



Chantal, Cathy, Marjeta, Barbara et Nicoletta ont été les premières à participer à un atelier gourmand au thé, avec le chef Jeremy Schambacher.

LE THÉ S'INVITE CHEZ LES FINS GOURMETS

GASTRONOMIE Une Genevoise passionnée du breuvage s'associe à un as des fourneaux pour organiser des ateliers, surfant sur la tendance du bio et l'engouement pour la santé.

«**L**es déclinaisons du thé sont aussi nombreuses que celles du vin. Les adjectifs pour les décrire aussi.» Véronique Gallais maîtrise son sujet. La patronne du magasin genevois Betjeman & Barton est convaincue que les innombrables subtilités du breuvage peuvent remplacer celles des bons crus aux côtés de l'assiette gourmande. Une certitude qui l'a menée à une récente collaboration avec le jeune chef gastronomique Jeremy Schambacher. Entre le 19 et le 23 septembre, à l'occasion de la Semaine du goût, le duo organise trois ateliers à Genève. «C'est ainsi que notre concept Cuisine Ô Thé est né», confie les nouveaux partenaires. Une expérience à vivre en comité réduit.

Protocole strict

Le cours commence par les bases. On désosse des pigeons, tout en dégustant une soupe au potiron et

au thé préparée en amont par le chef. Chantal, Cathy, Marjeta, Barbara et Nicoletta sont aux fourneaux pour ce premier atelier, vendredi dernier.

Nicoletta s'offusque du lavage des champignons. «Dans mon pays d'origine (ndlr: l'Italie), cela ne se fait pas», taquine-t-elle. Jeremy continue à guider le cours

que thé sa température. L'eau du robinet? Un blasphème pour ce groupe de fins gastronomes. «Une eau douce en bouteille est la meilleure option, relève Véronique. De l'eau filtrée peut aussi faire l'affaire.»

Pourquoi cette passionnée lance-t-elle son concept maintenant, après seize ans de dévoue-

ment, estime la passionnée. Les breuvages au thé fumé sont également bons pour les personnes qui souhaitent arrêter la cigarette. Du moins, c'est ce que certains clients me racontent.»

Un concept qui continue

Si un bistrot permanent mariant infusions de thé et gastronomie locale n'est pas encore à l'ordre du jour, les ateliers seront désormais programmés régulièrement. La prochaine session est prévue en février. «Mon rêve absolu serait de tenir un restaurant autour du concept à Genève, raconte Véronique, en contemplant les plats des participantes avec envie. Ces cours sont un bon début.» Après deux heures de découpages, la dégustation peut enfin commencer. Un repas raffiné... sans alcool.

● SARAH ZEINES

sarah.zeines@lematin.ch

«**Pendant longtemps, le thé était associé à la maladie. Aujourd'hui, il fait penser au bien-être**»

Véronique Gallais, patronne de la boutique Betjeman & Barton à Carouge

avec patience. Le découpage de la feuille de brick et la mise en forme des pâtes au matcha (thé vert en poudre) se révèlent être des tâches trop techniques pour certaines. «La présentation n'a pas besoin d'être parfaite», rassure le chef.

Ici, pour la préparation, le protocole est pourtant strict. A cha-

ment aux feuilles aromatiques? «Parce que les clichés liés au thé ont disparu, analyse-t-elle. Pendant longtemps, le thé était associé à la maladie. Aujourd'hui, il fait penser au bien-être.»

Sa substitution au vin lui a toujours semblé une évidence. «Comme un bon verre, le thé peut

www.barton.ch