



Revue de presse Groupe

juin 2020



Sommaire

Comptoir Français du Thé : p. 3 à 23

Herbapac: p. 24 et 255

Yves Thuriès, chocolatier-récoltant : p. 26 à 322

Salpa Restauration : p. 33 à 366

Les Secrets du chocolat : p. 37 à 40

Schaal: p. 41 à 44



le monde de L'ÉPICERIE FINE

La référence des professionnels du secteur Gourmet

Newsletter "Mieux vivre la crise ensemble" - 11 mai 2020



"VOUS AVEZ LA PAROLE"

Vous commerçants

Comptoir Français du Thé

« Chaud devant, voici les thés glacés »

Sans sucre ajouté, facile à préparer, savoureux et désaltérant, le thé glacé est la boisson indispensable pour la belle saison qui s'annonce. Découvrez le thé Coco Caline et les autres références du Comptoir Français du Thé. Chaque recette est proposée dans une poche de 10 mousselines de 6gr soit l'équivalent de 10L à déguster sans modération.



Contenu Annonceur

[Lire la suite](#)

monde-epicerie-fine.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Comptoir Français du Thé



Article mis en ligne par Le monde de l'épicerie fine

Qu'il s'agisse d'infusions comme *La source des Maoris*, l' infusion costaud pomme, fraise, kiwi ou de thés reconnus comme Japan Lime l'intemporel ou Coco Câlina, c'est tout un monde de saveurs qui s'offre à vous dans ces poches de 10 mousselines prêtes à l'emploi.

Depuis presque 40 ans, Le Comptoir Français du Thé s'est imposé comme un spécialiste du thé au service des boutiques gourmandes. Son ambition, permettre aux commerçants de proposer des thés synonymes de Voyage et de Gourmandise tout en restant accessibles. Ce partenariat vertueux avec les acteurs de la distribution repose sur une stratégie affirmée du Comptoir Français du Thé qui consiste à ne pas ouvrir ses propres boutiques.

COMPTOIR FRANCAIS DU THE

<https://comptoir-francais-du-the.fr/thes-glxaces.php>

monde-epicerie-fine.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





KISS MY CHEF

actualités gastronomiques

INFO BRÛLANTE L'OEUF OU LA POULE L'EAU À LA BOUCHE NECTAR SOUS CLOCHE LA BELLE VIE EMPLOI NOUVEAUX LIEUX



Comptoir Français du thé

Coco Caline

Incontournables l'été, les thés glacés de Comptoir Français du thé reviennent avec une nouveauté : Coco Caline, un thé vert rythmé par l'ananas et la coco pour un thé suave et exotique. *Doypack de 10 sachets mousseline : 9 €*

<https://kissmychef.com/chaud-devant/la-belle-vie/selections-gourmandes/les-nouveaux-produits-de-mai-2020>



THÉS

Thé glacé Coco Câline, Comptoir Français du Thé

24 juin 2020 / par Audrey Bourdin



Le thé glacé c'est la boisson la plus désaltérante de l'été, et c'est bien meilleur quand on le prépare soi-même plutôt que d'opter pour des boissons toutes prêtes souvent trop sucrées.

J'aime beaucoup les créations du **Comptoir Français du Thé** qui propose les mélanges à thé glacés sous forme de sachets mousselines généreux à faire infuser dans un litre d'eau fraîche pendant deux heures au réfrigérateur.

Le p'tit nouveau lancé cet été, Coco Câline, est un thé vert parfumé à l'ananas et à la noix de coco. Gourmand et très rafraîchissant, je l'adore nature ou accompagné de petits dés de mangue pendant l'infusion qui apportent une saveur supplémentaire totalement addictive.

Le sachet de 10 mousselines est vendu 9 euros chez les revendeurs de la marque, épiceries fines ou boutiques de thé.

<https://www.audreycuisine.fr/2020/06/24/the-glance-coco-caline-comptoir-francais-du-the/>



THÉS ET INFUSIONS GLACÉS



Article mis en ligne par Le monde de l'épicerie fine
LE NOUVEAU MUST DE L'ÉTÉ

Porté par le courant naturalité – bien-être qui impacte tous les marchés alimentaires, le thé glacé s'impose de plus en plus dans l'univers des boissons rafraîchissantes. Après les GMS, où il fut initié en son temps par les mégamarques de soft-drinks, le mouvement est maintenant relayé dans le commerce sélectif par les grandes maisons de thé, avec à l'appui, une offre complète susceptible de séduire tant l'amateur éclairé que le néophyte.

