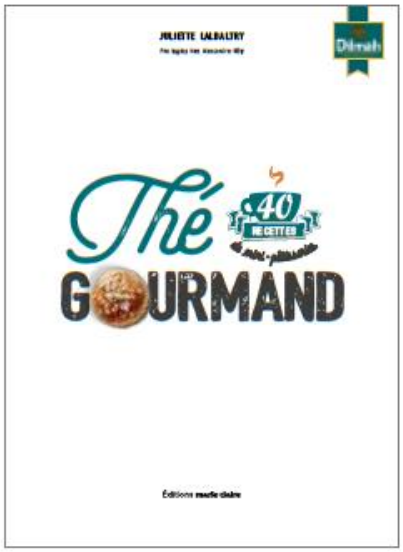
Macarons et gourmandises

Après cinq années passées auprès du chef et pâtissier Guy Savoy, Hugues Pouget s'est lancé dans l'aventure d'Hugo & Victor avec une passion démesurée. Une adresse parisienne que tous les Lyonnais gourmands de passage rive gauche connaissent. L'album qu'il publie fait la fête aux macarons, aux mendiants, aux petits gâteaux, aux éclairs, aux cheesecakes, aux donuts, aux papillotes, aux financiers, aux choux et aux religieuses. Tout est petit, mini, mais diablement gourmand. Guy Savoy a raison de saluer chez Hugues Pouget son perfectionnisme et son enthousiasme. Cela se retrouve dans ces recettes rigoureuses et faciles à interpréter chez soi. Qu'il s'agisse de macarons à la framboise ou à la vanille (pour 50 mini macarons) à servir à l'heure du goûter, des mini-éclairs au matcha (pour 10 portions) ou des mini-choux au caramel pour fondre de plaisir lors de petits grignotages seul ou entre amis.

MACARONS ET GOURMANDISES
Recettes d'Hugues Pouget
Photographies d'Aline Princet
Préface de Guy Savoy
-
Larousse, 80 pages, 10, 95 €



Thé gourmand

Pour l'heure du goûter, ce petit livre devient vite indispensable. Heureuse idée que d'associer les thés de la sélection « Dilmah Exceptionnal », implantée au Sri Lanka, partenaire de l'Institut Paul Bocuse à Lyon, à des recettes gourmandes. Pari réussi avec en introduction des pages informatives sur la cueillette et les familles de thés, le terroir des thés de Ceylan, connus pour être cultivés en altitude et développant des arômes de truffe, de sous-bois, d'épices, de fleurs blanches que de citrons confits ; ainsi que la dégustation, qu'il s'agisse de l'eau, l'infusion et le service. Chef sommelière pour la maison Dilmah France, Catherine Nicolas s'est amusée à trouver le thé idéal pour accompagner quarante mini-pâtisseries. Elle a donc sélectionné quatorze thés Dilmah pour accompagner chaque création. Chacune répartie dans cinq familles de gourmandises « classiques », « épicées », « fleurie », « fruitées » et « exotiques » dont les recettes sont signées Juliette Lalbaltry, auteur du blog « Les papilles de Juliette », et qui signe son premier livre de recettes.
Ainsi, Catherine Nicolas propose un thé noir de Ceylan de moyenne altitude au citron vert et à l'orange pour la brioche façon pain perdu au caramel au beurre salé, un Assam plutôt chocolaté pour les mini-fondants au chocolat noir et aux noisettes ou des Cantuccini aux amandes, un Ceylan Chaï aux épices avec des sablés préparées avec le même thé ; un thé vert de Chine aux fleurs de jasmin avec des langues de chat au Matcha ou des guimauves également au Matcha ; un Sencha très végétal avec des cookies au chocolat blanc ou avec un roulé à la crème de fruits rouges. On l'aura compris, Catherine Nicolas aime les contrastes et les oppositions. À chacun d'apprécier cette concordance des gourmandises.

