

VÉRONIQUE GALLAIS

Texte : Colette de Lucia / Photos : Jean-Guy Python



Héritière d'un certain art
de vivre autour du thé



Frondeuse, bourlingueuse et gourmande, Véronique Gallais n'a pas son pareil pour nous parler du thé, ce breuvage ambré, qui ne possède certes pas l'impertinence du vin, ni la puissance du café, ni même encore la jovialité du cacao, mais qui, tel le célèbre « Pouchkine » – variante du Earl Grey – séduit les palais les plus fins parmi les amateurs de thé. Rencontre avec cette passionnée de petites feuilles de camélia, qui nous convie à accomplir un voyage extraordinaire aux pays des saveurs dans sa charmante échoppe carougeoise : le Betjeman and Barton.



À peine entré, le chaland découvre les mille attraits que recèle cette ravissante boutique aux notes orientales, sans compter l'exceptionnelle richesse et diversité de thés qu'il est invité à déguster, dans une ambiance à la fois conviviale, généreuse qui fleure bon le partage et l'amitié. Au premier abord, on aperçoit un étal en bois très rétro où trônent des pots emplis de gourmandises en tout genre, sucre candi, chocolats à l'ancienne, pain d'épices extraordinairement appétissants. Dans une petite pièce adjacente, de la vaisselle en porcelaine autour du thé. C'est dans ce décor inspiré des comptoirs d'antan que s'ouvre en effet un espace

dédié à une diversité époustouflante de thés gourmands, fleuris, des grands crus pour la plupart, tous issus de la route des Indes ou du Pays du Soleil Levant.

«En 1993, cet univers fascinant m'était parfaitement inconnu, se souvient Véronique Gallais. Parmi les quatre-vingts variétés de thés existant dans cette boutique, je ne discernais pas encore toutes les nuances de ce nectar cuivré. Je ne savais pas non plus qu'il bousculerait ma vie à ce point». Venue en villégiature durant un mois, elle a posé définitivement ses valises. L'année suivante, la boutique était à remettre et la jeune trentenaire a saisi sa chance, relevé les défis financiers, et retroussé ses manches: elle

s'est vu propulsée à la tête de ce magasin et s'est lancée avec beaucoup d'enthousiasme dans l'aventure. Et bien lui en a pris, car elle est tombée littéralement amoureuse de thés verts quelque trois ans plus tard, ce qui lui a conféré une place de choix aujourd'hui, en devenant une spécialiste proposant environ trente thés verts, bleu-verts et blancs très subtils.

En l'an 2000, on la presse d'organiser des soirées pour faire partager ses connaissances à un public restreint. Une reconnaissance en quelque sorte d'un savoir-faire, que dis-je, d'une passion. Car c'est bien de passion qu'il s'agit-là, comme le commente si bien Véronique: «A ce

moment, je comprends que je suis animée d'une réelle passion, d'un mode de vie pour le thé dont je ne saurais plus me passer. Je reste toujours plus gourmande de découvertes et désire faire partager l'ivresse dont on se sent envahi après seulement quelques tasses de ce nectar quand celui-ci a su être bien préparé...»

Depuis lors, les dégustations s'enchaînent – plus de mille – au cours desquelles la jeune femme, qui porte un soin infini à ses invités, a fédéré d'autres projets, tout aussi exaltants, a priori irréalisables, comme un repas gastronomique avec accords mets et grands crus de thés en guise de vin à La Colombière à Lully, ou – en été – des accords fromages et thés (eh oui) avec le célèbre fromager genevois Dominique Ryser, chez Bruand aux Halles de Rives. «Une véritable révélation, plébiscitée par des gourmets aussi curieux que confiants en ces expériences gastronomiques inédites qui dégustent de grands crus: noir, rouge, semi-fermenté, vert, bleu-vert et blanc et yin – zen (cueillette impériale), la sommité du petit bourgeon».

Ainsi, Véronique présente-t-elle, désormais, le thé, aux écoles, pour faire initier au goût les plus jeunes et ne cesse de pré-

“ Posséder l'art de l'observation de la robe, de la définition du bouquet et l'appréciation des saveurs.

senter à raison de deux dégustations par an – une en été, l'autre en automne – des thés extraordinaires sous des jours très particuliers!

