

www.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 294

Page 1/13

Les dix meilleurs tea time de Paris

Un tea time n'est pas une pâtisserie dans un salon de thé. Bien plus élaboré, la version simple se compose de mets salés et sucrés, ainsi que d'une boisson chaude. Voici les meilleures adresses parisiennes.



Le tea time du Peninsula Paris.

Peninsula Paris

"Il est toujours l'heure du **thé**", écrivait Lewis Carroll. Le tea time n'est pas un "quatre-heures" dans un salon de thé. C'est un service salé et sucré, avec une boisson chaude. S'il est assez aisé de trouver une **adresse parisienne** sans prétention pour s'offrir un **tea time**, les choses se compliquent lorsque l'on recherche un goûter d'exception au meilleur rapport qualité prix. Effectivement, si l'on n'y prend pas garde, on peut facilement tomber sur des lieux qui proposent un gâteau de la veille accompagné d'un thé industriel trop infusé. Ce classement présente uniquement des endroits proposant une offre sucrée **du jour**, parfois montée **à la minute**, et des boissons chaudes sortant des sentiers battus. Si vous hésitez encore à mettre les pieds dans un palace, l'heure du thé peut également être l'occasion parfaite de se lancer et de tester un luxe qui reste encore **accessible**. Même si le tarif est souvent conséquent, vous profiterez d'un service irréprochable doublé d'un cadre et d'une offre gourmande uniques.

Hôtel Shangri-La



Le tea time du Shangri-La se déroule dans le restaurant La Bauhinia, sous la coupelle de verre.

Shangri-La Paris

Au cœur de cet hôtel 5 étoiles parisien, on retrouve le cadre asiatique, moderne et floral du restaurant La Bauhinia, baigné de lumière grâce à sa coupole de verre. Il ne reste plus qu'à succomber aux douceurs du talentueux **chef pâtissier François Perret**. Ses différentes créations sont sensuelles, légères et très peu sucrées. C'est donc sereinement que l'on plonge son palais dans plusieurs créations de la carte du tea time, partiellement renouvelées tous les six mois. Parmi les best-sellers, on ne se lasse pas de l'entremets façon "île flottante", du cheesecake pomelo rose ou du millefeuille à monter soi-même (sans oublier le meilleur cake marbré cacao-vanille de la capitale). En ce qui concerne les thés, ils proviennent du théiculteur récoltant **Dilmah** situé au Sri Lanka qui cultive ses propres jardins afin de contrôler l'ensemble de la filière. On craque pour les grands crus de Ceylan classés selon leur puissance aromatique avec une préférence pour le "Ran Watta".

Actus Boissons



Dilmah

Fondatrice de la marque de thés éthiques Dilmah connue dans le monde entier, la famille Fernando continue plus que jamais de pratiquer sur ses terres du Sri Lanka la cueillette à la main et le respect de chaque terroir. Aujourd'hui, à travers les écoles hôtelières et sa démarche envers les sommeliers, Dilmah met en avant les nombreuses analogies entre vins et thés. Au point de proposer des accords mets et thés à servir froids ou chauds, et qui remportent l'adhésion des professionnels sensibilisés à cette approche novatrice.

Or de l'or

La famille présente aux depuis cinquante ans, porte à la passion du rhum corsé. Elle sélectionne les plus belles réserves de rums, des cuvées brut ou millésimées. Toutes quintessence des arômes fins. Tels des trésors, ses rhums sont commercialisés en édition limitée sur le site www.la-tour-de-l'or.com. Parmi ces merveilles de l'or bourbon Finish...



Yuzu-citron de Routin

La maison Routin a signé deux nouvelles recettes inspirées des parfums qui ont le vent en poupe auprès des grands chefs : yuzu-citron et nigah. Ces deux sirops, qui trouveront facilement leur place dans les cuisines créatives, illustrent la dynamique de la marque et sa réactivité face aux aspirations des professionnels de la gastronomie.

Cidres

La nouvelle étiquette plus moderne, deux nouveautés et l'apparition chez Loïc Raison, marché français : un cidre blanc et une recette à la vodka et au miel le même esprit, et après l'éclosion de son cidre rosé, il complète sa gamme avec un « Cidre



Deux étudiants de l'Institut Paul Bocuse remportent le Challenge Dilmah Real High Tea

jeudi 9 avril 2015 13:15

[← Retour](#)

[Réagissez](#)

[Partager](#) [Imprimer](#) [A+](#) [A-](#)



Thibaut Idenn et Pierre-Jean Arpurt.

Le 30 mars, le thé était à l'honneur à l'école de cuisine Alain Ducasse. Pour la première fois, le concours international Dilmah Real High Tea Challenge a posé ses valises en France, offrant la possibilité à neuf équipes d'établissements différents de s'affronter autour du concept de high tea. Les vainqueurs sont **Pierre-Jean Arpurt et Thibaut Idenn**, étudiants en spécialisations Lifestyle Hospitality Management et International Management of Wine and Beverage de l'Institut Paul Bocuse. Ils ont su présenter des accords mets et thés audacieux qui ont fait l'unanimité au sein du jury présidé par **Dilhan C. Fernando**, directeur de la Maison Dilmah, **Fabrice Sommier**, MOF, chef sommelier du groupe Georges Blanc, **Bernard Ricolleau**, responsable du restaurant d'application « Saisons » à l'Institut, et **Bernd Uber**, chef cuisinier et membre de la World Association of Chefs Societies.

