

Terre Blanche : On ne baisse pas les bras, on s'adapte



Terre Blanche : On ne baisse pas les bras, on s'adapte

À Terre Blanche, Christine Labatut et ses employées vivent le confinement avec philosophie laissons la parole à la maîtresse des lieux : Pas de bus sur le parking, pas de voiture, peu de client, c'est normal car nous sommes en février et ces premiers mois de l'année ne sont pas propices au tourisme.

Le confinement a bousculé les habitudes et en 2020 des périodes très intenses ont succédé à des périodes très calmes, un été surbooké, un automne morose... tout ce qu'il faut pour stresser ou décourager.

"Malgré une ambiance démoralisante, à Terre blanche nous avons choisi de ne pas nous décourager".

La boutique est ouverte et la conserverie « tourne normalement » avec l'ensemble des employées, pour la confection des plats et conserves traditionnels.

Le masque est devenu routinier et ne perturbe pas une ambiance conviviale au travail. "Cependant, c'est avec impatience que nous attendons le retour de l'activité commerciale et les repas campagnards, visites et petits déjeuners".

Les clients appellent pour savoir quand ils pourront venir.

Les grandes salles de réceptions sont prêtes pour recevoir dans les normes "Covid", respect de la distanciation, désinfection, respect des normes en cuisine, ...

Le confinement s'arrêtera, c'est sûr, et il faut être prêt pour ce jour-là. Nous l'espérons de tout cœur pour ce véritable domaine champêtre qui nous offre les meilleurs produits dans la plus pure tradition Gasconne. Trente ans d'expérience associée à une tradition inscrite dans leurs gènes qui se transmet de mère en fille depuis le moyen-âge.

C'est avec ce savoir-faire et leur conserverie artisanale aux normes européennes que Christine nous offre ses meilleurs foies gras, rillettes, ou plats cuisinés.