



© Photo Sasuama Communication



© Photo MyElsa-photographie

Fromage et thé, l'accord parfait

L'idée d'associer la boisson millénaire aux produits laitiers peut surprendre mais "les fromages s'accordent aussi bien avec une tasse de thé qu'avec un verre à pied" confirme Dominique Payet, fondatrice de O'Cha Run, l'atelier du thé.

Dominique Payet avoue "enfant, n'avoir pas compris l'engouement de son entourage pour cette tasse d'eau chaude vaguement parfumée". Alors qu'elle est étudiante à Toulouse, la Réunionnaise commence à en apprécier les arômes réconfortants, tout particulièrement en hiver. La passion pour la boisson millénaire ne la quittera plus. Après une carrière dans le tourisme, Dominique initie une activité de distribution de thés haut de gamme, bio ou issus de l'agriculture raisonnée qu'elle complète avec une panoplie d'accessoires de très belle facture, en provenance directe du Japon. En parallèle, désireuse de partager sa passion avec le plus grand nombre, elle étoffe ses propositions en organisant des ateliers thématiques.

INFUSIONS ET FUSIONS

En groupe de 2 à 5 personnes, néophytes comme passionnés se retrouvent ainsi durant une heure et demie pour partir à la découverte de thés sélectionnés pour leur provenance, leur spécificité, leur subtilité ou encore leur noblesse. Déclinés sous deux thèmes : pays du thé et couleurs du thé, les ateliers O'Cha Run permettent d'aborder le thème de manière ludique, au travers de légendes, de réalités économiques et sociétales, sans manquer d'évoquer les différentes techniques qui permettent de le sublimer



sur le constat réalisé au Japon, son "pays de cœur", où dans chaque restaurant les convives sont accueillis avec une tasse de thé. "Une tasse que le serveur veillera à maintenir pleine tout du long du repas".

Mais si l'accord thé/sushi apparaît comme une évidence, le mariage de la boisson avec le fromage risque d'en surprendre plus d'un. Et pourtant...

DES DÉCOUVERTES SURPRENANTES

"Les Réunionnais aiment de plus en plus les fromages, en atteste le déploiement d'enseignes spécialisées aux quatre coins de l'île" confirme Dominique Payet.

La spécialiste du thé qui s'avoue également grande amatrice de fromage, peaufine continuellement le contenu de son futur atelier.

ateliers de dégustation, le thé infuse dans une eau à 70° avant d'être consommé entre 20 et 40°. L'accord thé/fromage requiert pour sa part une eau à 30/40° maximum, afin de ne pas brûler les molécules de la préparation fromagère mais de l'attendrir suffisamment pour lui permettre d'exhaler ses arômes. Il sera ensuite consommé à une température de 20° maximum" explique la spécialiste qui peaufine également sa sélection des meilleurs accords : Parmesan raffiné et Pu-Erh, un thé sombre fermenté chinois pour une "explosion en bouche", fromage de chèvre à déguster avec un thé vert de printemps ou encore fromage au lait de vache qui s'accordera parfaitement avec un thé noir. Pour un parfait respect de la chaîne du froid, l'organisatrice développera son partenariat avec