Prochaine étape pour l'équipe française : la finale internationale du 27 juin au 4 juillet. Pierre-Jean Arpurt et Thibault Idenn affronteront à Colombo, les équipes finalistes des 21 autres pays participants.

marketing

Le thé Dilmah se diffuse en France

STRATÉGIE

La marque familiale du Sri Lanka, développée à travers le monde, monte en puissance dans l'Hexagone.

Clotilde Briard
cbriard@lesechos.fr

Un jour de printemps à l'École de cuisine Alain Ducasse à Paris. Sous la verrière, face au jury attablé, les représentants de palaces se succèdent pour proposer leur vision du « high tea », ce goûter dinatoire à la manière anglo-saxonne. Pour la première fois, le « challenge » organisé par la marque de thé de Ceylan Dilmah faisait une étape en France. C'est finalement l'équipe de L'Institut Paul Bocuse qui représentera au début de l'été l'Hexagone à la finale internationale au Sri Lanka. Il est vrai que le lieu de formation est bien placé pour connaître les secrets des accords entre feuilles infusées et mets, car Dilmah y dispose d'une école du thé chargée de porter la bonne parole auprès d'élèves venus du monde entier.

« Une alternative au vin » Organiser une épreuve en France ne tient pas du hasard. L'entreprise familiale, qui possède ses propres jardins de thé, où la cueillette se fait à la main, et qui réalise un chiffre d'affaires mondial d'environ 580 millions de dollars, veut passer chez nous à la vitesse supérieure, surfant sur l'engouement pour la boisson. Le focus a d'abord été fait sur le B to B et dans l'hôtellerie-restauration haut de gamme, avec un accent sur la pédagogie. « A table, le thé peut être présenté comme une alternative au vin. Nous formons les sommeliers aux accords avec les plats », souligne Alain Moron, président de TWF, l'importateur de Dilmah



La marque mise sur la pédagogie autour de la préparation du thé.

en France. La marque propose aussi de créer les cartes de thés, avec des propositions différentes au restaurant, au bar, en chambre. « Nous faisons découvrir les différents terroirs du Sri Lanka. Le public a besoin de mieux comprendre le thé et d'en découvrir les bienfaits », ajoute Dilhan C. Fernando, directeur de Dilmah et fils du fondateur.

Mais le producteur cherche aussi à toucher dans l'Hexagone directement le grand public — activité qui représente 60 % de ses ventes mondiales, avec sa gamme Dilmah Exceptional. En grande distribution, des meubles présentent les thés, mais aussi des accessoires pour le boire. En reconstituant en grande surface l'univers des boutiques spécialisées, il s'agit de se distinguer des marques implantées en linéaire de longue date. Un site d'e-commerce devrait aussi voir le jour d'ici à fin 2015. Il permettra de parler d'origine, de mode de préparation, voire des fondations caritatives auxquelles la maison reverse 10 % de ses profits. Un type de discours auquel les consommateurs d'aujourd'hui sont sensibles. ■

- **Thé et éthique, ce qui fait la différence du thé 100 % éthique Dilmah réside dans le fait qu'il profite à la communauté locale.** Parmi les réalisations de sa "MJF Foundation", on dénombre soixante-quinze centres d'aide à la petite enfance, deux cents maisons neuves après le tsunami, un soutien à la création de sept cents petites entreprises. À cela s'ajoute la construction d'écoles, d'orphelinats, de dispensaires, de maisons pour les handicapés physiques et psychiques et des programmes d'autonomisation des femmes. Alors respect !



Pour la première fois dans le monde, un producteur de thé a osé rompre avec la tradition d'origine coloniale qui voulait que le thé soit produit à bas coût et que les bénéfices soient la propriété des grandes marques des pays développés...



Real High Tea Global Challenge de Dilmah

10

Tweet

1

+1

24

J'aime

0

Pin it

James Bond ne jure que par son vodka martini, mais que se serait-il passé si le plus alcoolisé des espions avait opté pour la plus britannique des boissons ? » A cup of tea Mr Bond ? » ? Ce ne serait pas sérieux, voyons. Aussi inconcevable que celle de rouler à gauche. Et pourtant depuis Ceylan, la société Dilmah organisera bientôt sa huitième finale d'un concours pour sublimer la petite feuille de thé.

Des tannins du Vin à ceux du thé

Avec son Real High Tea Global Challenge, la famille Sri-Lankaise à l'origine de Dilmah s'est fixé comme objectif de « revisiter le goûter dinatoire en montrant les nombreuses possibilités qu'offre le thé dans la Gastronomie et la Sommellerie ». Dans le cas qui nous intéresse, ça touche plutôt à la mixologie.