THÉ GOURMAND
40 recettes de mini-pâtisseries
de Juliette Lalbaltry.
Accords mets et thés de Catherine Nicolas
Photographie d'Alexandre Réty
-
Éditions Marie Claire, 114 pages, 12 €

Tout chocolat

Le chocolat ? Élémentaire. Pour tout savoir de façon synthétique et agréable sur le chocolat se trouve dans ce livre savamment illustré. Tout est passé en revue : les cacaos d'origine, les variétés de desserts, du brownie à la forêt noire, du gâteau amrbré au chocolat chaud ; le matériel essentiel, des poches à douilles au mixeur... On apprend même à faire la pâte sablée, la pâte brisée, foncer un moule à tarte, et bien sûr, image par image, à tempérer du chocolat. Pour 300 g de chocolat, « si vous n'utilisez pas de pistoles, concassées le chocolat au couteau. Faites fondre la moitié du chocolat au bain-marie, sans faire bouillir l'eau. Pour du chocolat blanc, retirez le chocolat blanc du bain-marie dès que l'eau frémit. Retirez le tout du feu et incorporez le reste du chocolat. Lissez bien au fouet. Le chocolat abaisse la température du mélange, ainsi, il restera brillant. Pour napper gâteaux et confiseries, utilisez de préférence du chocolat de couverture de professionnel, la différence est nette : il se travaille mieux et il est plus brillant. »

TOUT CHOCOLAT
11 leçons de cuisine
et plus de 85 recettes faciles
-
Larousse, 192 pages, 9, 95 €

La boutique

RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION D'ACCESSOIRES DE QUALITÉ ET DE LIVRES, À OFFRIR OU À S'OFFRIR SUR →

Box THÉ 2016

Nous avons sélectionné pour vous 8 produits gourmands et de qualité pour faire de votre pause thé un moment privilégié !

29,90 €* au lieu de ~~57,40 €~~ soit **47 %** de réduction !

1 Cube sucrier À la Bonne Heure Canasuc

Les créations de sucre Canasuc se jouent délicieusement des codes de l'art de vivre. Posez un oiseau ou un cœur sur le bord de votre tasse et habillez-la d'une note de poésie à partager avec vos hôtes.
Les moulages Canasuc réinventent l'heure du thé par une touche d'élégance qui séduira tous les palais… même les sans sucre !
À découvrir sur www.canasuc.com Poids : 150 g en sachet individuel. *Prix de vente conseillé : 12,50 €*

2 Thé noir de Ceylan Chaï aux épices Dilmah

Subtilement parfumé, ce chaï à base de thé noir de Ceylan développe des notes maltées et un bouquet complexe d'épices (clou de girofle, cannelle, gingembre…) et de feuilles de citronnelle. Un thé que vous pourrez déguster tout au long de la journée.
Poids : 100 g. *Prix de vente conseillé : 7,95 €*

3 Pain d'épices orange et gingembre Comme sur un nuage

Une préparation pour confectionner un pain d'épice orange-gingembre en quelques minutes avec des produits bios. Les ingrédients à ajouter sont : 2 œufs, 5 cl d'huile végétale ou de beurre fondu, 5 cl de lait et 100 g de miel.
Poids : 180 g. *Prix de vente conseillé : 6,50 €*

4 Thé Gourmand Éditions Marie Claire

40 recettes de mini-pâtisseries qui accompagneront chaque type de thé : léger, intense, fleuri, fruité… Un joli livre de recettes qui invite à la gourmandise à l'heure du thé.
112 p. Dim. : 180 x 230 mm. *Prix de vente : 12 €*

5 Gelée de passion et mangue au thé vert Guillaume & Lesgard

La puissance du fruit de la passion et la douceur de la mangue sont sublimées par la subtilité du thé vert. Ce velours saura vous faire succomber.
Poids : 85 g le pot. *Prix de vente conseillé : 2,95 €*

6 Chapeau Thé Mastrad

Gardez vos boissons au chaud sans vous brûler. Stoppez l'infusion et remontez le sachet de thé par la fente du chapeau ! Retourné et posé, il sert de dépose-sachet.
Prix de vente conseillé : 6,50 €