L'AMOUR POUR UNE TOUTE PETITE FEUILLE

Elle en parle si bien du thé. De ce monde qu'elle trouve aussi captivant que celui du vin. Au cours de ces soirées, sortes d'incursion dans l'univers du thé, l'on peut apprendre que Jacques Jumeau-Lafond, dans les années 50, fut le talentueux créateur de thés parfumés ou aromatisés,

dont le célèbre « Pouchkine » qui séduisit tant de consommateurs que cela lui permit de prendre son envol. A l'écoute du plaisir des palais, dont le sien, et entouré de nombreux amis ou connaissances, tous fins connaisseurs, ce pionnier fit découvrir en les important les meilleurs crus de thé en Europe. Elle nous révèle encore qu'à l'instar du buveur de comptoir, incapable d'apprécier les subtilités d'un Château Pétrus 1949, le buveur de thé en sachet de poudre noire plongé dans l'eau chaude nitratée ne peut imaginer la finesse d'un « Pivoine sous les nuages »...

En effet, l'œnologue a ceci de commun avec le goûteur de thé, c'est de posséder l'art de l'observation de la robe, de la définition du bouquet et l'appréciation des saveurs. «De plus, que ce soit sous une tente Touareg, dans un chais à Meursault, dans une chambre de thé à Koto, dans une bodega à Grenade, dans une datcha de Pouchkine ou dans un mazot à Évolène, le thé et le vin engendrent toujours plaisir, convivialité et partage».



pourtant étonnants par la subtilité pour qui possède un palais déjà fort éduqué. Et enfin, des thés « sculptés » – bourgeons roulés, torsadés ou noués à la main – qui allient qualité, finesse, esthétique et poésie...



Quant au Japon, il produit exclusivement des thés verts dont les variétés les plus connues sont le Sencha et le fameux Gyokuro, « La Rosée précieuse » qui, pendant plusieurs semaines avant la récolte, est couvert d'ombrières qui filtrent 90% de la lumière. Ce qui a pour effet de donner des feuilles plus riches en chlorophylle et moins chargées en tanin. Le Matcha, lui, est servi au cours de cérémonies du thé « Chanoyu ». Le Genmaicha a ceci de particulier, c'est qu'il est mélangé à du riz grillé et du maïs soufflé, et le Hojicha est un thé vert torréfié, très faible en théine.

Enfin, cette touche-à-tout, ancienne décoratrice d'intérieur, qui effectue des navettes constantes entre le Maroc dont elle s'est entichée et où elle a fait la rencontre de son futur mari, affectionne particulièrement les thés suivants : Le First Flush Darjeeling (première récolte) notamment le Steintal 2009, les thés verts japonais, comme le Tamargokucha, un bleu-vert Jade Oolong de Formose et un Yin Zen à faire pleurer tout adepte qui se respecte. Du rêve à l'état pur. (CdL)

L'ADRESSE DE L'ÉCHOPPE

Dame Théine SA • Véronique Gallais
9, rue Roi-Victor-Amé • 1227 Carouge
Tél. 022 301 20 30
www.barton.ch

Les pays producteurs de thé les plus réputés sont, pour l'Inde, Darjeeling, Assam, Sikkim, Nilgiri, Travancore, Dooars et Terai. A noter, c'est le premier pays producteur de thé au monde qui produit notamment des thés appelés des « Grands Seigneurs » dans la région de Darjeeling, thés souvent commercialisés sous le nom de leur jardin, tels Jungpana, Margaret's Hope, Goomtee, Singbully, Tukvar ou Tumsong. Récoltés trois fois par

ans, ils donnent en première récolte des thés légers mais très aromatiques, tel le fameux First Flush, cueilli de mars à la fin de la période froide. Il est vert dans toutes les acceptions du terme : feuille de couleur verte, goût également vert, voire muscat, amande verte ou fruit vert. « Les planteurs de cette région ont porté l'essentiel de leurs efforts sur la production des Second Flush, alors que les First Flush connaissent un engouement tel que pour notre part, nous n'hésitons pas, comme tous les importateurs de bons thés, à faire venir les premières caisses de l'année par avion ».


Parmi les thés appréciés aujourd'hui, citons les thés noirs de Chine (Yunnan, Keemum, Szechwan, etc.), des thés rouges, comme « Pu-erh », rare et de haute qualité, des thés verts – jusqu'à 4000 crus – d'une finesse exceptionnelle et d'une diversité de saveurs remarquable, des thés bleu-vert (Wulong) dont les mystères de transformation restent à ce jour une énigme car très secrètement protégés. Les grands connaisseurs sont d'ailleurs prêts à dépenser des fortunes pour quelques grammes de ces merveilleuses feuilles.

Des nectars fascinants et rares, comme les thés jaunes, de pures merveilles, des thés blancs, encore méconnus en Europe et

ALIGRO
ESPACE PRO

Genève • Chavannes • Sion

*la Fraîcheur
à prix incomparable*



le partenaire de la gastronomie

www.aligro.ch