Pour la France, le duo Thibaut Idenn and Pierre-Jean Arpurt partira affronter les 21 binômes internationaux avec le soutien de l'Institut Paul Bocuse. Au programme le Green Tea Fizz, un twist du célèbre classique avec thé Sencha Lemongrass & Peppermint et Cordial de sureau. Et si certains journalistes vins s'étouffent de voir des liquoreux derrière le bar, les barmans (ainsi que les chefs) devraient poser moins de résistance à voir ces jus hautement tanniques dans leurs shakers.

Farewell Long Island

De toutes façons, ce cocktail n'a de thé que le nom, et sa recette ne ressemble en rien à un cercueil de fin de soirée. Non, non, là, on va être plus raffiné. Avant la finale qui se déroule du 1 au 4 Juillet dans la ville de Colombo, on a profité de l'étape française pour subtiliser quelques recettes au chef sommelier en thés, Robert Schinkel. Pour monsieur, ce sera un classique revisité : le Ceylan Old-Fashioned (First Ceylan Souchong, Rémy Martin VSOP, Sirop Monin Cannelle et un dash orange bitter). Pour madame, ce sera plus graphique avec le Mist of Ceylan (Tanqueray no Ten, Earl Grey, sirop Monin Lavande, citron vert et jus de pomme). Des recettes parfaites à siroter discrètement en famille un dimanche après-midi, sans que nul ne se rende compte de la supercherie...

Bonne chance aux frenchies pour le Real High Tea Global Challenge, et reprenons une cup of tea !

Pour plus d'informations : <http://realhightea.dilmahtea.com/>



Publié le 2.07.2015
par Nicolas Maday, Chroniqueur



Fabrizio Bucella Opinioniste

Docteur en science et professeur ordinaire à l'Université Libre de Bruxelles, sommelier spécialiste du vin et de la bière



Le thé sort de l'ombre

Publication: 12/08/2015 09:08 CEST | Mis à jour: 14/08/2015 09:52 CEST



158 43 32 7 0

in Show Partager

Palme Partager Tweeter Partager Commenter

BOISSON - Nous vous avons déjà parlé des **champagnes** qu'on pouvait siroter sans crainte au petit déjeuner. Il est une autre boisson fortement consommée à ce moment de la journée et dont on parle moins, c'est le thé. Pourtant, depuis 2009, le prestigieux institut Paul Bocuse a créé la première école du thé à Ecully, en banlieue lyonnaise.

Deux membres de l'institut viennent d'ailleurs de remporter la Médaille d'Or et la prix Perfect Cup of Tea du **challenge Dilmah Real High Tea** contre les représentants de vingt autres pays au Sri Lanka. Le savoir français en matière de thé semble reconnu bien au-delà des frontières.



Pierre-Jean Arjort (chef de cuisine) et Thibaut Idenn (responsable de salle) lauréats au challenge Dilmah Real High Tea au Sri Lanka

Le thé c'est bon pour la santé

La FAO (organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) met depuis de longues années en avant les bienfaits pour la santé de la consommation de thé. En juin 2010, l'organisation onusienne enfonçait le clou: "La FAO encourage les pays producteurs de thé à augmenter les revenus provenant de ces cultures en assurant une promotion active de la commercialisation du thé à l'échelle nationale et en faisant connaître ses bienfaits pour la santé à l'étranger."

Le rapport semble avoir été suivi des faits car la production mondiale de thé a subi une croissance exponentielle sur les dix dernières années: entre 2004 et 2014, la production mondiale a progressé de près de 60% pour atteindre presque 5 millions de tonnes (la Chine est le premier producteur mondial avec 1,9 millions de tonnes suivie par l'Inde avec 1,2 millions de tonnes). Le thé est ainsi la boisson la plus consommée au monde juste après l'eau, 25.000 tasse de thé seraient bues chaque seconde rapporte le **syndicat du thé et des plantes à infusion**.

Le syndicat explique que les thés d'origine, ensuite vient le thé vert dû essentiellement à ses vertus et bienfaits sur la santé. Le thé Lipton (Unilever) est le **thé le plus consommé en France** avec environ 45% de part de marché, son vaisseau amiral, le Lipton Yellow totalisant à peu près 21% des parts de marché au niveau mondial.

Une belle marge

Depuis une trentaine d'années, les sociétés leaders des thés de luxe ont envahi le domaine de la gastronomie (Mariage Frères, Damman Frères et Cannon). "Nous avons compris qu'il fallait faire entrer le thé dans le domaine de la gastronomie, car en France, on ne boit pas le thé parce que l'on a soif. C'est une occasion gourmande," expliquait Philippe Cohen-Tanugi secrétaire général de Mariage-Frère, leader du thé de luxe dans l'Hexagone au **Journal du Net**.

Oliver Scala (société Cannon) "avoue avoue bien volontiers s'offrir des marges de 40 à 50% sur des thés haut de gamme qui ne sont même pas transformés par ses soins. Avec des produits aromatisés ou mélangés, la marge monte à 60%".