7 Thé vert Jardin des Merveilles Comptoirs Richard

Un thé vert sencha aux notes de pêche et d'abricot, agrémenté de pétales de bleuet, de souci et de rose. Gourmand et acidulé, le Jardin des Merveilles est aussi bon chaud que froid. Poids : 20 g. *Prix de vente conseillé : 5 €*

8 Sablé 4 céréales Esprit Biscuit

Ces sablés bios doivent leur saveur et leur texture au mélange de flocons d'avoine, d'orge, de blé et de farine de petit épeautre. Une gourmandise à croquer au petit déjeuner comme à l'heure du thé !
Poids : 150 g. *Prix de vente conseillé : 4 €*

Pour 6€ de plus

6 mois d'abonnement (3 n°s) **à Cuisine et Vins de France**
au lieu de ~~11,10€~~, prix de vente de 3 n°s en kiosque. Réf. 069906

* Dans la limite des stocks disponibles

avantages *la boutique*

29,90 €
AU LIEU DE 57,40 € SOIT 47 % DE RÉDUCTION
Réf. : 068906

ÉDITION LIMITÉE

Box Thé 2016

NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ POUR VOUS 8 PRODUITS GOURMANDS ET DE QUALITÉ POUR FAIRE DE VOTRE PAUSE THÉ UN MOMENT PRIVILÉGIÉ !

1. Cube sucrier « A la Bonne Heure » – Canasuc
Sucre, objet de décoration, produit d'image ? Les créations de sucres Can à Suc se jouent délicieusement des codes de l'art de vivre. Posez un oiseau, un cœur sur votre tasse et habillez-la d'une note de poésie à partager avec vos hôtes. Les moulages Can à Suc réinventent l'instant café et l'heure du thé par une touche d'élégance qui séduira tous les cœurs… même les sans sucre ! Can à Suc, le charme de l'instant café… à découvrir sur www.canasuc.com. Poids : 150 g, en sachets individuels.
Prix de vente conseillé : 12,50 €

2. Thé noir de Ceylan Chaï aux Epices – Dilmah
Un thé Chaï sublimement parfumé, aux notes maltées et au bouquet complexe des épices de Ceylan : clou de girofle, cannelle, gingembre, feuilles de citronnelle. Idéal tout au long de la journée. Poids : 100 g.
Prix de vente conseillé : 7,95 €

3. Pain d'épices Orange et Gingembre – Comme Sur un Nuage
Une préparation, prête en quelques minutes, pour confectionner un pain d'épices orange et gingembre avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Les ingrédients à ajouter sont : 2 œufs, 5 cl d'huile végétale ou de beurre fondu, 5 cl de lait et 100 g de miel. Poids : 180 g.
Prix de vente conseillé : 6,50 €

