



# Vivez le thé autrement avec O'Cha Run

**Que savez-vous réellement du thé ? De sa provenance ? De sa rondeur ? De ses saveurs ? Découvrez tout de cette liqueur exquise avec les ateliers du thé proposés par O'Cha Run. Inédit à La Réunion !**

CORALIE TECHER

## POURQUOI O'CHA RUN ?

O'Cha signifie littéralement « le thé » en japonais et Run pour l'abréviation connue de La Réunion. Il semblait tout à fait normal pour Dominique de lier son pays de cœur et son île natale dans la création de ce projet.

Pourquoi le thé ? C'est la question qui revient probablement le plus lorsque Dominique Payet parle de son inébranlable passion pour cette noble boisson. « J'ai commencé à apprécier les arômes réconfortants du thé lors de mes études à Toulouse en 1990... Depuis, je continue à affiner mon palais en goûtant toutes sortes de variétés ». De la Chine au Vietnam, en passant par l'Inde, La Réunion et enfin le Japon - que Dominique affectionne tout particulièrement -, les thés de tous horizons n'ont plus de secret pour cette passionnée.

### Une reconversion toute trouvée

C'est après 23 années à travailler dans le tourisme, dont 17 pour le tourisme de La Réunion, que Dominique Payet prend une décision radicale. Celle de se reconvertir et de faire de sa passion, son métier. Un pari risqué

mais qui fait sens quand on sait que c'est à La Réunion que se trouve l'unique production de thé française (Le Labyrinthe En Champs Thé, dans le sud de l'île, à Grand-Coude). L'affaire est lancée, O' Cha Run\* voit le jour en juillet 2020. La petite entreprise propose alors la revente de thés d'exception comme la marque « Le Parti du Thé » (thés bio et issus de l'agriculture raisonnée), mais aussi des accessoires (théière en fonte authentique du Japon, boules à thé, théières électriques etc.) et surtout des ateliers dégustation à domicile. Une activité totalement inédite sur notre île.

### Découvrir le thé par un atelier dégustation

Attention, on ne parle pas de la célèbre cérémonie du thé pratiquée au Japon par des geishas expérimentées, mais bel et bien

d'un atelier dégustation comme on pourrait en faire pour le vin. Insolite? Peut-être. Délicieux? Assurément! L'atelier à domicile nous propose de découvrir jusqu'à cinq variétés de thés. L'idée est de les déguster et de décortiquer le moment en prenant soin de faire attention aux détails comme l'aspect des feuilles, leur couleur, le parfum dégagé. Mais aussi le goût, la rondeur, la texture en bouche. Une expérience guidée par Dominique, qui met en exergue les cinq sens.

Durant deux heures et demie environ, on partage un moment délicieux entre ami(e)s (Covid oblige, les ateliers sont limités au nombre de personnes autorisées par le gouvernement). On en apprend davantage sur l'histoire du thé (saviez-vous que le théier est en fait un arbuste et non un arbre?), sur ses provenances multiples (Japon, Chine, Vietnam), ses éléments de langage (la feuille mouillée se fait appeler infusion, quant au jus, il s'agit de la liqueur) et surtout, comment le préparer (temps d'infusion et température précise). Boire du thé, c'est tout un art que Dominique nous fait découvrir avec passion, saveur et convivialité... On y retournera, c'est certain!

**\*O'Cha Run** livre sa marchandise sur toute l'île de La Réunion ou à récupérer en mains propres à La Possession. Les ateliers à domicile sont à partir de 39€ par personne, à réserver directement sur le site [ocharun.com](http://ocharun.com)

## PAS QUE DANS LA TASSE

Le thé se prête aussi bien à la cuisine! Comme le thé matcha (thé de cérémonie japonaise) qui se mêle parfaitement dans les pâtisseries telles que les mochis (pâtisseries japonaises à base de pâte de riz gluant).

## BON À SAVOIR

La deuxième boisson la plus bue au monde possède de multiples vertus : antioxydante, brûle-graisse, réconfortante et anti-stress, elle peut aussi se boire froide; très désaltérante, elle devient la boisson idéale pour supporter les chaleurs tropicales! Certains thés hydratent même davantage que l'eau et réduisent drastiquement le travail des reins.



## Le yaourt à la grecque, c'est tendance!

En moins de 10 ans, le yaourt à la grecque est devenu une réelle tendance agro-alimentaire. Avez-vous déjà entendu parler du tzatziki? Et bien, le « straggisto », yaourt le plus consommé en Grèce, en est la base. À l'origine, il est fabriqué à partir de lait de brebis égoutté. En France, le yaourt à la grecque est principalement fabriqué à partir de lait de vache égoutté, auquel on ajoute parfois de la crème pour toujours plus d'onctuosité. Il faisait jusqu'à présent partie des produits d'importation mais, désormais fabriqué à La Réunion, le yaourt à la grecque est devenu accessible à toutes les bourses et tant mieux! Car Emmanuelle et Nicolas, du Food Lab Corner, ne manquent pas d'idées pour l'utiliser sous toutes ses formes. Ce jeune couple de blogueurs propose de revisiter les grands classiques des recettes pour y ajouter une touche métissée propre à notre île. Le yaourt à la grecque au citron a ainsi été marié avec le combava dans une succulente recette de brioche métissée! A vos fourneaux!

Facebook : [@foodlabcorner](https://www.facebook.com/foodlabcorner)

## Brioche métissée citron combava

### Les ingrédients

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure boulangère
- 2 pots de yaourt à la grecque au citron
- 120 ml de lait entier
- 50 g de beurre
- 1 oeuf
- 1 c. à s. de flocons d'avoine
- 1 feuille de combava ou le zeste

### La préparation

- Mettre la levure dans le lait tiède. Laisser poser pendant 15 minutes.
- Mettre la farine dans le batteur.
- Rajouter les yaourts (les yaourts à la grecque au citron se trouvent très facilement à La Réunion où ils sont fabriqués), le beurre, le mélange lait-levure. Pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne élastique.
- Faire une boule. Laisser reposer sous un torchon humide jusqu'à ce que le volume de la pâte double.
- Dégazer la pâte sur le plan de travail fariné.
- Mettre la pâte dans un moule à cake, la couvrir une nouvelle fois avec un torchon humide. Laisser poser jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- Mettre au four à 180°C pendant 25 minutes.