En France, le nombre de buveurs potentiels est assez élevé, considérant que presque deux personnes sur trois boivent du thé, la consommation ne cessant d'augmenter. Au Royaume-Uni par contre, terre de prédilection du thé s'il en est, les **ventes de thé ont chuté de 20%** entre 2010 et 2013, due à la concurrence des autres boissons, notamment les infusions. Ceci étant, le Français, avec 230 grammes de thé consommés par an, reste loin derrière l'habitant de la perdue Albion qui en consomme près de dix fois plus (mais c'est la **Turquie qui est leader mondial** de la consommation de thé avec 6,9 kilogrammes par an et par habitant).

Le thé est cueilli à la main ou à la machine, pour la précision ce sont les bourgeois et les feuilles de *Camellia sinensis* (théier). Les premières feuilles et les bourgeons terminaux constituent la partie de la plante la plus riche en antioxydants, aux tannins les plus souples et aux huiles essentielles les plus concentrées. Les feuilles sont ensuite transformées afin de donner naissance aux quatre couleurs de thé: le thé vert (non fermenté), le thé noir (fermenté), le thé bleu (oolong, semi-fermenté) et le thé blanc. Ce dernier est issu de la cueillette des bourgeons seuls. Une fois cueillis et séchés au soleil, les bourgeons sont triés afin de ne garder que les meilleurs.

Le thé comme le vin

En France, le thé est sorti de son cercan british pour devenir tendance. Les comptoirs à thé se multiplient, des initiatives se montent comme le **Dilmah Real High Tea Challenge**, des chefs osent des accords entre les mets et le thé, on trouve dans les grands palaces des cartes de thés qui dépassent parfois en choix celle des whiskies.

Les composants sont communs entre le thé et le vin, l'eau en premier, les acides aminés ensuite, les tannins, les polyphénols, les antioxydants. La parallèle se poursuit au niveau du processus de fabrication: après une cueillette à la main ou à la machine, le thé est séché (le raisin est foulé). Ensuite le thé est roulé (versus pressuré), il s'oxyde et fermente comme le vin, il subit une dessiccation (le vin est élevé), il est tamisé (le vin est filtré) et est finalement conditionné (le vin est mis en bouteille).

Comme le vin existe en plusieurs couleurs, ainsi se trouvent plusieurs sortes de thés, elles aussi codées par des couleurs [voir encadré]. Enfin, les thés se répartissent en variétés, on parle également de cru ou de grand cru pour les thés exceptionnels, d'origine géographique, au prix défiant l'entendement (chez **Mariage Frères** on peut atteindre les 120 euros les 100 grammes pour certains grands crus, sans compter le prix de la boîte en métal, cela fait 1200 euros le kilogramme, le jour où la viande sera à ce prix là, je deviens végétarien dans la seconde).

Au niveau de la dégustation les mêmes étapes sont suivies: examen visuel, olfactif et gusto-olfactif et les notes aromatiques qui peuvent exhaler les meilleurs thés n'ont rien à envier à la boîte à malles d'un sommelier avide d'épater son auditoire.

Quelques exemples d'accord entre des grands crus de Ceylan (Dilmah) et des mets

- Yata Watta, thé noir riche et puissant, de basse altitude (300 mètres) aux arômes de truffe, laurier, poivre noir. Accord avec les viandes rouges.
- Meda Watta, thé noir de caractère, de moyenne altitude (500 m) aux arômes d'épices douces, figues, zeste d'orange. Accord avec des plats relevés: riz de vœux poêlés, pintades aux châtaignes.
- Uda Watta, thé noir subtil, de haute altitude (1500 m) aux arômes de noisette et aux notes finement caramélisées. Accord avec les viandes blanches et les fromages à pâte dure.
- Ran Watta, thé noir léger et velouté, de très haute altitude (1800 m) aux arômes de fleurs blanches et de citron confit. Accord avec des carpaccios de Saint-Jacques, des asperges sauce mousseline ou des filets de sole mousseline.



THÉ DU SRI LANKA



LE THÉ :

UNE GÉOGRAPHIE ET
UNE HISTOIRE



La culture du thé (au propre comme au figuré) a toujours compté au Sri Lanka qui fut sous influence anglaise jusqu'en 1948. Avant que ses camelias n'imprègnent les sujets de la Couronne Britannique d'un art délicat réputé partout dans le monde, son histoire a débuté grâce au... café.



Dans cet état d'Asie du Sud, le thé est une religion. Voisin de l'Inde, on passe de l'un à l'autre par un simple enjambement (le Pont d'Adam). Voilà pour sa situation tropicale qui a son importance. En effet, le thé pousse dans ces zones propices à l'épanouissement de cette plante exotique. Similitude spectaculaire avec le café. C'est d'ailleurs lui qui, étrangement, serait à l'origine du développement des jardins de thé au Sri Lanka. Mais quel mystère entoure cette relation entre café et thé au Sri Lanka ?