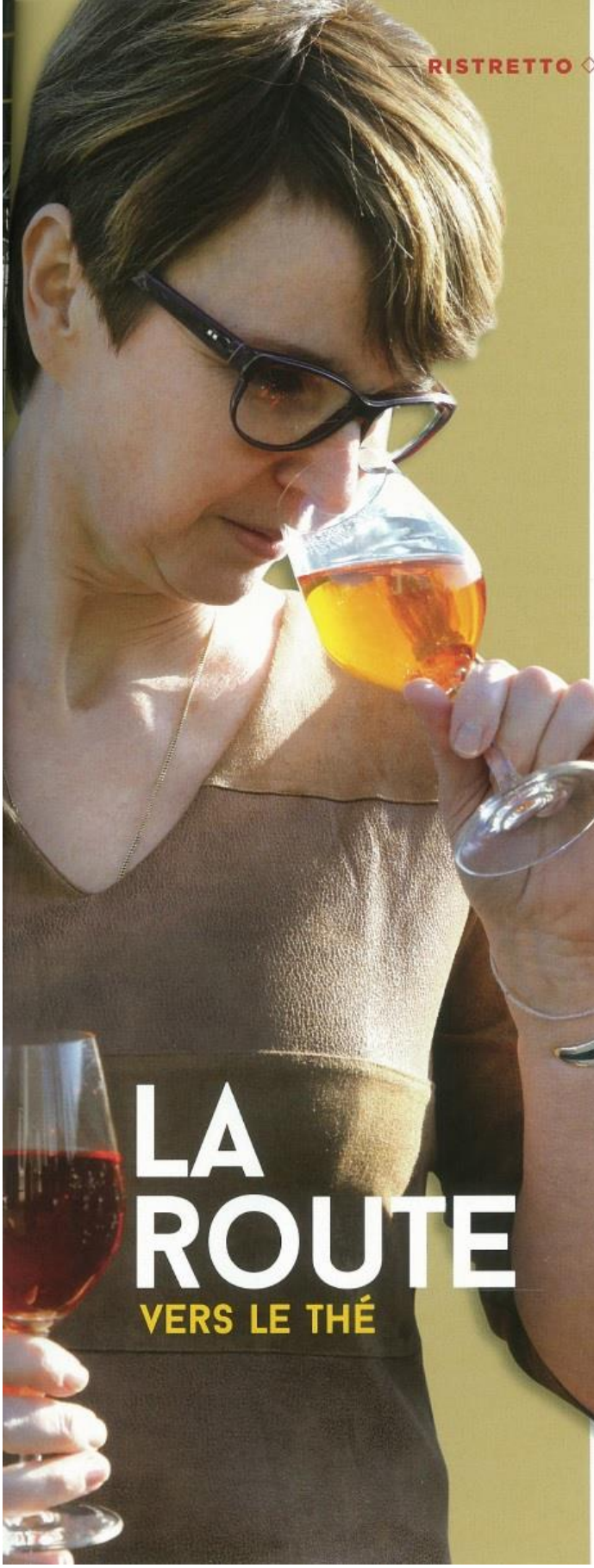
4. « Thé Gourmand » – Editions Marie Claire
40 recettes de mini-pâtisseries qui accompagneront à merveille chaque type de thé : léger, intense, fleuri, fruité… Délicieusement parfumé, convivial, le thé invite à la gourmandise !
Dim. : 112 p. 180 x 230 mm.
Prix de vente : 12 €

5. Gelée de Passion et Mangue au thé vert – Guillaume & Lesgard
La puissance de la Passion et la douceur de la mangue sont sublimées par la subtilité du thé vert ! Ce velours de « Passion Mangue au Thé vert » saura vous faire succomber… Poids : 85 g le pot.
Prix de vente conseillé : 2,95 €

6. Chapeau Tea – Mastrad
Gardez vos boissons au chaud sans vous brûler. Stoppez l'infusion et remontez le sachet de thé par la fente du chapeau ! Retourné et posé, il sert de dépose-sachet.
Prix de vente conseillé : 6,50 €

7. Thé vert Jardin des Merveilles – Comptoirs Richard
Thé vert Sencha aux notes de pêche et d'abricot, agrémenté de pétales de bleuet, de souci et de rose. Gourmand et acidulé, le thé « Jardin des Merveilles » est aussi bon chaud que froid. Poids : 20 g.
Prix de vente conseillé : 5 €

8. Sablés 4 Céréales – Esprit Biscuit
Ces sablés doivent leur saveur et leur texture au mélange de flocons d'avoine, d'orge, de blé et de farine de petit épeautre. Une gourmandise à savourer à tout moment ! Poids : 150 g.
Prix de vente conseillé : 4 €



LA ROUTE
VERS LE THÉ

Sommelière de métier, cela surprend toujours mes interlocuteurs que je travaille dans le monde du thé... J'ai souvent l'impression d'être un oiseau rare.
Lorsque j'ai débuté dans la sommellerie, il y a une vingtaine d'années, le fait d'être une femme n'était pas compatible avec les métiers du vin. Je me souviendrai toujours de cette soirée lorsque j'étais sommelière au Ritz à Londres. Des clients français ont demandé à voir le sommelier, j'ai répondu : « C'est moi même, monsieur » et le client a répliqué avec beaucoup de condescendance : « Mais vous êtes une femme ! ».
Heureusement, le discours est dorénavant différent.

