

On y était

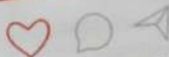


BORDEAUX

QUARTIER BACALAN



Le Mag



Céline et Audrey sirotent le réconfortant breuvage proposé par Dave

DES THÉS SOLIDAIRES À DOMICILE

TEXTE ET PHOTO ÉLISE CHAVOIX

Un dimanche après-midi pluvieux à Bordeaux. Céline et Audrey ont soif de réconfort. Elles invitent deux amis, et décident de s'offrir les services de Dave Oger. Ce spécialiste des thés du monde vient de monter sa petite entreprise de dégustation à domicile et vente en ligne. Il se présente à la bonne heure, les bras chargés de sachets, tasses et théières design, mais pas seulement... il a concocté une petite surprise : un cake marbré au matcha et genmaïcha. Ces deux thés viennent du Japon. Le matcha est issu de la feuille récoltée tôt dans la saison, au début du printemps. Le genmaïcha est mélangé à du riz soufflé et donne une douce

saveur grillée au gâteau. Vous humectez le palais avec une nouvelle touche de Japon, liquide celle-ci, l'hashiri, un thé vert grand cru. Les papilles exultent. Nous débroussillons la jungle des différentes appellations, crus, origines ou procédés d'élaboration. Le domaine est aussi complexe que celui du vin. Nous glissons vers un thé vert du Sri Lanka fruité. Il est façonné à la chinoise. Dave nous explique les deux méthodes principales d'obtention du thé à infuser : à la japonaise ou à la chinoise. La première chauffe la plante à la vapeur juste après la cueillette, la seconde la grille sur une surface métallique. Dave nous précise ne sélectionner que des thés issus de l'agriculture biologique

et derrière lesquels se dessine un projet de développement pour les communautés locales. La dégustation continue avec une liqueur à mi-chemin entre thé vert et thé noir, un thé bleu de Nouvelle-Zélande oolong, partiellement oxydé. Sa touche vanillée nous envahit. Sa robe est soyeuse. Enfin, direction Hawaï avec un thé blanc cultivé dans une petite plantation tropicale en altitude, 3 g pour 20 cl d'eau à infuser à 90 degrés pendant trois minutes jusqu'à quatre fois. Il est naturellement sucré. Petit conseil de Dave : plus la feuille de thé est grande, plus il faut la laisser infuser longtemps.

www.lestheierssolidaires.com