Le lien entre les deux boissons les plus consommées dans le monde est toujours ténu. L'histoire regorge d'exemples à ce propos. Il suffit d'en citer un très symbolique : la révolte du Boston Tea Party (1773) qui favorisa ensuite la prédominance du café aux Etats-Unis.

En revanche, au Sri Lanka, ce n'est pas un aléa politique qui permit à l'un de supplanter l'autre. C'est précisément une maladie soudain trappa les caféiers de Ceylan. « La rouille se développa sur les plantations de Madulsima (ndlr dans le centre du pays) » explique-t-on au Sri Lanka Tea Board. Une véritable catastrophe, « car les revenus tirés du café étaient tels qu'il permettaient aux colons anglais de maintenir

leur présence dans le pays ». A cette époque, Ceylan était l'un des principaux producteurs de café. L'économie coloniale reposait dessus. Fort heureusement, un certain James Taylor eut la bonne idée de « tester de nouvelles cultures autour de Kandy et Dimbula... il s'agissait du thé » précise le Sri Lanka Tea Board. Petit à petit, le thé vint au secours des colons. Les terres caféières offrirent leur hospitalité à la feuille de camelia.

Un paysage à part

Depuis cette histoire singulière qui a vu l'implantation du thé, son développement n'a jamais cessé. Ce sont sept grandes régions qui produisent le thé du Sri Lanka. Son omniprésence façonne un paysage particulier dont la plupart des jardins se situent en altitude. Des vues magnifiques de pentes escarpées en terrasses verdoyantes s'offrent au visiteur. L'art de connaître et déguster le thé de Ceylan passe par ce chemin. Du plus exactement, ces chemins des montagnes du centre qui furent durant très longtemps « inaccessibles et réputées pour être hantées par les démons et les esprits ». Depuis, cette illusion a cédé la place à des appellations. On parle désormais d'origines. ☘

Des montagnes
inaccessibles et réputées
pour être hantées par
les démons et
les esprits





THÉ DU SRI LANKA

OÙ DÉGUSTER ET SE PROCURER

LES THÉS DU SRI LANKA ?

Voilà un bien étrange paradoxe. Le thé du Sri Lanka se trouve très facilement en France tout en restant cependant en retrait par rapport à d'autres origines plus prisées. Gourmet Cup fait le point.



S'Y RETROUVER AVEC LE THÉ DU SRI LANKA
On distingue 3 grandes variétés de thé de Ceylan. Elles sont fonction des altitudes de plantation des sept grandes régions.

- Thés « low Grown » (0-600m d'altitude)
- Thés « medium Grown (600-1 300m d'altitude)
- Thés « high grown » (plus de 1 300m d'altitude)

Tout est affaire personnelle quand il s'agit de goût. Mais beaucoup de connaisseurs préfèrent déguster des thés dits « high grown » pour leurs belles feuilles entières de calibre moyen.

On retient deux grades principaux dans le répertoire des thés du Sri Lanka : Orange Pekoe (O.P.) et Broken Orange Pekoe (B.O.P.). Le premier est relatif à la finesse de la feuille entière, à la richesse aromatique et d'une infusion claire. Le second grade indique que le thé sera plus corsé du fait de présenter des feuilles brisées. Les thés B.O.P. sont plus corsés en goût que les thés O.P.

Le plus est évident : se rendre sur place pour découvrir et rapporter des thés d'origines du Sri Lanka, Y compris du thé vert. Ce qui permettra de se débarrasser, au passage, de cette idée reçue : il n'y a que du thé noir de Ceylan, uniquement bon pour le petit déjeuner. Preuve que le thé est un art de vivre, au Sri Lanka, c'est aussi un art du voyage à part entière. Le tourisme dédié au *Camelia Sinensis* est légion dans ce pays. Et l'on admet volontiers déboursier plus de 1 500 dollars (3 nuits) pour un couple en quête d'exception, de contemplation et de plaisirs autour de ce breuvage*. Dans les grandes régions théières, la saison des récoltes fait l'objet de villégiatures luxueuses. Hébergement cosy à la limite du style « colonie britannique : soins et dégustations font partie de packages dédiés aux observateurs passionnés d'excellence.

**Le Thé de Ceylan :
Une gorgée de découverte
accidentelle**

Quid en France ?

Certains magasins spécialisés dans la culture Sri Lankaise vont proposer naturellement les thés venant directement des différentes régions productrices. Si l'on s'en tient à la marque la plus connue en France (**Dilmah**) au positionnement haut de gamme et présent en gastronomie, il faut se renseigner auprès de la marque et de son importateur en France.

