

Denis Braunschweig s'est pris de passion pour le thé et les thés au point d'en faire sa principale activité.

Infusion Découvrir l'art simple du thé



Connaissez-vous le thé? Une boisson chaude obtenue par infusion de feuilles du théier. Mais connaissez-vous les subtilités du thé? Denis Braunschweig, propriétaire du T à Gland, dévoile le mystère de cet art, pourtant pas compliqué. Originaire de la Chaux-de-Fonds, il vient d'une famille où on aime le café, mais pas lui. Alors il se met à boire du thé. La passion est venue peu à peu, elle a eu le temps de mûrir au point de se professionnaliser. Ingénieur de métier, à 40 ans, il décide d'ouvrir son magasin de thés. Il choisit

Gland pour sa situation car il est aussi grossiste. Depuis onze ans, il fait découvrir aux gens que boire un thé de qualité est accessible à tous. Mais attention! Le thé n'aime pas l'air, ni la lumière, les odeurs, l'humidité ou la chaleur. *Il est fondamental d'en tenir compte*, explique Denis Braunschweig, *c'est pourquoi nous utilisons un emballage totalement hermétique*. Le T propose 120 produits et divers accessoires car le thé se consomme de manière différente selon les coutumes. En Chine, la théière est en terre cuite, au Japon en porcelaine, il y en a des pratiques, des designs, de Hollande, d'Allemagne et de céramistes locaux... Il a donc voyagé afin de découvrir une multitude de jardins, des propriétaires, des planteurs, des brokers et exportateurs, en particulier au Sri Lanka dont les photos tapissent les murs de ses locaux. *Notre but est de faire un trait d'union entre l'art ancestral du thé, le bien-être et le rythme effréné de nos vies. Partager un thé, c'est prendre le temps d'un moment*, conclut-il.

LUDIVINE GUEX

Pour découvrir les thés, des cours seront organisés en février et en avril 2010. Voir le www.le-t.com ou info@le-t.com



Denis Braunschweig est devenu un militant du thé. LG

Le thé en bref

A la base, les feuilles de thé sont vertes, selon leur préparation elles deviennent:

- thé blanc, le plus naturel, simplement flétri et séché;
- thé vert, flétri, roulé et directement séché pour éviter toute fermentation;
- thé Oolong, après avoir été flétri, il est semi-fermenté;
- thé noir, entièrement fermenté;
- thé P'uh-êh, au goût de terre, les feuilles sont fermentées plusieurs fois, il est le seul qui se bonifie avec le temps et est doté de vertus digestives.

Sans oublier les thés parfumés aux fleurs.

Le thé contient des acides aminés antibactériens, des polyphénols antioxydants, de la caféine, mais elle est différente de celle du café car plus progressive. Elle permet donc une bonne concentration. Le thé agit aussi sur le cholestérol et la circulation. Le thé est la boisson la plus bue au monde, après l'eau.