

Marie Verdel, de la boutique carougeoise, porte des pots de 2,5 kg décorés par l'artiste ZoulliArt.



## Les thés Betjeman & Barton célèbrent leur centenaire

Créée voici un siècle par deux Britanniques, la célèbre maison de thé est présente en Suisse depuis 25 ans exactement.

PAR SERGE GUERTCHAKOFF

Fondée voici 100 ans exactement par deux Britanniques installés à Paris, la maison Betjeman & Barton est à l'origine du fameux thé Pouchkine, aux saveurs de bergamote et d'agrumes, adulé aujourd'hui encore par le prince Charles. En Suisse, outre son point de vente carougeoise (GE), on trouve ses produits sur les sous-tasses de la plupart des cinq-étoiles romands.

Assez discrète, cette maison de thé a changé discrètement d'actionnaires voici un peu plus d'une année. Connue pour sa fabrique de chocolat dans l'Eure, une famille normande, les Cluizel, a racheté Betjeman & Barton au groupe de café italien Illy, déjà propriétaire des thés Dammann. Ce rapprochement stratégique entre deux marques historiques, partageant des valeurs communes, s'inscrit dans une volonté de développement en France et à l'international.

### Des chocolats originaux

Cela étant, à l'occasion de ce centenaire, l'antenne suisse a collaboré avec une chocolatière de la maison carougeoise Albert Pognier pour créer une série limitée de plaques de chocolat très particulières: chocolat blanc au thé vert japonais matcha; chocolat au lait au thé noir de Chine hanami; chocolat au lait au thé vert genmaicha (avec du riz grillé et du maïs soufflé); et enfin, chocolat noir au thé vert sencha Les Invités (avec de la rose et du litchi). Ce dernier reprend le thé Les Invités créé à l'occasion des 100 ans. Il s'agit d'un mélange de thé vert nature de Chine et de thé vert au jasmin. On y trouve encore des pétales de fleur, des arômes litchi, pamplemousse et pêche de vigne. Cette édition limitée est vendue dans une boîte de 200 grammes illustrée par Clémence Monot.

Ce lancement succède au thé créé début



Betjeman & Barton vend plus de 130 thés, dont le Darjeeling Arya.



La tendance est au développement de tisanes et d'infusions de fruits.

PHOTOS: NICOLE MATSCHOSS



Edition limitée illustrée par Clémence Monot pour les 100 ans de la maison.

septembre tout spécialement pour les enfants: un honeybush (buisson à miel, cousin du fameux rooibos) sans théine aux saveurs d'amande, de pistache et de nougat. Intitulé Merveilles, ce thé est une première chez Betjeman & Barton.

La tendance est aussi à un éventail de tisanes et d'infusions de fruits. Des mélanges dans l'air du temps, tels Céleste, Réveuses, Beautiful B ou encore les toutes dernières arrivées, les infusions Cocoa, écorces de fèves de cacao qui se servent aussi bien chaudes qu'en boisson glacée. Un exemple? Le thé noir caviar de yuzu: un mélange de thé noir de Chine et de Ceylan, parfumé avec du citron caviar, du yuzu, des écorces d'orange et des fleurs de soucis. Rappelons que le citron caviar s'appelle ainsi car sous son écorce se cachent de petites «billes» croquantes et acidulées aux apparences de caviar avec des notes de pamplemousse, ce qui explique sa dénomination. Quant au yuzu, il s'agit d'un hybride de mandarine sauvage et de citron. Un incontournable dans la cuisine asiatique.

### Art et dégustations

Véronique Gallais, patronne de la boutique suisse de cette maison de thé, est réputée pour organiser de multiples rencontres avec d'autres artisans passionnés, artistes ou commerçants (fleuriste, fromager, restaurateur, etc.). C'est ainsi que des alliances sont nées, telles que «thé et gastronomie», «thé et fromage» (généralement avec Dominique Ryser de la fromagerie Bruand), «thé et cacao», «Bach à thé», «thé et cigare» ou encore «bar à cocktails de thé». Ainsi, le 19 septembre dernier, en partenariat avec House of Grauer, quelques dizaines de passionnés ont pu s'essayer à une dizaine d'alliances insolites entre divers thés et des cigares adaptés. Depuis que ces soirées ont débuté, en l'an 2000, elles ont accueilli plus de 10 000 personnes! On y découvre non seulement les thés noirs et verts, mais aussi des thés rouges, semi-fermentés, bleus verts et blancs.

Pour marquer ses 100 ans, la PME a choisi de s'offrir une collaboration avec ZoulliArt, jeune street artiste déjà très en vue, virtuose de la bombe aérosol. La maison mère n'avait jamais développé de projet autour de l'art. Après avoir longuement réfléchi à cette collaboration et au support qui permettrait au graffeur de s'exprimer le plus librement possible, le choix s'est porté sur les grosses boîtes métalliques de 2,5 kg, emblématiques de la marque. Résultat: une série de boîtes collectors disponibles dans les magasins de la marque, dont 25 à Carouge. Voici cinq ans, à l'occasion des 20 ans de Betjeman & Barton Carouge, la boutique avait fait appel à Sylvie Bleeckx, illustratrice réputée. ■



Une des premières boîtes du thé de Pavel Koussmichoff

### Une alliance entre Kusmi Tea et Nestlé

Le pari est osé. La maison française et Special. T proposent 6 thés emblématiques, dont Prince Wladimir, créé en 1888. C'est une alliance entre tradition et modernité. D'une part, Kusmi Tea, maison de thé fondée en 1867 à Saint-Petersbourg par Pavel Koussmichoff, puis ressuscitée par les frères Orebi qui ont racheté la belle endormie en 2003. D'autre part, Special. T, marque de Nestlé qui, grâce à sa machine à thé, permet d'infuser chaque capsule au degré et à la seconde près.

L'occasion de discuter avec Sylvain Orebi, PDG du Groupe Orientis (Kusmi Tea, Løv Organic, Marlette), lequel a revendu sa filiale dédiée à la distribution des machines à café Jura en France au groupe suisse Jura Elektroapparate en 2011. «Nous n'utilisons que les meilleures feuilles de thé, pas les brisures, avec des arômes naturels fournis notamment par la maison Firmenich. Le mélange et l'aromatization sont effectués en France. C'est notre vraie différence. Beaucoup de nos concurrents font effectuer ce travail au Maroc, notamment, confie Sylvain Orebi. Nous avons des mélanges emblématiques qui ont parfois plus de 100 ans, tels que le Prince Wladimir (créé en 1888 pour fêter les 900 ans du baptême de la Russie par saint Vladimir), ou Anastasia. C'est moi qui dirige la création de la plupart de nos thés, lesquels sont généralement parfumés. Je viens du monde des matières premières. J'ai toujours navigué dans le café, le cacao et le thé. Nous travaillons beaucoup pour trouver de nouveaux arômes.»

En 2018, Kusmi Tea a engagé un partenariat avec le WWF qui a pour but de faire basculer l'ensemble de ses thés en bio courant 2020. Orientis avait créé entre-temps, en septembre 2010, Løv Organic, plutôt présente dans les infusions.