À la tête de Dilmah, une famille (Fernanda) véhicule des valeurs de qualité et d'artisanat « grâce à des cueilleuses qui récoltent à la main » explique-t-on chez l'importateur du fabricant Sri Lankais. Si cette approche n'est pas la vôtre, rien n'empêche, bien sûr, d'entrer dans l'univers es terroirs du thé de Ceylan en allant déguster dans votre salon de thé habituel ou d'en acheter quelques centaines de grammes dans votre comptoir à thés préféré. Osez poser des questions, le thé du Sri Lanka vous surprendra par sa variété. ☘



ACHETER ET DÉGUSTER

Pour en savoir plus sur **Dilmah** et acheter online : www.shop.dilmah.com

Le Palais des Thés : Dans les magasins et www.palaisdesthes.com

Le Parti du Thé : www.lepartiduthete.com

Harney and Sons : www.harneyshop.fr

Comptoirs Richard : Dans les magasins et www.comptoirsrichard.fr

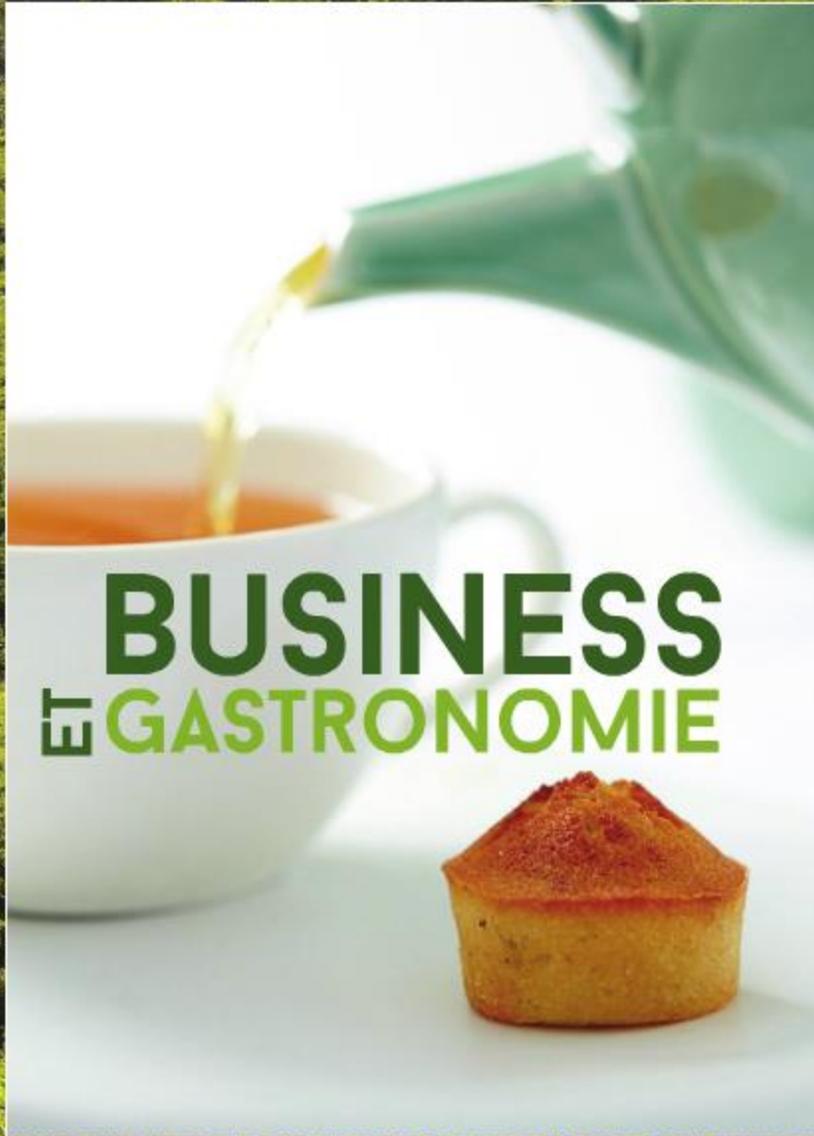
Institut Paul Bocuse pour son implication dans le Challenge International Real High Tea de Dilmah : www.institutpaulbocuse.com

TeaTrails : Un site pour voyager, déguster et comprendre : www.teatrails.com





THÉ DU SRI LANKA



BUSINESS
GASTRONOMIE



Au Sri Lanka, le thé c'est très sérieux. Les planteurs en ont très tôt pris conscience en se mobilisant, dès les années 1930, pour créer une organisation de promotion du thé de Ceylan. Loin d'être en reste, les marques ont suivi le mouvement.

C'est une fierté. L'industrie du thé a gagné ses galons dans l'art de vivre des Sri Lankais. Jusque dans les grands rendez-vous sportifs où l'équipe nationale de cricket est engagée. L'enjeu est important. Deux millions de personnes vivent de la filière du thé, ceci n'impliquant pas uniquement les planteurs qui ont été prompts à s'organiser pour développer une structure d'encadrement et de promotion de cette industrie. Ainsi, tous ses maillons ont une représentation au niveau du Tea Board. Avec une production qui pointe au 3ème rang mondial dont toutes les composantes ont pris un tour professionnel. Un institut de recherche pour le thé a très vite été créé en 1925 « afin d'enrichir les connaissances des planteurs » dans ce domaine. Cette initiative a finalement servi de premier « bras armé » à un ensemble d'agriculteurs qui a ainsi créé une structure capable de leur venir en soutien dans les domaines du management, de l'économie et de la recherche. Réunissant tous ces aspects dans le but de créer une origine reconnaissable, cette organisation (Sri Lanka Tea Board) est désormais identifiable grâce à son logo, le lion « symbole de qualité et garantie d'un thé 100% pur Ceylan » assise-t-elle au sein de l'organisation.

