

# INFRAROUGE



EN VENTE NULLE PART  
[www.infrarouge.fr](http://www.infrarouge.fr)

**INTERVIEW**  
**CÉCILE**  
**DE FRANCE**  
LA PEINTURE  
EN TOILE DE FOND

**Dossier**  
*Spécial Montagne*

## The FOR TOUT !

Par Anne Debbasch

Changeons nos habitudes ! Le thé, cette boisson chaude qui réchauffe en hiver ou accompagne la cuisine asiatique, n'est plus... Désormais, il se consomme à la manière du vin.



Matthieu Carlin



Dessert pomme, poire, coing et quenelle de glace au thé



Édouard Malbois



Grands Jardins réinvente le thé

**I**nfusés à chaud, les grands thés sont souvent réservés à de fins connaisseurs ! Pour tous les jours, le thé se résume plutôt au sachet que l'on glisse machinalement dans sa tasse d'eau chaude – quand ce n'est pas un gobelet –, sans même prêter attention à sa température, et que l'on boit par habitude. Froid, il se cantonne le plus souvent aux boueilles en plastique de thé glacé aromatisé dont le goût est davantage celui du sucre et de l'arôme que celui du thé.

### Luxe à la française

Grands Jardins, toute jeune marque créative, réinvente le thé à la française, pas la tasse des tea time chics, mais un thé radical, éminemment joyeux, proposé en bourguignonne de 75 cl et servi froid au verre ! Il fallait y penser, car la quille perdue au milieu des théières fait encore figure d'OVNI. « En imaginant cette proposition, j'avais envie de dérouter, de dérider le repas en allant chercher un compagnon au vin », souligne Édouard Malbois, l'un des fondateurs de la marque Grands Jardins. Aujourd'hui, le vin est tout-puissant, il endosse à lui seul la responsabilité de porter le plaisir liquide à table en s'accordant au solide, mais c'était sans compter avec les thés. Grâce à l'infusion à froid, certains thés – thé blanc, oolong, thé vert –, sélectionnés auprès des producteurs dans leurs pays d'origine, révèlent un bouquet aromatique étonnant – jasmin, letchi, notes de sous-bois, caramel –, une longueur en bouche insolente, la juste quantité de tanins nécessaire pour donner du corps à la boisson sans tomber dans l'astringence, et même une texture. « Nous travaillons dans une conversation créative avec des chefs comme Alexandre Mazzia, Mallory Gabsi, Julien Dumas, Thierry Marx, Matthieu Carlin à la recherche de pairing de pointe, mais cette expérience reste encore très élitiste. Nous voulons que cette bouteille, un peu complexe par les codes qu'elle renvoie, entre dans les familles pour devenir le rafraîchissement au quotidien », précise Édouard Malbois.

Matthieu Carlin, le chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon, s'est laissé séduire par la saveur de ces thés et la constance de leur goût. En pâtisserie, au-delà des accords, les infusions se font souvent à froid, car l'expression des goûts est plus douce, plus pure. De la même façon, les thés infusés à froid permettent de réaliser des gelées battues, des sauces, des granités, des sorbets, des glaces comme dans le dessert pomme, poire, coing du chef servi avec une quenelle de glace au thé. « En poussant l'exercice plus

loin, on peut même imaginer une vinaigrette pour assaisonner une salade de fruits par exemple », s'extasie-t-il. Inspiré par ces thés rares au caractère marqué, Matthieu Carlin réfléchit également à l'utilisation du thé oolong – le Da Hong Pao – pour parfumer des poires préparées sous vide. « Cette façon de faire ne dénature ni la poire ni les arômes du thé dont la poire va se gorgier en sublimant ses parfums. »

### Un nouvel art de vivre

Le fait d'infuser un thé à froid – entre une et quatre heures – dérègle le cadre classique des infusions que nous connaissons davantage à chaud. Ce mode d'infusion a aussi l'avantage de donner des thés faiblement théinés, car la molécule se dissout mal à froid. Cependant, tous les thés ne s'y prêtent pas. Le choix d'eaux aux profils précis, peu minéralisées, est également nécessaire pour respecter l'expression aromatique. On découvre ainsi un nez boisé et des notes franches de jasmin et de letchi pour le thé Jaspire, un thé blanc d'origine népalaise, des arômes étonnement grillés et iodés pour le thé vert de Kagoshima au Japon, composé de tiges et de brindilles. « Notre objectif est de démocratiser le thé à table, mais aussi à tous les moments de la journée. Le vin est un universel de quotidienneté, de familiarité. Le fait de proposer le thé dans une bouteille de vin, sans sucre ajouté ni additifs, et de le servir à la manière du vin change tout. » En lui octroyant ses lettres de noblesse, le thé devient terroir, il s'intègre au quotidien, à la culture française, il inaugure un nouvel art de vivre. Pour aller plus loin dans sa démarche, la marque sort un carré quatre litres, clin d'œil au cubi, offrant la possibilité de se servir un petit verre à la demande et sans modération ! « Le thé s'oxyde très vite, les bouteilles ne se conservent que sept jours après infusion. Pour le carré quatre litres, nous avons mis au point une stérilisation flash qui permet de le garder au frais huit semaines après ouverture. » De ces thés différents – il y en a cinq à ce jour – on peut tout imaginer : apéros disruptifs, mocktails inspirés sans alcool pour jouer le jeu du jusqu'au-boutisme et, pourquoi pas, surprendre ses amis en servant la boisson dans une carafe en respectant une température de dégustation de 10 °C.

Le thé n'est plus ici un exercice de luxe confiné, réservé et élitiste, mais une conversation ouverte à tous. Pour les fêtes, la bouteille de thé deviendra-t-elle le nouveau flacon type ?