

# A chacun sa tasse de thé

## TENDANCE

Le thé de qualité a la cote. Ses amateurs sont de plus en plus nombreux et les cours d'initiation fleurissent.

CAROLINE RIEDER

Il n'y a pas si longtemps, au bistrot, les férus de thé avaient le choix entre un sachet jaune et rouge d'une marque mondialement connue et... des infusions. Pas folichon. La boisson la plus consommée dans le monde ne l'était guère sous nos latitudes. Elle était tout juste bonne pour les malades. Mais l'intérêt pour les feuilles du *Camellia sinensis* et du *Camellia assamica* a subitement mûri. De plus en plus d'établissements publics proposent des darjeeling, assam ou chun meen en portion. Parallèlement, les magasins de thé se sont multipliés.

Une des raisons de cet engouement tient aux vertus du thé vert. Chaque détaillant connaît désormais le nom de David Servan-Schreiber. «Tous les gens qui ont lu *Anticancer* réclament du thé vert», note Denis Braunschweig, fondateur de l'entre-

## Astuces pour la préparation

Comme le vin, le thé a besoin de certains égards pour déployer toutes ses saveurs. Conseils tirés du cours de Denis Braunschweig.

**L'EAU** Le calcaire altère le goût du breuvage. Il vaut la peine de s'équiper d'une carafe filtrante, disponible en grandes surfaces pour environ 40 fr., et 28 fr. la cartouche.



PHOTOS: FRANCISCA PALAZZI

**LA TEMPÉRATURE** Le thé noir aime l'eau juste bouillie, mais le vert devient amer s'il est infusé au-dessus de 70 degrés. Pour obtenir cette température, Denis Braunschweig conseille de mélanger un quart d'eau froide à trois quarts d'eau

un thermomètre pour surveiller les degrés (disponible notamment chez Sérénité, à Lausanne, 12 fr.). Certaines bouilloires permettent de choisir la température désirée.



**LE FILTRE** «Le thé aime nager», assure le spécialiste. Exit donc la boule à thé. Il faut utiliser le plus grand filtre possible (env. 15 fr. dans les magasins de thé).

**LA THÉIÈRE** Contrairement à une idée reçue, les seules qui se «culottent» (le tanin s'accroche) sont en terre cuite. Les autres peuvent être lavées. (Modèle en photo en vente chez Sérénité, 42 fr.)

**DOSAGE** Il se situe en général autour de trois petites cuillères pour 2,5 dl, mais il varie en fonction de la variété. Le temps d'infusion est normalement inscrit sur l'emballage.



FRANCISCA PALAZZI

prise Le T, à Gland. La variante verte est meilleure pour la santé, car non fermentée. Ses éléments actifs restent ainsi proches de la plante à l'état naturel. «Elle apporte plus de polyphénols et est plus facile à digérer que le thé noir», précise Marie-Claude Candaux, de la boutique Betjeman and Barton, à Pully.

#### Popularisé

La démocratisation de tous les types de thé passe aussi par d'autres canaux. Tekoe a fait le pari d'amener plus de cent variétés en feuilles dans les lieux à



FRANCESCA PALAZI

trempante.  
On peut  
aussi utiliser

fort passage, comme la gare de Lausanne. Outre l'achat au détail, une sélection est disponible pour consommation immédiate à l'emporter, dans de grands gobelets. Et ça marche. Les échoppes vert bourgeon ont fleuri à Berne, à Bâle et même à

Haute-Nendaz. «Quand nous avons présenté notre projet en 2002, tout le monde nous a traités de fous. Mais il y a un *trend* du thé. Cette boisson va connaître un développement similaire à celui du café», pronostique Valérie Peyre, cofondatrice



**MINUTIE** Un bon thé ne se prépare pas n'importe comment. Des cours initient désormais les amateurs à cette pratique.

## » Quelques cours d'initiation dans la région

### INITIATION AUX THÉS

► 24 février, puis 23 avril, de 19 h à 21 h, Sérénité, rue Centrale 31, à Lausanne, 35 fr. Réservation au 021 311 55 91.

► Cours en deux parties les 18 février et 4 mars, et les 14 et 28 avril, 50 fr. les deux soirs,

Le T, route de Begnins 6, à Gland. [www.le-t.com](http://www.le-t.com)

### VERTUS DU THÉ VERT

► 6 mai à 19 h 30, Sérénité, 35 fr.  
► 25 mars, 19 h à 21 h, Le T, 40 fr.

de Tekoe. Le public s'est aussi diversifié: «Au début, notre clientèle comptait 80% de femmes et 20% d'hommes. Maintenant, c'est presque moitié-moitié. Les hommes découvrent souvent avec leurs compagnes», analyse Valérie Peyre. «Ils sont moins nombreux mais meilleurs acheteurs, et plus aventureux dans leurs choix», note Denis Braunschweig.

#### Grande curiosité

De nombreux détaillants constatent en tout cas une jolie progression des ventes. «J'ai commandé 10% de marchandise en plus qu'en 2008», se réjouit Marie-Claude Candaux. Les connaissances s'affinent aussi: «Au début, on me demandait le thé

vert, comme on réclamerait le vin rouge», sourit Denis Braunschweig.

Permettre à chacun d'apprendre à apprivoiser une boisson encore mystérieuse, c'est aussi le but des



FRANCESCA PALAZI

**«Au début, on me demandait le thé vert, comme on réclamerait le vin rouge»**

DENIS BRAUNSCHWEIG, FONDATEUR DE Le T

cours d'initiation, de plus en plus nombreux dans la région. Le cours d'introduction donné par Denis Braunschweig en début d'année à la boutique Sérénité, à Lausanne, a fait le plein. L'assistance, presque exclusive-

ment féminine, comptait des passionnées. Comme cette dame qui assaillait l'orateur de questions. Des néophytes avaient aussi fait le déplacement. Toutes ont été agréablement surprises

par les goûts et arômes des huit variétés présentées. Car comme pour le vin, chaque sorte, chaque jardin, chaque cueillette a son caractère propre. De quoi assurer longue vie à la fascination pour les feuilles de théier. ■