Cet été le tea time s'annonce glacé, probablement plus encore que lors de l'été 2019. Avec des taux de croissance à deux chiffres d'une année sur l'autre, le marché du thé glacé s'affirme en effet comme "le" nouveau passage obligé dans l'univers des boissons rafraîchissantes sans alcool, et selon toute vraisemblance, le phénomène est appelé à durer :

"Les ventes sont passées du simple au double en cinq ans, constate Jean-Marc Zeil, président des Thés de la Pagode. La recherche du produit sain et naturel, la chasse au sucre sont de plus en plus ancrées dans les réflexes alimentaires. La machine est bien lancée et cela rebondit sur l'activité et sur l'actualité de maisons comme la nôtre..." Ce que confirme Jean-Cyrill Lecointre, directeur marketing de Quai Sud, l'un des fournisseurs attitrés de produits gourmets pour les épicerie fines : "Ce n'est pas une mode. La tendance est là, a priori durablement, et elle va même se décliner de plus en plus sur l'axe bio. Nous y pensons tous, forcément."

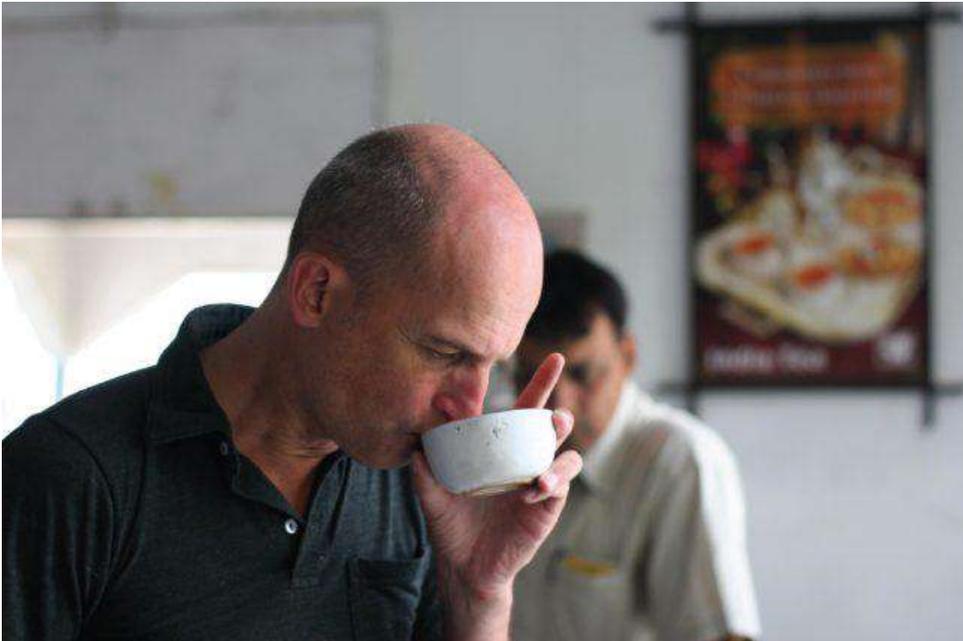


Jean#Marc Zeil, président des Thés de la Pagode.

La consommation de thé glacé – en Suisse, on parle de thé froid – ne date pourtant pas d’hier. Des écrits de la moitié du 19e siècle en évoquent ainsi l’existence en Russie où il était proposé en période de grande chaleur dans les rues par des marchands ambulants, mais aussi dans le sud des états-Unis dès le début du 20e siècle – servi dans un verre avec des glaçons – et bien sûr en Grande-Bretagne, où le culte historique du thé s’est bien évidemment ouvert assez vite à ce mode de consommation. Mais c’est dans les années 1990 que s’opère le véritable essor. On est alors en plein âge d’or du soft-drink et ce sont les multinationales qui donnent le top départ ; Unilever avec Lipton Ice Tea et Nestlé avec Nestea (en partenariat à l’époque avec Coca-Cola) prennent les commandes d’entrée de jeu. Le gâteau est juteux (voir encadré Repères), tout le monde va s’y engouffrer. Normal !

