

Le thé d'exception, ça vous gagne

Denis Braunschweig, un ancien ingénieur, a quitté son métier pour traquer les meilleures feuilles.

Source : **24heures** TERROIRS - Samedi-dimanche 9 -10 novembre 2013 - David Moginier textes - Florian Cella photos.

« Un bon thé, c'est comme un vin, c'est différent à chaque dégustation et ça possède un bouquet d'arômes tout aussi complexe. » Installé dans sa boutique de Gland, Denis Braunschweig voue une vraie passion aux feuilles délicates. Une passion telle qu'elle l'a fait quitter son métier d'ingénieur en informatique pour lancer, il y a une quinzaine d'années, le T Fine Tea Trading Company SA. Aujourd'hui, il fournit ses précieux thés à quelques-unes des plus belles tables de Suisse romande, fournit des magasins sélectionnés ou vend en ligne ses produits.



Mais il faut aller à Gland pour l'écouter en parler ou pour humer avec lui les petits pots dans lesquels il garde les échantillons des 150 thés et infusions qu'il propose. Les pots, c'est parce qu'il a toujours refusé de vendre ses thés dans de grandes boîtes en fer-blanc.

« C'est du folklore : à force de les ouvrir, les feuilles perdent de leur parfum. Et on ne sait jamais depuis combien de temps elles sont dans la boîte. »

Denis Braunschweig ne vend donc qu'en paquets qu'il scelle lui-même dès que les feuilles lui parviennent.

Question de style

Au visiteur qui arrive, il demande d'abord le style de thé qu'il aime. Le registre est large, entre les thés nature et ceux parfumés. « Beaucoup de personnes aiment ces derniers. Moi, je n'en consomme presque jamais car je trouve que les parfums cachent les arômes des thés de qualité que je vends. Mais je n'ai jamais voulu être sectaire: il y a 4 milliards d'humains qui boivent ce breuvage, certains avec du lait ou du sucre ou du citron. Chacun fait ce qui lui plaît. »

Il est plus pointilleux sur l'exacte préparation du thé. L'eau, d'abord, qu'il filtre pour en ôter le calcaire, ennemi des arômes. La température de l'eau, ensuite, sera différente pour chacune des familles de thés, le vert et le blanc supportant mal la chaleur qui risque de les « brûler », les rendant alors amers et âpres. Chaque emballage donne donc la température idéale pour son contenu. « La chaleur est le plus grand ennemi du thé vert, à part le sachet. » Denis Braunschweig l'explique : « Le thé a besoin d'espace pour s'ouvrir dans l'eau. Il faut absolument éviter les œufs ou les boules où il est compressé. »

L'homme est partisan des petites théières où l'infusion est plus facile à contrôler. Eh oui, le temps d'infusion est aussi différent pour chacun. Comme le nombre de passages dans la théière possible pour les feuilles : d'une fois pour le noir jusqu'à huit pour un Oolong.



Le T ne vend qu'en emballages fermés.



Des échantillons permettent de choisir son thé.



Les feuilles se déroulent dans la théière de la cérémonie.

L'influence de la météo

Alors que Denis Braunschweig se lance dans un *kung fu cha*, la cérémonie du thé chinoise, moins spectaculaire que la japonaise mais plus axée sur le goût, il explique comment il s'approvisionne :

« L'image du type qui visite les jardins pour choisir, c'est du folklore. Tout ou presque passe par des exportateurs qui centralisent les récoltes. Il faut savoir qu'on cueille chaque jour et que, dans la même plantation, le thé sera différent au cours de la saison – le *first flush*, l'*in between* ou le *second flush*, par exemple – et même différent chaque jour selon qu'il a fait sec la veille ou qu'il y a eu une pluie torrentielle. » Le marchand commande donc régulièrement des échantillons chez les exportateurs de chaque pays qu'il fait ensuite infuser dans sa boutique avant de sélectionner les lots qui lui plaisent.