Sommelière dans le monde du thé, je reste aujourd'hui un oiseau rare. En effet, un sommelier doit connaître toutes les boissons mais le thé n'est pas la première qu'il met en avant.
Néanmoins, je pense que la vision du thé dans la sommellerie évolue. Cela prendra encore du temps mais je suis convaincue qu'un jour, déguster un thé en mangeant sera aussi commun que de déguster du vin. Cela vous parait certainement improbable...

Mon expérience en tant que sommelière m'a amenée à travailler dans différents pays (Grande-Bretagne, Dubaï, Liban) où la culture du thé est très présente mais pas forcément la qualité.
Le thé faisait partie de mon quotidien, je l'appréciais sans y accorder une réelle attention, sans rechercher d'informations sur le produit...une boisson comme une autre. Mon palais faisait la différence entre un bon et un mauvais thé mais cela s'arrêtait là.
De retour en France, mon mari, sommelier, a rencontré Alain Moron, président de TWF, passionné par le monde du thé. Après avoir bénéficié de formations très enrichissantes dans les jardins de thé du seul théiculteur-récoltant familial de thés fins de Ceylan, Alain Moron recherchait un sommelier pour apporter une pédagogie originale du thé auprès des professionnels. Voici le tournant de ma carrière...

En dégustant pour la première fois les Grands Crus WATTE de Ceylan (Sri Lanka), quatre thés noirs d'altitudes différentes, conditionnés frais sur place, j'ai réalisé que je n'avais jamais bu de thé auparavant. Un réel choc ! Tant de points communs avec le vin : l'histoire, le terroir, le respect des origines, la transformation, la dégustation, le service, les accords mets-thés... La découverte d'un autre monde !
Tout comme le vin, le thé a traversé l'histoire. Mais contrairement au vin, le thé est peu protégé et contrôlé. L'IGP (Indication Géographique Protégée) Darjeeling existe depuis novembre 2011 seulement. Les recherches scientifiques sur les effets du terroir, les théiers (Camellia Sinensis), les modes de culture sont très récentes.
En France, nous ne sommes qu'aux prémices du thé et un long chemin reste à parcourir : un défi intéressant et stimulant pour moi.
Responsable de la formation, je me rends compte chaque jour de la méconnaissance du monde du thé. Il y a un énorme travail d'éducation à réaliser pour que le consommateur ne voie plus le thé juste comme une tasse d'eau chaude colorée mais comme un produit avec une âme, qui exprime les arômes, les caractères, les typicités de la région d'où il vient et le savoir-faire du théiculteur – récoltant. Il est temps de rendre ses lettres de noblesse au thé.

CATHERINE NICOLAS
Sommelière chez TWF
Importateur et Distributeur exclusif
des Thés Dilmah en France

Gourmet Cup – 04/2016

LA NOUVELLE VIE DU SRI LANKA

LA NOUVELLE VIE DU SRI LANKA

Le thé, une passion bouillante

SAVEURS À l'occasion de la mise en place de la Route du thé par l'association Relais & Châteaux, plongée dans l'univers captivant de cette boisson millénaire.

COLETTE MONSAT
cmonsat@lefigaro.fr

« *Le thé est mon compagnon d'écriture. Il m'inspire autant qu'il me stimule et me désaltère. Boire du thé, c'est partir pour un monde imaginaire, goûter le parfum de l'ailleurs* », dit de sa voix douce Marie-Christine Clément. Auteur d'une quinzaine d'ouvrages sur le goût, à la tête du Grand Hôtel du Lion d'Or, à Romorantin (Loir-et-Cher), elle est aussi ambassadrice de la « Route du thé Relais & Châteaux ». Un itinéraire qui part de Chine pour aller au Sri Lanka puis au Kerala, en faisant des haltes dans les demeures patrimoniales de l'association (www.relaischateaux.com).