UNE DIMENSION STRATÉGIQUE

Le fait intéressant est que le marché soit progressivement sorti de son cadre 100 % GMS pour s’installer à la carte des bars d’abord, dans les rayons du commerce indépendant ensuite, gagnant du même coup en qualité globale, en légitimité et aussi, on peut le dire, en noblesse : “Le soda industriel basique n’est plus dans l’air du temps, estime François-xavier Delmas, fondateur et P.-D.G. du Palais des Thés. Les frontières historiques ont sauté, on a affaire désormais à une zone thé qui se prête à tous les types de consommation. Les grandes maisons en ont pris conscience et elles donnent du sens et de la valeur au mouvement.”



François#Xavier Delmas, fondateur et P.#D.G. du Palais des Thés.

Il en est de fait plus une seule qui ne dispose d'une offre ad hoc dans son catalogue et pour cause :

“Le thé ou l'infusion glacé n'est pas seulement le moyen d'alimenter le marché global et de gonfler ponctuellement un chiffre d'affaires ; il revêt également une dimension stratégique, explique Gilles Werlé, responsable marketing du Comptoir du Thé (groupe [Salpa](#)). L'intérêt est double : pour les néophytes, c'est presque un ticket d'entrée au monde du thé et pour l'amateur déjà bien averti, c'est une approche complémentaire pour se divertir et s'ouvrir à de nouvelles expériences gustatives.” Croissance significative à l'appui, les ventes de thés et infusions glacés positionnés comme tels, représentent maintenant 10 % de l'activité au Comptoir du Thé.

Il reste maintenant aux détaillants non spécialistes et aux épiciers fins à savoir communiquer à leur clientèle les spécificités et la richesse de cette offre. Tous les types de thé se prêtent-ils à une consommation glacée ? Comment préparer un thé glacé ? Les enfants peuvent-ils en boire sans problème et surtout, avec plaisir ? Comment construire un juste assortiment ? Les principales questions étant posées, leurs réponses doivent permettre au détaillant d'orienter cet été le chaland en meilleure connaissance de cause.

TOUS LES THÉS SONT PERMIS

Premier point, le choix du thé. Pour le prêt-à-boire vendu en bouteille, le problème ne se pose évidemment pas. La maison Meneau s'appuie ainsi sur le thé vert bio, adouci pour l'occasion avec quelques gouttes de sirop d'agave et agrémenté de saveurs diverses, pour une gamme visant une consommation familiale. La palette proposée par ChariTea cible elle, un public plus large. Distribuée en France depuis 2015 par Delidrinks, la marque d'origine allemande est qualitativement parlant, l'une des plus réputées du rayon ambiant. Bio, peu sucrés, naturellement infusés, sans conservateurs ou arômes artificiels et composés d'ingrédients issus du commerce équitable, les trois thés glacés actuellement disponibles sont à même de satisfaire tout simplement l'amateur de thé avec, selon le cas, une base thé vert, thé noir ou rooïbos (en format 33 cl pour les épicerie fines).

monde-epicerie-fine.fr

Pays : France

Dynamisme : 3



[Visualiser l'article](#)



Hugues Peyrebere, directeur commercial des Jardins de Gaïa

L'affaire est plus complexe pour l'achat en vrac et donc pour les adeptes du fait maison. Car si certains thés "matchent" mieux que d'autres dans leur version rafraîchissante, l'espace est néanmoins grand ouvert : "Il est des variétés que l'on met plus en avant que d'autres pendant l'été, explique Hugues Peyrebere, directeur commercial des Jardins de Gaïa. Mais sur le fond rien n'est interdit, tout dépend de ce que chacun attend d'un thé sur le plan aromatique." Après le thé vert et le thé blanc, les plus répandus pour un tel usage, le thé noir monte ainsi doucement en ligne en dépit de sa plus grande amertume et d'une présence tannique qui sont forcément des éléments plus "segmentants" à la dégustation.