« C'est pourquoi je n'ai jamais exactement les mêmes produits, comme un vigneron avec ses millésimes. »

Lexique – Quatre types

Le thé peut provenir de deux variétés de camélia, le théier de Chine et le théier d'Assam. Ensuite, comme les cépages de la vigne, les déclinaisons sont immenses.

La préparation donne quatre familles de thés :

les non-fermentés

(verts ou blancs) qui sont juste séchés et donneront les saveurs les plus délicates ;

les semi-fermentés chinois (Oolong) qui combinent les arômes fleuris des thés verts et ceux profonds des noirs ;

les fermentés (noirs) aux goûts plus marqués ;

et les rares fermentés sans oxydation (P'uh-êhr) aux senteurs de terre et qui sont les seuls à se conserver longtemps, jusqu'à 20 ans. « L'âge leur donne une rondeur, une douceur... »

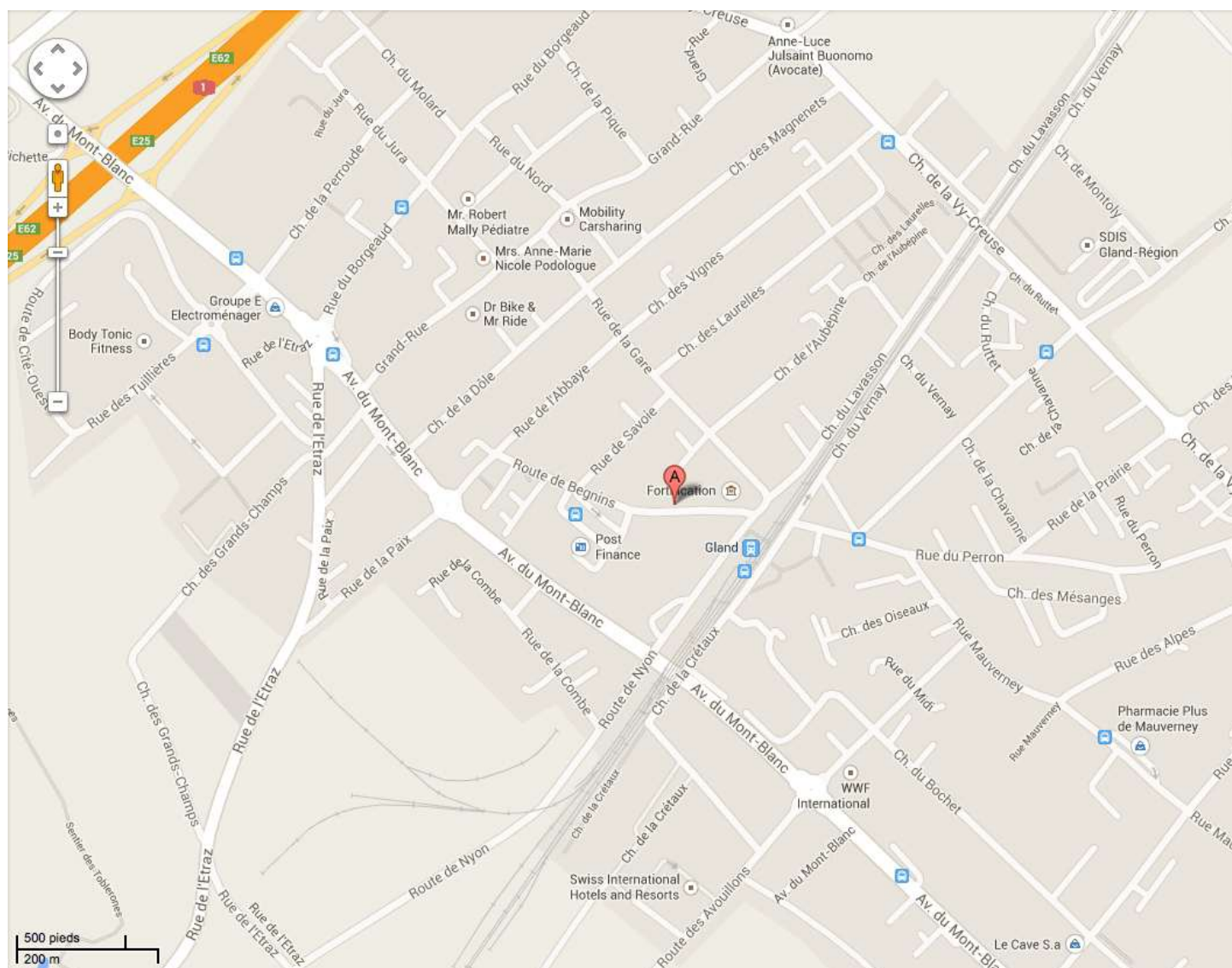
Lien au site Internet officiel Le T Fine Tea Trading Company SA : <http://www.le-t.com>