La Gastronomie pour stratégie

On note cependant, en France, une tendance à enfermer cette origine dans un carcan. Le limitant à une seule variété (souvent thé noir) et donc à une seule forme de dégustation. Il appartient aux marques d'en faire une promotion qui lui font gagner ses lettres de noblesse en fonction des capacités à créer des associations avec d'autres univers. On pense à la Gastronomie notamment. En tous les cas,

c'est ce que met en place **Dilmah** depuis quelques années au niveau international. Cette tendance à fédérer les mondes de la gastronomie et de la mixologie finit par créer un noyau d'intérêt autour de la marque et d'une origine. C'est un vecteur qui permet également d'associer de grands noms extrêmement prescripteurs. Par exemple, Dilmah a organisé la finale française de son Challenge International à l'Ecole de Cuisine Ducasse où s'est imposé, notamment, l'institut Paul Bocuse. La finale mondiale ayant eu lieu, elle, à Colombo (capitale du Sri Lanka). Un formidable coup de projecteur porté sur le thé, la marque et le Sri Lanka. 8

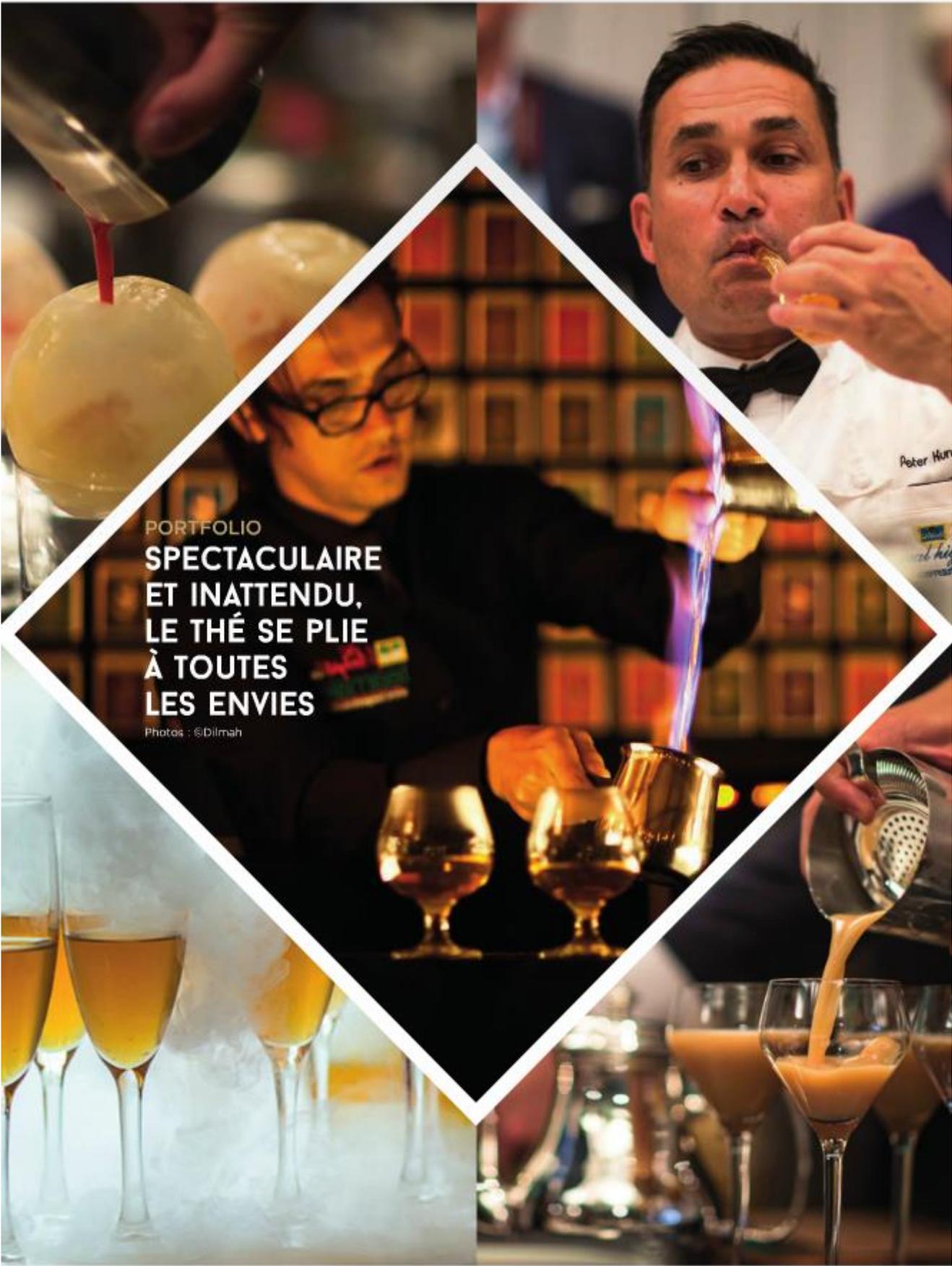
Fédérer les mondes de la gastronomie et de la mixologie finit par créer un noyau d'intérêt autour de la marque



▲ Lors de la remise des prix du Challenge International (à Colombo en Juillet dernier) où de nombreux grands hôtels se sont illustrés

► Au printemps dernier dans les locaux de l'Ecole de Cuisine Ducasse. Des applications surprenantes de l'art d'associer le thé avec d'autres boissons.