De l'avis général, c'est néanmoins le rooïbos qui se prête le mieux à la consommation glacée. Mais tout comme pour les infusions ou les tisanes froides, on est sorti là de l'univers du thé proprement dit : le thé rouge, comme chaque détaillant le sait désormais, est en réalité un arbuste de la famille des légumineuses. Ses qualités – sans théine, sans tannins, une saveur légèrement sucrée qui ouvre la voie à toutes les aromatisations – en font en tout cas, la base reconnue comme étant la plus consensuelle : "C'est la plus simple à faire, la plus appréciée en famille, même les enfants en raffolent", constate Anthony Lebrun, créateur en 2016 de Callysthé, la première marque de thé 100 % corse. C'est d'ailleurs avec une gamme de cinq mélanges à base de rooïbos qu'il s'est inscrit d'entrée de jeu sur la tendance.



Anthony Lebrun, créateur de Callysthé.

DU PLAISIR AVANT TOUTE CHOSE

Pour le fait maison, le mode de préparation est un autre point à maîtriser, et par suite à savoir communiquer à sa clientèle : «Une fois que les gens ont pris le pli, tout se passe bien, constate Hugues Peyreberre, mais il est vrai que le temps nécessaire à la réalisation d'un thé glacé peut freiner l'envie.» Deux méthodes coexistent, avec des défenseurs sur chaque bord.

Pour les uns, c'est l'habituelle infusion à chaud qui est la plus probante à tous points de vue. Exemple, Vincent Balaÿ, P.-D.G. de Compagnie Coloniale : «Nous recommandons l'infusion à chaud qui infuse plus vite que l'eau froide, qui est mieux maîtrisée et plus facile à gérer, on le sait par expérience. Et puis, une fois frappée avec des glaçons, la boisson obtenue est bien meilleure en goût.» Pour les autres, c'est tout l'inverse : «Avec l'infusion à chaud puis le passage au frigo, le risque de biphasage est réel, estime François-xavier Delmas. L'infusion à froid nécessite certes plus de temps – de 1 heure pour le thé vert jusqu'à 3 heures pour le rooïbos – mais le résultat final est mieux stabilisé et se conserve plus longtemps.» À chacun son école donc... et au consommateur de décider.

Mais là où tout le monde s'accorde, c'est sur l'idée de plaisir qui est associée d'emblée à une consommation de thé ou d'infusion glacé. Plantes, fruits, herbes, épices : en termes de saveurs, le champ créatif est ici sans limites et les grandes maisons ne s'en privent pas. Dans les assortiments 2020, qu'il s'agisse de thé vert, blanc ou de rooïbos, les nouveaux parfums se bousculent : ananas – coco pour le Comptoir Français du Thé, litchi – coco ou mangue – ananas pour les Thés de la Pagode, pêche – abricot – pomme pour Callysthé, mangue – pêche – citron pour les Jardins de Gaïa... «Les consommateurs ont surtout envie que ce soit gourmand et original, sans être forcément exotique ; les fruits du jardin sont dans l'air du temps», poursuit François-xavier Delmas.

Pour booster la tendance et la rendre encore plus accessible, certains développent même des conditionnements spécifiques : c'est le cas des formats «découverte» lancés par Compagnie Coloniale en

monde-epicerie-fine.fr

Pays : France

Dynamisme : 3



[Visualiser l'article](#)

2019 (pack de 6 unités, 7,50 €), des packs de 10 mousselines de 6 g proposés par le Comptoir Français du Thé (1 mousseline = 1 litre de boisson)

ou de la nouvelle collection Berlingots du Palais des Thés

(1 berlingot = 4 x 50 cl = 2 litres de boisson).