Route de Begnins 6 CH-1196 Gland Téléphone +41 (0)22 995 14 00 Fax +41 (0)22 995 14 03

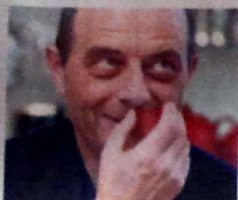
Heures d'ouverture :

mardi à vendredi 09:00 à 12:10 et 13:40 à 18:30 / samedi 09:00 à 17:00 / lundi sur rendez-vous.

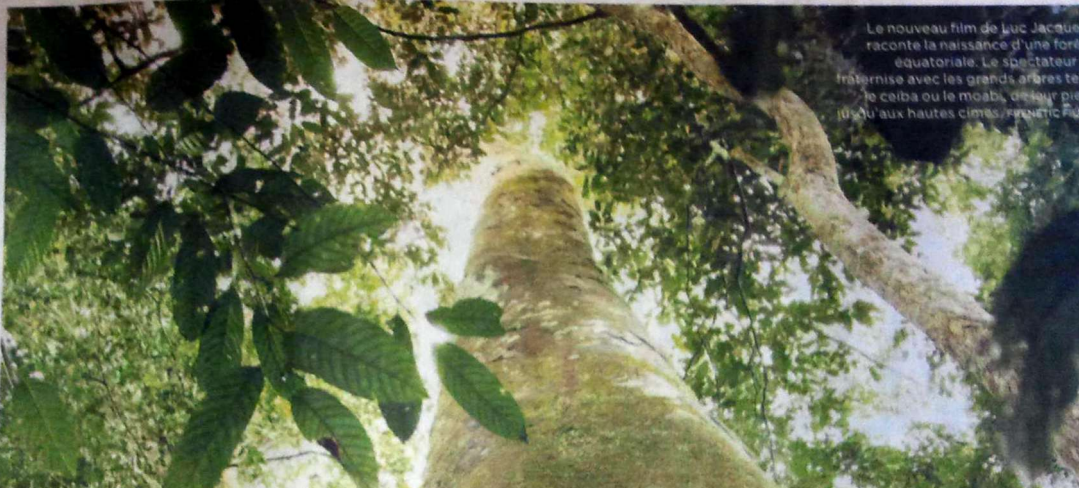
Plan d'accès :



SAMEDI



TERROIRS
L'homme qui traque les meilleurs thés
pages 24-25



Le nouveau film de Luc Jacquet raconte la naissance d'une forêt équatoriale. Le spectateur fraternise avec les grands arbres tels que le ceiba ou le moabi, et s'élève jusqu'aux hautes cimes. **FRANCIS FLOU**

TERROIRS

Le thé d'exception, ça vous gagne

Denis Braunschweig, un ancien ingénieur, a quitté son métier pour traquer les meilleures feuilles

David Magliorini Textes
Florian Cella Photos

«U

n bon thé, c'est comme un vin, c'est différent à chaque dégustation et ça possède un bouquet d'arômes tout aussi complexe. Installé dans sa boutique de Glasad, Denis Braunschweig voue une vraie passion aux feuilles délicates. Une passion telle qu'elle l'a fait quitter son métier d'ingénieur en informatique pour lancer, il y a une quinzaine d'années, le T Fine Tea Tasting Company. Aujourd'hui, il fournit ses précieux thés à quelques-unes des plus belles tables de Suisse romande, fournit des magasins sélectionnés ou vend en ligne ses produits.

