

DOSSIER DE PRESSE

Accords fromages et thés !

by

enfin!
LE FROMAGER &



Jeudi 20 mai 2022 à 10h

Enfin ! Le Fromager
119, rue Jules Auber
97400 Saint-Denis

Genèse du concept,

Vous prendrez bien *une tasse de fromages ?*

L'accord Fromages et Thés peut surprendre mais le thé partagé avec le vin de nombreuses similitudes : traditions ancestrales, grands crus, terroir d'exception, multitudes de variétés et bien sûr l'art de la dégustation, si cher en France.

Ce sont les raisons pour lesquelles cet accord plaît de plus en plus aux initiés. Boire du thé avec du fromage présente en effet plusieurs avantages :

- ✓ Le thé n'altère pas les sens,
- ✓ Consommé tiède, le thé développe les arômes du fromage en faisant fondre ses matières grasses.

Il faudra bien sûr respecter les règles de base d'une dégustation de thés à savoir :

- ✓ Utiliser une eau de qualité (de source ou a minima filtrée)
- ✓ Respecter les dosages, température et durée d'infusion (notés sur les paquets)
- ✓ Utiliser des thés d'origine, donc nature dans un premier temps afin d'habituer son palais.

Cet accord est possible grâce à l'adhésion de Enfin ! Le Fromager séduit par le thème. Enfin ! Le fromager propose en effet depuis 2019 des afterworks dans son établissement de St-Denis ainsi qu'au Tampon depuis son ouverture en septembre 2021.





Enfin ! Le Fromager, c'est plus de 100 fromages fermiers ou artisanaux, souvent AOP et presque toujours au lait cru, sélectionnés pour la garantie de leurs origines, la qualité de leur fabrication et de leur affinage.

En étudiant les procédés de fabrication et de conservation de chacun des fromages qu'il propose, Enfin ! Le fromager s'assure que le transport aérien réfrigéré n'altérera pas leur qualité.

Enfin ! Le fromager propose ainsi des fromages :

- ✓ au lait de vache : croûtes lavées, fleuries, pâtes molles, pressées ou persillées,
- ✓ au lait de chèvre : bien souvent les fromages les plus digestes, on les trouve sous toutes les formes, sous tous les affinages (frais, entre-deux, demi-sec, sec)
- ✓ au lait de brebis : des fromages énergétiques au bon goût acidulé
- ✓ au lait de bufflone : un lait fin et délicat pour des fromages filés jeunes et goûteux.

Enfin ! Le fromager propose également des charcuteries fines du Pays Basque, une belle cave à vin et des produits Peï (Bières, miels, confitures). Ses 4 boutiques sont situées :

- ✓ Au Tampon : 21, rue Marius et Ary Leblond – 0262 08 15 47
- ✓ A St-Denis : 119, rue Jules Auber – 0262 08 49 43
- ✓ A St-Gilles : Mail de Rodrigues – 0262 08 80 04
- ✓ A St-Pierre : 8, rue Victor le Vigoureux – 0262 14 54 58

Et 1 site internet : www.enfinlefromager.fr



Lors du lancement des ateliers d'initiation à la dégustation de thés en mars 2021, O'Cha Run L'atelier du Thé avait annoncé également la préparation de ses premiers **accords Mets & Thés**.

C'est chose faite aujourd'hui avec le tout premier **accord Fromages & Thés**, inédit à La Réunion, en afterworks au Tampon et à St-Denis. Un autre accord devrait arriver au début de du deuxième semestre 2022 ainsi qu'une autre nouveauté.

Pour rappel O'Cha Run L'atelier du thé, c'est aussi la vente de thés hauts de gamme, bio ou d'agriculture raisonnée, du Parti du Thé, maison parisienne via le site www.ocharun.com

Pourquoi avoir choisi cette marque ?

Pour sa philosophie : des produits de terroir et hautement qualitatifs proposés au juste prix. Pierre Lebrun, son fondateur, voyage à travers le monde pour connaître les producteurs qui cultivent souvent des parcelles familiales.