“Le thé glacé démocratise le thé”, conclut Vincent Balaÿ. Démocratiser sans banaliser, passer de la théière à la carafe sans dévaloriser ni ébrécher l'image du produit, tel est l'enjeu à relever pour les maîtres ès thé comme pour leurs clients détaillants. Il semble jusqu'à présent bien géré.



le monde de

L'ÉPICERIE FINE

Magazine Professionnel

N° 42 - Mai/Juin 2020 - 8,50 €



ENQUÊTE EXCLUSIVE

**VOS
SOLUTIONS
FACE À
LA CRISE**

CONSERVES
LES COQUILLAGES
ET CRUSTACÉS
SE RÉINVENTENT



BOISSONS
LES THÉS
& INFUSIONS
GLACÉS



L'INVITÉE
EMMANUELLE
JARY. C'EST
MEILLEUR QUAND
C'EST BON

www.monde-epicerie-fine.fr



X

Porté par le courant naturalité - bien-être qui impacte tous les marchés alimentaires, le thé glacé s'impose de plus en plus dans l'univers des boissons rafraîchissantes. Après les GMS, où il fut initié en son temps par les mégamarques de soft-drinks, le mouvement est maintenant relayé dans le commerce sélectif par les grandes maisons de thé, avec à l'appui, une offre complète susceptible de séduire tant l'amateur éclairé que le néophyte.

Cet été le tea time s'annonce glacé, probablement plus encore que lors de l'été 2019. Avec des taux de croissance à deux chiffres d'une année sur l'autre, le marché du thé glacé s'affirme en effet comme "le" nouveau passage obligé dans l'univers des boissons rafraîchissantes sans alcool, et selon toute vraisemblance, le phénomène est appelé à durer :



Jean-Marc Zell, président des Thés de la Pagode.

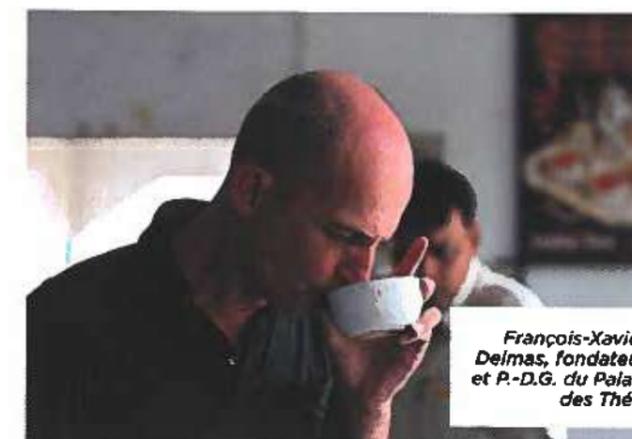
"Les ventes sont passées du simple au double en cinq ans, constate Jean-Marc Zell, président des Thés de la Pagode. La recherche du produit sain et naturel, la chasse au sucre sont de plus en plus ancrées dans les réflexes alimentaires. La machine est bien

lancée et cela rebondit sur l'activité et sur l'actualité de maisons comme la nôtre..." Ce que confirme Jean-Cyril Lecointre, directeur marketing de Quai Sud, l'un des fournisseurs attirés de produits gourmets pour les épicerie fines : "Ce n'est pas une mode. La tendance est là, a priori durablement, et elle va même se décliner de plus en plus sur l'axe bio. Nous y pensons tous, forcément."

La consommation de thé glacé - en Suisse, on parle de thé froid - ne date pourtant pas d'hier. Des écrits de la moitié du 19^e siècle en évoquent ainsi l'existence en Russie où il était proposé en période de grande chaleur dans les rues par des marchands ambulants, mais aussi dans le sud des États-Unis dès le début du 20^e siècle - servi dans un verre avec des glaçons - et bien sûr en Grande-Bretagne, où le culte historique du thé s'est bien évidemment ouvert assez vite à ce mode de consommation. Mais c'est dans les années 1990 que s'opère le véritable essor. On est alors en plein âge d'or du soft-drink et ce sont les multinationales qui donnent le top départ : Unilever avec Lipton Ice Tea et Nestlé avec Nestea (en partenariat à l'époque avec Coca-Cola) prennent les commandes d'entrée de jeu. Le gâteau est juteux (voir encadré Repères), tout le monde va s'y engouffrer. Normal !

UNE DIMENSION STRATÉGIQUE

Le fait intéressant est que le marché soit progressivement sorti de son cadre 100% GMS pour s'installer à la carte des bars d'abord, dans les rayons du commerce indépendant ensuite, gagnant du même coup en qualité globale, en



François-Xavier Delmas, fondateur et P-D.G. du Palais des Thés.

légitimité et aussi, on peut le dire, en noblesse : "Le soda industriel basique n'est plus dans l'air du temps, estime François-Xavier Delmas, fondateur et P-D.G. du Palais des Thés. Les frontières historiques ont sauté, on a affaire désormais à une zone thé qui se prête à tous les types de consommation. Les grandes maisons en ont pris conscience et elles donnent du sens et de la valeur au mouvement."

COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ

LES THÉS GLACÉS

ÉTÉ FRUITÉ ET THÉS GLACÉS!

Contient 10 Sachets

Le Thé Glacé

contact@comptoir-francais-du-the.fr / 03.90.40.31.00



La marque corse Callysthé, Mariage Frères, Comptoir Français du Thé, Quel Sud ou Compagnie Coloniale : cinq acteurs qui, parmi d'autres, jouent clairement la carte du positionnement estival, packagings évocateurs à l'appui.



Il en est de fait plus une seule qui ne dispose d'une offre ad hoc dans son catalogue et pour cause : "Le thé ou l'infusion glacé n'est pas seulement le moyen d'alimenter le marché global et de gonfler ponctuellement un chiffre d'affaires ; il revêt également une dimension stratégique, explique Gilles Werlé, responsable marketing du Comptoir du Thé (groupe Saipa). L'intérêt est double : pour les néophytes, c'est presque un ticket d'entrée au monde du thé et pour l'amateur déjà bien averti, c'est une approche complémentaire pour se divertir et s'ouvrir à de nouvelles expériences gustatives." Croissance significative à l'appui, les ventes de thés et infusions glacés positionnés comme tels, représentent maintenant 10% de l'activité au Comptoir du Thé.

Il reste maintenant aux détaillants non spécialistes et aux épiciers fins à savoir communiquer à leur clientèle les spécificités et la richesse de cette offre. Tous les types de thé se prêtent-ils à une consommation glacée ? Comment préparer un thé glacé ? Les enfants peuvent-ils en boire sans problème et surtout, avec plaisir ? Comment construire un juste assortiment ? Les principales questions étant posées, leurs réponses doivent permettre au détaillant d'orienter cet été le chaland en meilleure connaissance de cause.

TOUS LES THÉS SONT PERMIS

Premier point, le choix du thé. Pour le prêt-à-boire vendu en bouteille, le problème ne se pose évidemment pas. La maison Meneau s'appuie ainsi sur le thé vert

bio, adouci pour l'occasion avec quelques gouttes de sirop d'agave et agrémenté de saveurs diverses, pour une gamme visant une consommation familiale. La palette proposée par ChariTea cible elle, un public plus large. Distribuée en France depuis 2015 par Delidrinks, la marque d'origine allemande est qualitativement parlant, l'une des plus réputées du rayon ambiant. Bio, peu sucrés, naturellement infusés, sans conservateurs ou arômes artificiels et composés d'ingrédients issus du commerce équitable, les trois thés glacés actuellement disponibles sont à même de satisfaire tout simplement l'amateur de thé avec, selon le cas, une base thé vert, thé noir ou rooibos (en format 33 cl pour les épicerie fines).



Hugues Peyreberre, directeur commercial des Jardins de Gaïa.

L'affaire est plus complexe pour l'achat en vrac et donc pour les adeptes du fait maison. Car si certains thés "matchent" mieux que d'autres dans leur version rafraichissante, l'espace est néanmoins grand ouvert : "Il est des variétés que l'on met plus en avant que d'autres pendant l'été, explique Hugues Peyreberre, directeur commercial des Jardins de Gaïa. Mais

sur le fond rien n'est interdit, tout dépend de ce que chacun attend d'un thé sur le plan aromatique." Après le thé vert et le thé blanc, les plus répandus pour un tel usage, le thé noir monte ainsi doucement en ligne en dépit de sa plus grande amertume et d'une présence tannique qui sont forcément des éléments plus "segmentants" à la dégustation.



Anthony Lebrun, créateur de Callysthé.

