

Le thé

Qualité exigée

Propos recueillis par Michel Bloch photos © Isabelle Bloch

Les buveurs de thé sont aujourd'hui de plus en plus nombreux et plus fréquemment des connaisseurs. Ils choisissent leur thé avec le même soin et le même plaisir que certains le font pour leurs vins. Nous avons rencontré Denis Braunschweig, créateur de « le T Fine Tea Trading Company » à Gland.

TNDS : Denis Braunschweig, vous avez créé et dirigez une entreprise qui vend du thé.

Denis Braunschweig : C'est exact. Je dispose aujourd'hui d'un magasin à Gland, près de la gare. Par ailleurs, j'ai la chance de fournir de nombreux grands hôtels et restaurants qui souhaitent bénéficier de conseils, afin de proposer à leurs clients des thés de qualité répondant effectivement à leurs attentes. J'organise aussi en fin de journée dans mon magasin et à intervalles réguliers des formations : « introduction au thé », « servir le thé », « les vertus du thé vert » ... avec bien entendu des dégustations. Les clients passent également fréquemment leurs commandes suite à une visite sur le site de mon entreprise.

TNDS : On compare parfois le thé et le vin ?

Denis Braunschweig : Oui et c'est tout à fait justifié. Les jardins de thé se comparent aux Domaines ou Châteaux des grands vins. Il y a parmi les thés également des grands crus ! Le palais averti reconnaîtra d'ailleurs les subtilités de goût qui se décriront avec un vocabulaire similaire à celui du vin.

TNDS : Pouvez-vous en quelques mots nous parler de la culture du thé ?

Denis Braunschweig : En préambule, je voudrais signaler que le thé est la boisson la plus bue au monde après l'eau et qu'il s'agit également de la plus ancienne boisson de l'humanité. Il convient aussi de préciser que le thé pousse dans des pays aussi différents que la Chine, le Japon ou l'Inde. Parmi les types de thé, on retiendra le thé blanc qui donne une infusion de couleur pâle que l'on chauffe à 70 degrés seulement. Très rafraîchissant, son goût est subtil. Quant au thé vert, il est la boisson favorite des chinois et des japonais. De plus en plus recherché en Europe, à la fois pour sa saveur et pour ses caractéristiques bienfaisantes. Le thé vert est non fermenté. Là encore la température de l'eau ne dépassera pas les 70 degrés, même moins pour les grands thés verts japonais. Le thé Oolong semi-fermenté avec ses saveurs légèrement caramélisées est également de plus en plus apprécié. Il convient à toutes heures de la journée et peut accompagner de nombreux mets. Le thé noir est traditionnellement le plus connu en Occident. Sa couleur ambrée et son corps ferme s'accompagnent d'une grande variété de saveurs. Les thés noirs les plus connus viennent d'Inde, de Ceylan et de Chine. Quelques mots également sur le thé P'uh-êhr originaire de Chine. Un thé fermenté sans air, très prisé pour ses vertus médicinales. Parmi les thés parfumés aux fleurs, citons, le thé au jasmin, le thé à la menthe marocaine et le thé Earl Grey à l'essence de bergamote, idéal pour accompagner certains plats de poissons.





Denis Braunschweig

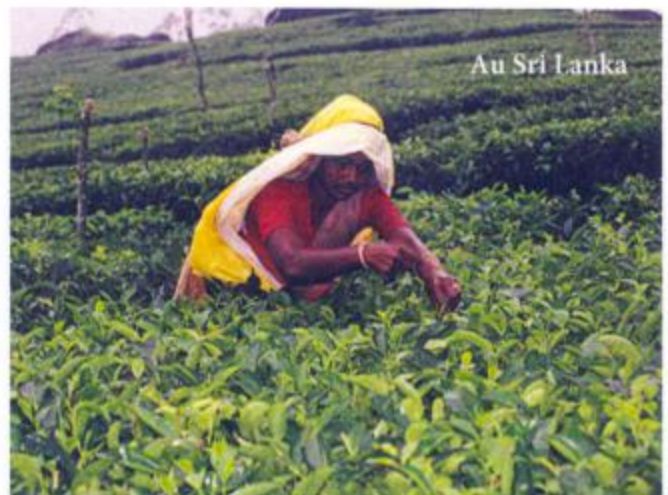


TNDS : On parle souvent des effets salutaires du thé.

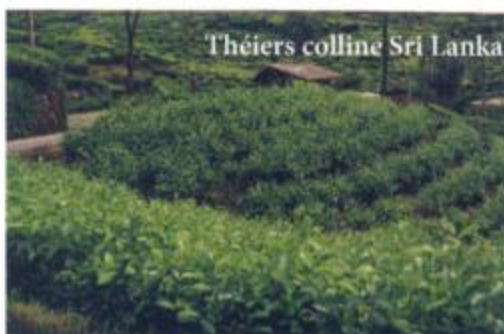
Denis Braunschweig : Le thé a de nombreux aspects bienfaits. Tout d'abord, il contient de la théine. Précisons que son action sur le corps humain est différente de celle due à la caféine du café, car elle est liée à des composés phénoliques qui agissent de manière douce, progressive et durable et stimulent le cerveau alors que la caféine du café stimule après un court instant le cœur et la circulation du sang. La quantité de théine dépend de la sorte de préparation. Les thés verts contiennent moins de théine que les thés noirs. Le thé a par ailleurs a un effet préventif et dans une certaine mesure curatif sur l'artériosclérose. Toutes les sortes de thés diminuent le « mauvais » cholestérol et augmentent le bon. Le thé vert a une teneur particulièrement élevée en polyphénols et en vitamines C, A, B et P ainsi qu'en oligo-éléments. Il possède des effets anti-oxidants, anti-inflammatoires, digestifs et anti-dépressifs pour n'en citer que quelques-uns.

TNDS : Finalement le thé est d'avantage qu'une boisson.

Denis Braunschweig : Oui, lorsque vous consommez du thé (je parle de thé en vrac, pas de thé en sachet), vous accédez à un art de vivre, une philosophie, un moment de bonheur. Signalons également que le thé accompagne, même en Occident de plus en plus souvent le repas. Par ailleurs, il est fréquent que la préparation d'un plat utilise le thé comme ingrédient. Le thé est aujourd'hui un élément essentiel de la culture culinaire.



Au Sri Lanka



Théiers colline Sri Lanka

Le T Fine Tea Trading Company

6 route de Begnins | 1196 Gland
Tél : +41(0)22 995 14 00
www.le-t.com