Pour son objectif : démocratiser cette boisson peu connue du grand public. Pierre Lebrun a été le concepteur du « mur de saveurs », rendant ainsi les différents thés proposés accessibles à ses clients qui pouvaient les sentir dans sa boutique. Ce mur, qui a obtenu le prix de l'innovation par le Guide du Thé, a été copié ensuite par de grandes maisons de thé.

Pour sa qualité : Je suis une fidèle consommatrice de cette marque depuis une dizaine d'années.

O'Cha Run revend également des thés d'origine de La Maison du Vietnam pour des crus d'exception.

O'Cha Run L'atelier du thé propose **des accessoires du thé**, majoritairement en provenance du Japon.



Bon à savoir :

Le siège social de O'Cha Run L'atelier du thé étant basé à La Possession, la société livre *gratuitement* les thés et les accessoires au domicile des résidents ou entreprises de la commune.

Pourquoi le thé ?

Chaud, le thé possède des vertus **réconfortantes, anti-stress et relaxantes**. Le consommer se révèle approprié en cette période particulière.

La 2^e boisson la plus bue au monde après l'eau est également propice à **la méditation**.

Froid et agrémenté de fruits ou d'herbes fraîches, le thé est **rafraichissant et désaltérant** : la boisson idéale d'un été tropical. Certains thés hydratent beaucoup plus que l'eau, réduisant ainsi le travail des reins.

Le thé peut se manger aussi : certains thés se prêtent très bien à la cuisine ou à la pâtisserie comme le thé matcha, thé de la cérémonie du thé japonaise.

Le thé, et notamment, le thé vert possède de nombreuses vertus médicinales :

- ✓ Antioxydant,
- ✓ Désintoxiquant
- ✓ Active le métabolisme
- ✓ Brûle les graisses
- ✓ Améliore la vitalité
- ✓ Anti-inflammatoire
- ✓ Antifongique
- ✓ Aide à la digestion

Pourquoi déguster le thé ?

Prendre le temps de se poser, **l'infuser le temps et à la température indiqués** (dépendamment de la couleur du thé) permet de révéler toute la subtilité de ce breuvage noble.

Déguster un thé permet de mettre ses 5 sens en éveil, vivre une véritable expérience gustative et voyager.

L'accord Fromages & Thés, en quelques mots et en chiffres

Cible :

- Amateurs de produits du terroir, de qualité,
- Amateurs de vins mais aussi personnes ne buvant pas d'alcool,
- Amateurs d'ateliers participatifs insolites
- Néophytes,
- Entre amis, en famille

Durée : 1h30

Déroulement : accord de 5 fromages & thés

Nombre de participants : de 10 à 12 personnes

Quand ?

Le 2^e jeudi du mois à St-Denis

Le 2^e vendredi du mois au Tampon

Fréquence : tous les 2 mois à compter du 20 mai

mai. Réservation : www.ocharun.com

Coût : 48€ / personne

Planning 2022

Boutique de St-Denis,

Jeudi 09 juin

Jeudi 11 août

Jeudi 13 octobre

Jeudi 8 décembre

Boutique du Tampon

Vendredi 10 juin

Vendredi 12 août

Vendredi 14 octobre

Vendredi 9 décembre

Contacts



- ✓ Au Tampon : 21, rue Marius et Ary Leblond – 0262 08 15 47
- ✓ A St-Denis : 119, rue Jules Auber – 0262 08 49 43
- ✓ A St-Gilles : Mail de Rodrigues – 0262 08 80 04
- ✓ A St-Pierre : 8, rue Victor le Vigoureux – 0262 14 54 58



www.enfinlefromager.fr



contact@enfinlefromager.fr



Enfin le Fromager



[enfinlefromager](https://www.instagram.com/enfinlefromager)



O'Cha Run
L'atelier du thé



www.ocharun.com



contact@ocharun.com

06  92 95 10 37



O'Cha Run L'atelier du thé



[O_Cha_Run_L_atelier_du_the](https://www.instagram.com/O_Cha_Run_L_atelier_du_the)