De l'avis général, c'est néanmoins le rooibos qui se prête le mieux à la consommation glacée. Mais tout comme pour les infusions ou les tisanes froides, on est sorti là de l'univers du thé proprement dit : le thé rouge, comme chaque détaillant le sait désormais, est en réalité un arbuste de la famille des légumineuses. Ses qualités - sans théine, sans tannins, une saveur légèrement sucrée qui ouvre la voie à toutes les aromatisations - en font en tout cas, la base reconnue comme étant la plus consensuelle : "C'est la plus simple à faire, la plus appréciée en famille, même les enfants en raffolent", constate Anthony Lebrun, créateur en 2016 de Callysthé, la première marque de thé 100 % corse. C'est d'ailleurs avec une gamme de cinq mélanges à base de rooibos qu'il s'est inscrit d'entrée de jeu sur la tendance.

DU PLAISIR AVANT TOUTE CHOSE

Pour le fait maison, le mode de préparation est un autre point à maîtriser, et par suite à savoir communiquer à sa clientèle : "Une fois que les gens ont pris le pli, tout se passe bien, constate Hugues Peyreberre, mais il est vrai que le temps nécessaire à la réalisation d'un thé glacé peut freiner l'envie." Deux méthodes coexistent, avec des défenseurs sur chaque bord.

Le Sirop de
MONIN®

Réalisez infusions et thés glacés !

ROOIBOS GLACÉ

- 30 ml Le Concentré de MONIN Saveur Rooibos
- 240 ml d'eau

Verser Le Concentré de MONIN dans un verre rempli de glaçons et compléter d'eau. Mélanger. Servir.

THÉ GLACÉ PASSION

- 20 ml de sirop de Fruit de la Passion MONIN
- 200 ml de thé infusé froid (Earl Grey, noir, vert ou blanc)
- 10 ml de jus de citron frais

Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons. Mélanger. Décorer d'un morceau de fruit de la passion. Servir.

les amis de Contact Virginie Jamet - v.jamet@kerex.fr - 02 47 85 55 12

monin.com

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - www.mangerbouger.fr

**MATÉ ET KOMBUCHA
DANS LA COURSE AU FRIGO**

À la périphérie de l'univers du thé stricto sensu, d'autres boissons plaisir, saines, naturelles et rafraîchissantes se mettent à l'heure de la consommation glacée. Le maté surtout, le kombucha plus récemment sont de celles-là.



Tout comme le rooibos, le maté - dénommé également thé du Brésil ou thé du Paraguay - ne fait pas partie de la famille des thés. D'origine sud-américaine, il est issu du yerba maté, plante de la famille du houx naturellement riche en caféine, dont les feuilles torréfiées puis broyées donnent une boisson aux saveurs fraîches et toniques qui peut être dégustée indifféremment chaude ou glacée. Commercialisé en vrac ou en sachet, le maté a intégré avec un succès croissant le catalogue de grandes maisons (Palais des Thés, Thés de la Pagode, Dammann, laGrange, Compagnie Coloniale...), aromatisations diverses à l'appui. Il est aussi proposé en bouteille verre et en version prêt-à-boire à l'exemple de la marque Club-Mate, de CharTea ou - lancement 2020 - des trois références proposées par la start-up française Gallimaté (Ginger Ale, Tonic, Original, en format 27,5 cl pour le CHR et les épiceries fines).

Après le maté, c'est le kombucha qui commence à faire le buzz. Originaire du Caucase il y a des lustres avant de gagner l'est asiatique, cette boisson fermentée à base de thé vert ou noir, délicatement pétillante et acidulée, est connue pour ses vertus détoxifiantes et désaltérantes. Et comme le maté, elle se prête avec bonheur à de multiples aromatisations : framboise, grenade ou menthe poivrée pour la marque Karma, citron vert - menthe, pomme - curcuma ou citron - gingembre pour les kombuchas signés Jubiles, menthe - piment d'Espelette, framboise - basilic ou baies de sureau pour la jeune société bordelaise Mama Kombucha. Le maté, le kombucha : deux alternatives qui au côté des thés et infusions glacés, élargissent en tout cas le champ du possible en matière de boissons rafraîchissantes 100% naturelles. À suivre de près donc.



