

gastro

/ PAR ODILE HABEL

# Le thé des Genevoises

VERSION CLASSIQUE, UN LIVRE ET UNE TASSE DE THÉ; VERSION MODERNE, UN THÉ ET LA LECTURE SUR INTERNET. LE BLOG LES GENEVOISES, QUI PARLE DE MODE, DE CULTURE, DE GASTRONOMIE, DE VOYAGE ET DE BIEN-ÊTRE, VIENT AINSI DE LANCER LES GENEVOISES MON THÉ N°1.

«Nous avons le réflexe de nous préparer un thé et puis de nous installer pour lire ou travailler, alors forcément on a eu l'idée de créer le nôtre, celui qui accompagne la lecture de notre blog»,



expliquent Odile Habel et Eléonore De Porter, les deux fondatrices du blog qui se sont adressées à Véronique Gallais, propriétaire de la boutique Betjeman & Barton, à Carouge, et experte «ès thés» réputée.

«Nous nous connaissons depuis longtemps et il était évident qu'elle était celle qui saurait traduire notre envie d'un thé correspondant à la personnalité des Genevoises». Se succèdent alors plusieurs séances de dégustation avec, à chaque fois, le choix entre trois thés à découvrir dans leur version chaude et froide. D'une réunion à l'autre, la composition du thé se construit et s'affine. «Parfois il manquait juste un petit quelque chose, mais toute la difficulté était de trouver cet ingrédient». A l'arrivée, le thé vert sencha du Japon s'associe à des morceaux de pomme, à de la citronnelle, de la cardamome, des pétales de rose et du gingembre, réputé



Photos: © Karine Bauzin

pour ses vertus naturelles. Enfin, les fleurs de tiaré, la mauve, le cherimoya, le jasmin et la vanille apportent au thé une douceur gourmande.

Vendu chez Betjeman & Barton depuis la rentrée, Mon Thé n°1 a séduit déjà les Wild Girls, le deli situé au 6<sup>e</sup> étage du Bon Génie, à Genève, et le salon de thé La Couronne, à Corsier.

#### INFOS:

Betjeman & Barton  
35, rue Saint-Joseph – Carouge/Genève  
Sur le site: [lesgenevoises.com](http://lesgenevoises.com)