





Dominique Payet, sommelière... du thé !

Depuis peu, la « tea sommelière » Dominique Payet a créé O'Cha Run, dans le but d'initier les néophytes au plaisir du thé. Focus sur son activi-thé.

 Thierry Kasprowicz

 Jérôme Barret et Stéphane Tariffe





En ces temps où voyager est toujours compliqué, Dominique Payet, passionnée du Japon, vous emmène en voyage à chaque tasse de thé dégustée. De La Réunion au Vietnam, de Taïwan au Kenya, les frontières sont abolies pour vous en faire voir de toutes les couleurs. Il existe six couleurs de thé différentes : blanc, jaune, vert, bleu, noir et sombre. Chaque thé, en fonction de sa préparation et de son taux de théine, correspond généralement à un moment de la journée : un thé noir pour démarrer la journée, du thé vert en continu, un thé sombre fermenté pour digérer... Le thé reste une boisson stimulante, mais non excitante, qui agit en profondeur sur l'organisme.

Vers des accords mets et thés

La prochaine étape pour Dominique ? Elaborer des accords mets et thés lors de dîners, et initier les sommeliers de La Réunion à la dégustation du thé. Il est en effet très intéressant de l'associer à des aliments. L'occasion de travailler sur la « cinquième » saveur : l'umami (qui veut dire délicieux en japonais), qu'on retrouve notamment dans le parmesan ou dans les champignons séchés, et à laquelle le thé noir fermenté Pur-Erh s'accorde à merveille. Le thé vert pourra se lier de plaisir avec des sashimis, ou le thé bleu du Japon avec des pâtisseries à l'heure du goûter... En plus d'animer des ateliers d'initiation au thé, la créatrice d'O'Cha Run propose à la vente en vrac, sensiblement au prix métropole, une trentaine de ses thés, exclusivement bio ou issus de l'agriculture raisonnée. Toute une série d'accessoires utiles à la dégustation du thé, comme de très belles théières en fonte émaillée de la marque Hiwatchu du Japon ou encore de belles boîtes à thé avec du papier wahsi, permettent aussi d'entrer davantage dans le fascinant univers du thé.

À l'instar du vin, dès lors qu'on s'y intéresse, le thé devient source de diversité et de complexité à la dégustation. Buveuse de thé depuis trente ans, Dominique s'est sérieusement mise à l'analyser depuis une dizaine d'années, grâce notamment à la rencontre avec Pierre Lebrun du Parti du Thé à Paris. La « tea sommelière » - c'est le terme pour désigner la personne qui initie au thé - souhaite rendre accessible à La Réunion la boisson chaude la plus consommée au monde.

Pour y parvenir, Dominique Payet organise des initiations à la dégustation à domicile, au Lux à l'Ermitage mais aussi dans les comités d'entreprise. L'atelier de deux heures se déroule à cinq personnes maximum, pour préserver la convivialité et l'intimité des échanges. Dominique aborde l'ancestral thé dans sa généralité : ses origines, ses régions de production, ses bienfaits, les différentes couleurs, ses récoltes, les différentes tailles de feuilles... Une large place est bien sûr dédiée à la dégustation (39 €/pers), où l'on procède selon un rituel facile et rapide. Quelques règles de base sont à respecter comme la qualité de l'eau pour apprécier son thé, de préférence une eau minérale neutre ou filtrée, une température d'eau grâce à une bouilloire à thermostat et un temps d'infusion adaptés à chaque thé.

En ces temps où voyager est toujours compliqué, Dominique Payet, passionnée du Japon, vous emmène en voyage à chaque tasse de thé dégustée.



Tea for two ? Tout for tea

RECETTES À
LA VANILLE
PÉI

Médéric Clain

PÂTISSIÈRE 2.0

Restaurant Le Bocage

Les Chefs

Claude Pothin

Ti Fred

Rosmy

...

À la découverte de

Le Comptoir Mélissa

La vanille de la Maison Leichnig

Les vins nature de Cilaos...

Rencontre avec

Une tea sommelière

Un critique gastronomique péi

Une céramiste culinaire

...

le bon
zest