

COVID-19

Le FIGUIER de SAINT-ESPRIT

Une sécurité sanitaire de haut niveau

La santé de ses clients et de son personnel ont toujours été au centre des préoccupations du chef Christian Morisset : nettoyage, chaîne du froid respectée, hygiène des produits et des locaux sont dans l'ADN de la maison.

C'est dire si les nouvelles obligations sanitaires gouvernementales décidées suite à la crise du Covid-19 ont été prises au sérieux au Figuier de Saint-Espirit.

L'équipe a mis toute son énergie et son savoir-faire pour proposer une solution très professionnelle capable d'assurer la plus grande sécurité sanitaire à sa clientèle.

Les principales mesures mises en oeuvre

- **Un sens de circulation** a été défini dans l'établissement avec entrée côté Remparts et sortie côté rue Saint Esprit. Les clients ne devraient pas se croiser.
- **Du gel hydro-alcoolique** est mis à disposition des clients à l'arrivée et dans les toilettes
- **Les tables sont largement espacées**, respectant aisément la norme des un mètre de distance
- **Le personnel est bien sûr équipé de masques**
- Pour éviter les manipulations, **menus et cartes sont dématérialisés** sur tablettes ou le smartphone du client après lecture d'un QR Code
- **Tables et sièges** (maximum 10 personnes par table) sont **évidemment désinfectés après chaque client**
- **Paiement sans contact privilégié**
- **Enfin, le service voiturier (côté Remparts) a fait l'objet d'un protocole particulier** : le voiturier changera de gants pour servir chaque voiture et couvrira le siège conducteur d'une housse propre à chaque voiture.

On le voit, tout est fait pour qu'un repas en famille, en amoureux ou entre amis au Figuier soit sans risque, mais reste surtout un grand moment de convivialité autour de la cuisine étoilée de la famille Morisset.