Ses souvenirs de voyages au sein des plantations ont la force hypnotique des récits de Loti. Elle raconte son parcours initiatique, sa première étape à Kunming, dans la province du Yunnan, berceau historique du thé. Un climat privilégié d'éternel printemps pour cette région de Chine, où les théiers étaient des arbres endémiques. « *À l'origine, le thé était utilisé par les bouddhistes pour favoriser la vigilance des moines lors des longues veillées de récitation de mantras, avant de devenir, pour les mêmes raisons, la boisson des lettrés.* » Il serait arrivé, sous forme de graines, dans les bagages des minorités ethniques qui se réfugiaient dans la région du Xishuangbanna, dans le sud, pour fuir la guerre des Trois Royaumes, entre les IIe et IIIe siècles après J.-C. On y trouve maintenant des théiers, vieux de plus de mille ans et considérés comme des arbres sacrés.

Raison pour laquelle le thé pu'er, fermenté ou non, jeune ou millésimé, est tenu, selon notre conteuse, pour « *l'essence même de l'âme originelle chinoise* ». Et sans doute le plus proche du goût initial pour ce breuvage aux arômes complexes de « *sous-bois, d'humus, de cuir et de vieille maison* » qui désorientent nos palais occidentaux. Un produit rare, cher, réservé à une élite qui l'achète à prix d'or sur le marché local.

> « À l'origine, le thé était utilisé par les bouddhistes pour favoriser la vigilance des moines »
> MARIE-CHRISTINE CLÉMENT, AUTEUR

Si le thé fascine de plus en plus les amateurs, c'est qu'il raconte des histoires, qu'il a à voir avec le pouvoir, la géopolitique, le sacré. Un mélange dont peu de produits peuvent s'enorgueillir. Ainsi, bien que la culture du thé, en Chine, soit millénaire, elle ne se développera au Sri Lanka qu'au XIXe siècle. Les Chinois en avaient jusqu'alors le monopole. D'où les premiers plants importés par les Anglais dans la région d'Assam, puis autour de Darjeeling, dans les années 1850, pour sortir de leur dépendance. Un peu plus tard, c'est un Écossais, James Taylor, qui introduisit le thé sur l'île de Ceylan, après la destruction des caféiers par une maladie endémique. Le thé façonne alors les paysages, les transforme, les adoucit. Il y a aussi les saveurs qui sont les cartes d'identité des thés. Au Kerala, en Inde, on le déguste sous forme de masala chaï très costaud, aux épices, parce que Fort Cochin, ancien comptoir portugais puis hollandais, est le royaume de la cardamome, du poivre, des clous de girofle, de la cannelle. C'est là que le premier système d'enchères du thé est né et, aujourd'hui encore, les prix se négocient dans les vieux entrepôts où transitent chaque année plusieurs millions de tonnes. Depuis quelques années, les grands restaurants s'ouvrent à la sommellerie du thé, passionnant territoire à défricher. Adeline Grattard, chef étoilée de Yam'Tcha (121, rue Saint-Honoré, 75001), propose avec ses plats qui marient les produits français aux saveurs de l'Asie des thés pointus, choisis par son époux Chi Wah, et servis dans de minuscules théières après une courte infusion. La sommelière de métier Catherine Nicolas (La Cave de Joël Robuchon, À l'Abordage...) est aujourd'hui attachée en exclusivité à la maison de thés Dilmah (www.dilmahtea.com), au Sri Lanka, entreprise familiale dont le fondateur, Merrill J. Fernando, a su élaborer et développer de façon éthique l'industrie du thé, tout en maintenant une qualité extrême.

Marie-Christine Clément, ambassadrice de la Route du thé.

RELAIS & CHÂTEAUX DR

INGMAI BRILLIANT RESORT AND SPA

Au Sri Lanka (*en haut*), la culture du thé a été introduite au XIXe siècle par l'Écossais James Taylor. La province du Yunnan (*en bas*), dans le sud-ouest de la Chine, est le berceau historique du thé.