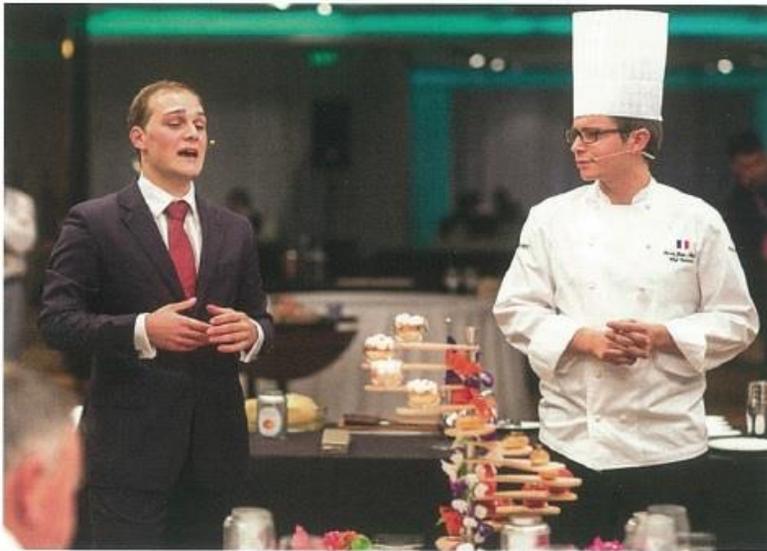


PORTFOLIO
**SPECTACULAIRE
ET INATTENDU,
LE THÉ SE PLIE
À TOUTES
LES ENVIES**

Photos : ©Dilmah

L'Institut Paul Bocuse gagne un prix à Colombo

Institut Paul Bocuse wins prize in Colombo



Pierre-Jean Arpurt et Thibault Idenne au « Dilmah Real High Tea Global Challenge ».

L'école du thé au sein de l'Institut Paul Bocuse, fondée grâce à l'opiniâtreté conjugée de Dilhan Fernando, directeur général des thés Dilmah (11 % du marché du thé au Sri Lanka) et d'Alain Moron, l'importateur français, a porté ses fruits. Car cet été deux étudiants ont gagné leur place en finale au « Dilmah Real High Tea Global Challenge » qui s'est déroulé à Colombo parmi les 21 équipes qui représentaient quatorze pays. Le tandem Pierre-Jean Arpurt et Thibault Idenne, proposa aux quatre jurés un poulet en vessie servi avec un consommé de gingembre et oolong, et, jouant sur la transparence, une infusion de thé de Ceylan aromatisé à l'apple pie et à la vanille, versée dans une superbe pipe en verre. Ce qui

détermina le jury à leur décerner le prix de la meilleure « tasse de thé ». C'est à dire, une infusion chronométrée et parfaitement réussie. »

« La culture du thé est une célébration de la nature, s'est exclamé Dilhan Fernando. Et quand nous célébrons la nature nous célébrons le thé. Et avec cette compétition, on a réinventé la tradition ». Une tradition que les Français comptent bien entretenir au sein même de L'ÉCOLE DU THÉ de l'Institut Paul Bocuse, qui ne cesse de montrer l'exemple en matière d'initiation et d'innovation.

The School of Tea, at the Institut Paul Bocuse, owes its existence to the combined determination of Dilhan Fernando, general manager of Dilmah Tea (11% of the Sri Lankan tea market), and French tea importer

Alain Moron. And it clearly proved its salt this summer in Colombo, when two of its students reached the final of the Dilmah Real High Tea Global Challenge, alongside another 20 teams from fourteen different countries.

The two-man team of Pierre-Jean Arpurt and Thibault Idenne cooked a French dish called 'poulet en vessie' ('chicken in a bladder') for the four judges, accompanied by a ginger and oolong consommé, and, using a different kind of transparent vessel this time, a fragrant infusion of apple-pie and vanilla flavoured Ceylon tea, served in beautiful glass pipes. The judges rewarded their efforts with the prize for the 'Best Cup of Tea', in that it was perfectly timed and perfectly made.



"The tea tradition is a celebration of nature," exclaimed Dilhan Fernando. "And when we celebrate nature we celebrate tea. This competition has reinvented the tea tradition." A tradition that the French are determined to maintain in the SCHOOL OF TEA at the Institut Paul Bocuse, where innovation and initiative constantly lead the way.