Mais il faut aller à Glasad pour l'écouter en parler ou pour humer avec lui les petits pots dans lesquels il garde les échantillons des ISO thés et infusions qu'il propose. Les pots, c'est parce qu'il a toujours refusé de vendre ses thés dans de grandes boîtes en fer blanc, «c'est du folklore à force de les ouvrir, les feuilles perdent de leur parfum. Et on ne sait jamais depuis combien de temps elles sont dans la boîte». Denis Braunschweig ne vend donc qu'en sachets qu'il scelle lui-même dès que les feuilles lui parviennent.

Quintessence de styles
Au village qui arbore le charme d'abord le style de thé qu'il aime. Le registre est large, entre les thés naturels et ceux parfumés. «Beaucoup de personnes aiment ces derniers. Moi, je n'en consomme presque jamais car je trouve que les parfums cachent les arômes des thés de qualité que je vends. Mais je n'ai jamais voulu être sectaire: il y a 4 milliards d'humains qui boivent ce breuvage, certains avec du lait ou du sucre ou du citron. Chacun fait ce qui lui plaît.»

Il est plus pointilleux sur l'exacte préparation du thé. L'eau, d'abord, qu'il filtre pour en ôter le calcaire, essence des arômes. La température de l'eau, ensuite, sera différente pour chacune des familles de thés, le vert et le blanc supportant mal la chaleur qui risque de les «brûler», les rendant alors amers et âpres. Chaque emballage donne donc la température idéale pour son contenu. «La chaleur est le plus grand ennemi du thé vert, à part le sucre», Denis Braunschweig l'explique: «Le thé a besoin d'espace pour s'ouvrir dans l'eau. Il faut absolument éviter les

verts ou les boules où il est comprimé. L'homme est partisan des perles d'arômes ou l'infusion est plus facile à contrôler. Et oui, le temps d'infusion est aussi différent pour chacun. Comme le nombre de passages dans la théière possible pour les feuilles, d'une fois pour le noir jusqu'à huit pour un Oolong.

L'influence de la météo

Alors que Denis Braunschweig se lance dans un *kung fu cha*, la cérémonie du thé chinois, impressionnante que la japonaise mais plus axée sur le goût, il explique comment il s'approvisionne: «L'image du type qui visite les jardins pour choisir, c'est du folklore. Tout ou presque passe par des exportateurs qui centralisent les récoltes. Il faut savoir qu'on cueille chaque jour et que, dans la même plantation, le thé sera différent au cours de la saison - le *first flush*, l'*im* *between* ou le *second flush*, par exemple - et même différents chaque jour selon qu'il a fait sec la veille ou qu'il y a eu une pluie torrentielle.» Le marchand commande donc régulièrement des échantillons chez les exportateurs de chaque pays qu'il fait ensuite infuser dans sa boutique avant de sélectionner les lots qui lui plaisent: «C'est pourquoi je n'ai jamais exactement les mêmes produits, comme un vigneron avec ses millésimes.»

www.le-t.com

Lexique

Quatre types

Le thé peut provenir de deux variétés de cannelis, le théier de Chine et le théier d'Assam. Ensuite, comme les cépages de la vigne, les déclinaisons sont innombrables. La préparation donne quatre familles de thés: les non fermentés (verts ou blancs) qui sont juste séchés et donnent les saveurs les plus délicates, les semi-fermentés (chaïaï (oolong) qui combinent les arômes doux des thés verts et ceux profonds des noirs, les fermentés (noirs) aux goûts plus marqués et les rares fermentés sans oxydation (p'uh-thé) aux saveurs de terre et qui sont les seuls à se conserver longtemps, jusqu'à 20 ans. «L'âge leur donne une douceur, une douceur...»



Cérémonie Denis Braunschweig en plein *kung fu cha*, la cérémonie du thé chinois.



Le T ne vend qu'en emballages fermés.



Des échantillons permettent de choisir son thé.



Les feuilles se déroulent dans la théière de la cérémonie.

ESTÉPÉPÉPÉPÉ