Accords mets et thés

Avec le concours de Marie-Christine Clément, Catherine Nicolas a élaboré des accords mets et thés, lors d'un repas fin servi cette semaine au Saint-James (43, avenue Bugeaud, 75116) par le chef Virginie Basselot, meilleur ouvrier de France 2015. Thé blanc de Ceylan silver tips associé à un carpaccio de daurade et mousse de citron de Menton, pure pu'er tea fermenté de la montagne de Jingmai 2014 marié à une caille farcie au foie gras de canard, petits pois et mousserons, thé noir chaï aux épices en escorte de fraises du marché, gelée de thé chaï, crème de chiboust et gressins craquants... Des alliances au goût d'évidences pour cette spécialiste en *Camellia sinensis*, tant « *le thé a de points communs avec le vin : l'histoire, le terroir, le respect des origines, la transformation, la dégustation, le service, les accords...* ». Avec une pointe de zénitude en plus pour qui sait boire la tasse. ■

Le Figaro – 21/05/2016

Tea Time au Sri Lanka

Éducation, humanitaire, tourisme... Dilmah, l'une des marques de thé les plus réputées de l'île, veut démocratiser la consommation du breuvage millénaire.

Les quatre régions les plus renommées - Kandy, Nuwara Elya, Dimbula et Galle – sont situées entre 300 et 2000 mètres d'altitude, du centre au sud du pays. © DR

DE NOTRE ENVOYÉ SPÉCIAL AU SRI LANKA,, GILLES BROCHARD
lepoint.fr | Publié le 07/07/2016 à 19:00

Le Sri Lanka serait-il en train de vivre sa « révolution » dans le petit monde du thé ? La famille Fernando, propriétaire de la marque Dilmah, très influente avec 11 % du marché national qui compte une production de 350 000 tonnes de thé, l'a laissé entendre lors du « Dilmah Real High Tea Global Challenge », une compétition durant laquelle se sont affrontées l'été dernier, à Colombo, 21 équipes venues du monde entier. À cette occasion, Dilhan Fernando, le fils du fondateur, Merrill, s'est exprimé : « La culture du thé est une célébration de la nature. Et quand nous célébrons la nature, nous célébrons le thé. Avec ce concours, nous réinventons la tradition. » Allusion au fameux « Tea Time » de l'après-midi lancé par les Britanniques au XIXe siècle et qui eut son heure de gloire, de Darjeeling à Kandy.

La meilleure « tasse de thé »

Placé sous la houlette de quatre jurés, le championnat proposait de revisiter le fameux breuvage à travers plusieurs thèmes, comme les infusions, la création de cocktails et les accords avec les mets. Une façon de mettre en avant différentes gammes de la marque et, au-delà, de faire découvrir toutes les possibilités qu'offrent les thés, qu'ils soient verts, blancs, noirs ou parfumés, en combinaisons et en alliances. Certains candidats audacieux présentèrent du beurre et de la bière à base de thé. Quant à l'équipe française, composée de Pierre-Jean Arpurt et de Thibault Idenn, de l'Institut Paul Bocuse, elle proposa 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. Une performance qui détermina le jury à leur décerner le prix de la meilleure « tasse de thé ».

Une école du thé

Au départ, en France, plusieurs équipes régionales s'étaient confrontées avant d'arriver en finale, comme ce fut le cas dans les 14 pays engagés dans le monde. Pour encadrer ces compétions, rôdées depuis 2007, Alain Moron, l'importateur de Dilmah dans l'Hexagone, s'est attiré les conseils d'une sommelière émérite, Catherine Nicolas, vice championne du Meilleur sommelier de Grande-Bretagne en 1998. Avec enthousiasme, elle s'est rendue dans plus de 25 lycées hôteliers porter la bonne parole du thé, en utilisant un vocabulaire inspiré de celui du vin. À juste titre : dégusté chaud ou froid, le breuvage est un compagnon idéal pour le salé et le sucré. De nombreux chefs l'ont d'ailleurs intégré dans leurs créations. Et l'Institut Paul Bocuse s'enorgueillit désormais d'une école de thé parrainée par Dilmah.

