

"O' Cha Run" vous initie aux parfums des thés

Dominique Payet est ce qu'on pourrait appeler une dévote à thé. Cette dynamique entrepreneure a mis à profit sa passion pour ce breuvage au service de sa toute nouvelle entreprise, *O' Cha Run*, qui commercialise en ligne thés et accessoires, et vous propose des ateliers de dégustation de thés haut de gamme, pendant deux heures de plaisir et de découverte.



Résultat après la dégustation. De gauche à droite : le thé blanc "Bai Mu Dan" (Chine), le vert "Sencha Kagoshima" (Japon), le bleu "Dung Ding" (Taïwan), Le noir "Darjeeling Namring" (Inde) et le sombre "Pu Er" (Chine).

Gestes barrières

Les dégustations de thés devaient normalement se dérouler à la cuillère avec un seul set par participant. Pour respecter les précautions d'usage en temps de covid, Dominique Payet met à la disposition de chaque participant cinq sets de dégustation, un pour chaque thé.

fort en théine, comme le "Sencha Kagoshima", commandé le matin. Un autre, plus

Résultat après la dégustation. De gauche à droite : le thé blanc "Bai Mu Dan" (Chine), le vert "Sencha Kagoshima" (Japon), le bleu "Dung Ding" (Taïwan), Le noir "Darjeeling Namring" (Inde) et le sombre "Pu Er" (Chine).



Pour obtenir les bonnes températures, les théières "de compétition" sont recommandées, même si elles ne sont pas données !

Sur la table, cinq sets composés d'un bol, d'une sorte de récipient muni de dents et de son couvercle retourné.

Cinq sachets de différents thés sont alignés en face, des produits bio ou issus d'une agriculture raisonnée. Cet atelier porte sur les couleurs des thés, lesquels proviennent de Chine, du Japon, de Taïwan et d'Inde.

En préambule, Dominique nous entretient sur les légendes liées à cette boisson d'origine chinoise dont la première remonte à 2737 avant JC, et sa découverte par Shen

Nung, botaniste fameux, et héros de la mythologie de l'empire du milieu.

La dégustation débute avec un "Bai Mu Dan", thé blanc de Chine, suivi d'un "Sencha Kagoshima", du voisin nippon (le préféré de Dominique), lesquels précèdent un thé bleu de Taïwan, le "Dung Ding" et un "Darjeeling Namring", thé noir d'Inde, pour finir avec un thé sombre chinois, le "Pu Er". L'ordre de dégustation n'est pas le fruit du hasard. Il est déterminé en fonction de la puissance aromatique et du degré d'oxydation des différentes boissons, celui là même qui détermine la "couleur" du thé.

Chacune comporte une étiquette indiquant la température de l'eau nécessaire et le temps d'infusion, afin de ne pas gâter la préparation. "Eau bouillie, thé foutu", lance Dominique, qui recommande également l'utilisation d'eau de source "de biberon".

Passionnée depuis 30 ans, elle sait de quoi elle parle, mais ne prétend pas faire un "cour" sur le thé : "Les

ateliers sont des moments conviviaux et ludiques, ajoute-t-elle, je mets les participants à l'aise. S'ils n'aiment pas un thé, il ne sont pas obligés de finir leur bol de dégustation !" Pour notre part, nous sommes tout à fait disposés.

Au programme de la séance : faire travailler ses sens, vue, odorat et goût en tête, et tout noter sur un petit livret. L'observation des feuilles d'abord, avant et après passage à l'eau chaude, où l'on découvre que celles-ci prennent différents aspects et couleurs : presque entières pour le thé blanc par exemple, ou découpées, ou encore roulées en boulettes pour le thé bleu, lesquelles ne sont pas sans rappeler l'aspect d'un autre genre d'herbe...

On remarquera, après la mise en contact des feuilles et de l'eau chaude par la manipulation des contenants, les couleurs différentes des "liqueurs" (résultats de l'infusion). Celles-ci vont du jaune vif au rouge orange en passant par le doré.

UN MONDE SOUMIS À VOS SENS. Puis vient la dégustation elle-même, que Dominique vous incite à faire bruyamment, pour profiter pleinement de tous les arômes détectables.

Et c'est tout un monde qui s'ouvre à vos sens, et ce d'autant plus si votre palais est éveillé à ce genre d'exercice. L'amertume est toujours présente, à des degrés divers : revendicative sur le classique thé noir indien, le plus connu ; soutenue avec le thé blanc, sur une astringence mesurée ; plus légère et subtile, voire fleurie, avec le Dung Ding et le Kagoshima ; empreinte d'humeurs de champignons et de sous-bois humides avec le thé sombre fermenté.

Comment imaginer boire tout ces thés différents à n'importe quel moment de la journée ? Ce serait faire fi non seulement du cérémonial qui accompagne le breuvage, mais également de ses effets sur votre tonus. Un thé énergétique,

fort en théine, comme le "Sencha Kagoshima", est plutôt recommandé le matin. Un autre, plus relaxant, sera dégusté le soir, cela tombe sous le sens. Tout cela sans oublier les propriétés drainantes et digestives comme peut en avoir le thé sombre "Pu Er" après un repas copieux. Effectivement, nous repartons la vessie à bloc, heureux d'avoir voyagé entre Inde et Japon sans motifs impérieux, par l'entremise d'une passionnée et de ses délicieux thés haut de gamme.

ALEXANDRE BÈGUE



Dominique Payet, gérante d'O'Cha Run.

O'Cha en bref

- Début d'activité en juillet 2020
- O' Cha signifie "thé" en japonais
- Les ateliers sont constitués au tour de trois thèmes : "Les couleurs du Thé", "Les pays du thé" (avec les différentes méthodes de fabrication), "Les classiques du thé" (à venir), pour savoir comment sublimer les thés les plus connus, Darjeeling ou Earl Grey notamment.
- Un atelier est constitué de deux personnes minimum, et six au maximum.
- Coût : 39 euros par personne (à domicile), plus supplément en cas de location d'une salle.
- 25 références disponibles dont une majorité de thés japonais.

O'Cha Run
0692 95 10 37
www.ocharun.com
contact@ocharun.com

"Le Thé a toujours été perçu comme une boisson snob, mais c'est la deuxième boisson la plus bue au monde après l'eau."