

Un nouveau commerce avec la Cave à Papa

Vins et produits régionaux



Un nouveau commerce avec la Cave à Papa

L'ouverture d'un nouveau commerce est toujours ressenti comme un élément de vitalité pour toute ville qui cherche à se dynamiser. Aussi la transformation de l'ancienne maison de la famille Pujos sur la D 929, la route des Pyrénées particulièrement touristique en toutes saisons en Cave à papa ne peut qu'intéresser les résidents comme les gens de passage. Située à deux pas du centre, entre la place Carnot et le feu rouge, un parking dans la cour, tout est prévu pour satisfaire au mieux les adeptes de la marche à pied pour leurs achats quotidiens comme ceux qui sont motorisés ou qui s'arrêteront par hasard attirés par des panneaux publicitaires explicites. A l'intérieur, deux vastes pièces au style rétro bien étudié, en relation avec le passé de ce qui était jusque-là une habitation. L'une se veut la vitrine des produits de chez nous avec les vins régionaux dont la notoriété n'est plus à faire, l'Armagnac et ses dérivés, foies gras, confits, pâtés et rillettes. Pour l'Armagnac, certains millésimes anciens sont également disponibles sur commande. Pour satisfaire une large clientèle, on y trouve aussi une large sélection de tous les vins français y compris différents champagnes et bières. Dès l'entrée le panel des crus disponibles est bien visible grâce à un agencement harmonieux. Du vin en vrac des Côtes de Gascogne, rouge, blanc ou rosé, est également disponible à la tireuse. L'autre pièce avec sa cheminée, son comptoir, ses tables style bistro, se prête à la dégustation comme à la consommation sur place puisque l'établissement possède une licence 3.

Dans cette affaire familiale, à l'accueil et à la vente, Sophie Fumaz-Carrau, jeune mère de famille souriante, dynamique, compétente, saura conseiller dans leur choix les plus inexpérimentés comme les fins connaisseurs. Vendredi, lors du Marcat et premier jour d'ouverture, les clients ont été nombreux, un début prometteur.

Ouvert tous les jours du mardi au samedi de 9h à 12h30 et 15h à 19h