Travail d'orfèvre

Propriétaire de 52 jardins de thé au Sri Lanka, répartis sur 28 000 hectares, la famille Fernando est en train de redynamiser le marché. Notamment en diversifiant sa production, jouant sur des thés haut de gamme de pure origine, en vrac et en sachets, très attractifs à l'étranger. Une exploitation qui redessine l'éventail des quatre régions les plus renommées – Kandy, Nuwara Elya, Dimbula et Galle – situées entre 300 et 2 000 mètres d'altitude, du Centre au Sud. Sait-on seulement que, depuis quelques années, Dilmah a été pionnier en matière de production de thés blancs, confectionnés avec des bourgeons terminaux argentés et duveteux (silver tips) qui généralement font la richesse de certaines régions en Chine ? Réputées pour leur teneur en antioxydants et en polyphénols, ces pépites sont récoltées toute l'année, en grande partie au cœur du district de Kandy, à Nawalapitiya, au nord du fameux Peak Adams. Perché à 1 150 mètres, le splendide jardin de Craighead ne consacre que 60 hectares à la récolte du thé blanc sur les 347 hectares que compte le domaine. Vingt-cinq ouvrières gantées s'emploient dès sept heures du matin à récolter dans les coteaux, chacune, 200 g de bourgeons précieux par jour, qui une fois séchés et triés à la pince à épiler donneront une production annuelle de 600 kilos. Mieux encore, dans le sud du pays, les cueilleuses de la parcelle du jardin d'Handunugoda (vieux de 145 ans), réservé au thé blanc pour la maison Mariage Frères, coupent les bourgeons avec une paire de ciseaux dorés pour éviter tout contact de transpiration avec la peau. Comme au temps des empereurs chinois !

Philanthropie

Soucieux de « mettre l'humain au cœur de l'entreprise », Merrill Dilmah a créé une fondation humanitaire MJF Charitable Foundation vers laquelle sont reportés 10 % des bénéfices des ventes mondiales du groupe. Ses réalisations sont multiples : 75 centres d'aide à la petite enfance, 200 maisons neuves après le tsunami de 2006, soutien à la création de 700 petites entreprises, construction d'orphelinats et de dispensaires permettant aux ouvriers agricoles de se faire soigner gracieusement, et ouverture à Colombo du centre Moratuwa venant en aide à 45 enfants handicapés. À cela s'ajoute, sous le couvert de la Dilmah Conservation, le soutien à un orphelinat d'éléphants, ouvert au public, installé près du parc national d'Udawalawe, qui conjugue services vétérinaires et centre de réadaptation d'animaux sauvages.

Héritage

Dilmah se tourne également vers l'hôtellerie de luxe. Ainsi, Malik Fernando, le fils aîné, a-t-il remis en état cinq anciens bungalows de planteurs, abandonnés dans des jardins de thé, négociant des concessions d'une cinquantaine d'années. Appelés « Tea Trails », ils restituent l'âme des anciennes propriétés coloniales. Entre Nuwara Elya et Kandy, à quelques heures de la capitale et au cœur de la « Golden Valley », le voyageur peut découvrir ces splendides maisons avec véranda, cheminée dans la chambre, salle de billard, bibliothèque, cuisine locale de haute volée faite de curry et de wattalappam (dessert à base de lait de coco), véritable « afternoon tea », piscine et service digne des meilleurs Relais & Châteaux, réseau dont l'établissement fait désormais partie. Tout comme le dernier-né « Cape Weligama », situé sur la côte ouest, à quelques kilomètres de la ville fortifiée de Galle, au sud de Colombo. Dans une ancienne plantation de cocotiers de 12 hectares, plantée au bord de l'océan Indien, l'architecte thaïlandais a imaginé 39 villas et suites ponctuées de meubles en bambou, de grandes baies vitrées, de colonnes en bois, de toits en brique rouge et de murets en pierre. Le luxe est raffiné, jusqu'aux excursions en bateau pour admirer baleines et dauphins… Au retour, le « butler », toujours attentionné, réserve aux voyageurs un cocktail maison, avant de servir le dîner sur une terrasse, éclairée par une lumière rasante exceptionnelle, surtout de décembre à mars.