

Mon Carnet de Route : Tournée des Salons de Thé à Lyon

Préparation de votre itinéraire

- Définir le quartier cible (Presqu'île, Vieux-Lyon, Croix-Rousse ou Brotteaux).
- Vérifier les horaires d'ouverture (certains salons sont fermés le lundi ou le dimanche).
- Réserver une table si vous prévoyez une dégustation le week-end.
- Prévoir un budget moyen par personne (boisson + pâtisserie).

Critères d'évaluation pour vos notes

- Qualité et sélection des thés (thés en vrac, origine, préparation).
- Fraîcheur et originalité des pâtisseries (fait maison, options sans gluten/vegan).
- Ambiance et confort (décoration, niveau sonore, connexion Wi-Fi).
- Qualité de l'accueil et conseils du personnel.

Checklist de dégustation (Espace notes)

- Nom du salon : _____
- Thé commandé : _____
- Pâtisserie testée : _____
- Note globale (sur 5) : +P+P+P+P+P
- À retenir pour la prochaine fois : _____

Top 3 des quartiers incontournables

- Vieux-Lyon : Pour le charme historique et les salons intimistes.
- Presqu'île : Pour les adresses modernes et les concepts hybrides.
- Croix-Rousse : Pour l'ambiance village et les salons cosy.