

Grippport

Équinoxe By Adeline: du thé artisanal gourmand



Adeline est créatrice de thé artisanal sans amertume.

Adeline Davide s'est installée à Grippport fin de l'été 2022. Elle était alors responsable commerciale chez un grand chocolatier, mais parlait déjà de son envie de développer sa propre activité autour de sa passion, le thé. Après avoir pris son temps pour sélectionner, tester, doser ses propres recettes, elle se lance aujourd'hui pleinement dans son activité salariée à seulement 28 ans.

Elle a choisi d'utiliser comme base une variété de thé noir d'Inde spécifique, bio et équitable, très douce, pour réconcilier les gens avec cette boisson qu'ils délaissent parfois à cause du côté fort et amer. Pour garantir le goût et la qualité de ses produits, Adeline utilise dans ses propres mélanges des fruits locaux et des arô-

mes naturels. Sa gamme aux accents régionaux, qui va encore s'étoffer, se décline en vrac ou en sachets sous les noms évocateurs de Promenade en Lorraine (mirabelle amande), Thé des ducs (bergamote fleur d'oranger), ou encore Duchesse rose (praline rose framboise madeleine).

Même ses sachets mousseline en coton 100 % biodégradables sont fabriqués dans les Vosges. Glacés ou chauds, la dégustation de ses thés invite au voyage et à la détente. Ce dont cette jeune entrepreneuse engagée et passionnée aura elle-même besoin pour maintenir l'énergie déployée dans sa nouvelle vie professionnelle. Équinoxe By Adeline s'adresse aux professionnels comme aux particuliers.