour retrouver la touche asiatique du concept, des mochis, pâtisseries japonaises fabriquées en Touraine par **La Maison du Mochi**, sont à la carte du salon de thé avec des pâtisseries plus classiques.

Côté snacking, des salades Kobe, Bò buns, makis, et autres plats asiatiques sont proposés en libre-service, à consommer sur place ou à emporter, à moins de dix euros.



Le salon de thé ©Clémentine Chauveau



L'espace snacking ©Clémentine Chauveau



L'escalier menant à l'espace snacking ©Clémentine Chauveau

À la cave, le tourangeau Antoine Martin, responsable du rayon, a sélectionné 200 références de vins étrangers (dont environ 40% en bio) et une centaine de spiritueux, comme des whiskys japonais, et autres alcools peu ou pas connus.



La cave à vins du monde ©Clémentine Chauveau

Dès le mois de décembre 2017 l'espace cave proposera des soirées de dégustation sur les thèmes « vins rouges et chocolat » ou « mets et rhums » par exemple.



Les spiritueux étrangers ©Clémentine Chauveau

Par ailleurs, un étage supplémentaire ouvrira en janvier 2018 pour des ateliers-cuisine, des privatisations de salle pour soirées, séminaires professionnels...

Et rapidement aussi des paniers de fruits et légumes composés par la société tourangelle **Au Fil des Saisons** pourront être récupérés chez Tia Gourmet, qui deviendra un point-relais.

Par Clémentine Chauveau

Crédit photo Clémentine Chauveau

Tia Gourmet

73 rue des Halles

37000 Tours

02 47 64 85 25