Pour les uns, c'est l'habituelle infusion à chaud qui est la plus probante à tous points de vue. Exemple, Vincent Balaÿ, P.-D.G. de Compagnie Coloniale : "Nous recommandons l'infusion à chaud qui infuse plus vite que l'eau froide, qui est mieux maîtrisée et plus facile à gérer, on le sait par expérience. Et puis, une fois frappée avec des glaçons, la boisson obtenue est bien meilleure en goût." Pour les autres, c'est tout l'inverse : "Avec l'infusion à chaud puis le passage au frigo, le risque de biphasage est réel, estime François-Xavier Delmas. L'infusion à froid nécessite certes plus de temps - de 1 heure pour le thé vert jusqu'à 3 heures pour le rooibos - mais le résultat final est mieux stabilisé et se conserve plus longtemps." À chacun son école donc... et au consommateur de décider.



Mangue - pêche - citron pour les Jardins de Gaïa, fruits de la passion pour CharTea, citron - gingembre pour Thés de la Pagode : le rooibos, ce thé rouge qui en réalité n'est pas un thé mais une plante, est réputé le plus consensuel sur le plan gustatif et il se prête de fait à toutes les saveurs.

Mais là où tout le monde s'accorde, c'est sur l'idée de plaisir qui est associée d'emblée à une consommation de thé ou d'infusion glacé. Plantes, fruits, herbes, épices : en termes de saveurs, le champ créatif est ici sans limites et les grandes maisons ne s'en privent pas. Dans les assortiments 2020, qu'il s'agisse de thé vert, blanc ou de rooibos, les nouveaux parfums se

REPÈRES

400 M€, + 15%

Marché français du thé glacé au rayon ambiant en 2019.⁽¹⁾

12%

Part du thé glacé en France sur le marché des boissons rafraîchissantes non alcoolisées.

3%

Part des produits bio sur le thé glacé.

6,1 litres/an/habitant

Consommation moyenne de thé glacé en France (base 2018), contre 13,3 litres en Belgique et 32,1 litres en Suisse.

Lipton Ice Tea

1^{re} marque en France avec plus de 50% de part de marché, loin devant Fuze Tea (Coca-Cola), Arizona (n°1 aux États-Unis), MayTea (Orangina Suntory), Nestea, Virgin Ice Tea, Volvic Thé, Evian Infused Kusmi Tea...

⁽¹⁾Source : Ac Nielsen, total GMS. Pas de données disponibles pour le marché du thé glacé hors grande distribution.

Guy Leray

LE NATUREL HAUT DE GAMME

Infusions créatives

COMME DES TISANES

HERBORISTERIE AU TEMPS DES FÉES
04.76.27.59.72 / 07.68.65.62.38
ENCHANTE@GOMMEDESTISANES.BIO



Un thé d'été

Savoureux et désaltérants, faciles à préparer, et déclinés en six saveurs estivales, laissez-vous tenter par les thés glacés du Comptoir français du thé. Notre préféré ? Coco Câline, un thé vert agrémenté de chips de coco et de morceaux d'ananas... Comme une invitation au voyage !

Thés glacés, Comptoir français du thé, 9 €



ÉPICERIE FINE

Le vinaigre, un condiment revalorisé

LE VINAIGRE N'EST PLUS RÉSERVÉ À LA SEULE PRÉPARATION DE VINAIGRETTES POUR LA SALADE, IL EST AUSSI LA BOTTE SECRÈTE POUR REHAUSSER LES PLATS ET SE CONJUGUE AU PLURIEL. S'IL N'ÉTAIT À L'ORIGINE QUE DU VIN-AIGRE RÉSULTANT DE LA TRANSFORMATION DE VIN AU CONTACT DE L'AIR, IL PEUT AUSSI ÊTRE FABRIQUÉ À PARTIR D'AUTRES ALCOOLS COMME LE CIDRE. PETIT TOUR D'HORIZON DE CE CONDIMENT PHARE DE NOTRE GASTRONOMIE ET DE SES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS.



de vins vieillis avant la fermentation acétique, à ne pas confondre avec les vinaigres vieux, qui eux, sont mis à vieillir après leur transformation.

LES GRANDS NOMS

Parmi les vinaigres français de tradition, on trouve le **vinaigre de Banuyls** qui est élaboré à partir du vin doux naturel de Banuyls cultivé en terrasses sur les coteaux pentus des Pyrénées surplombant la Méditerranée. Ce vinaigre fin et corsé, riche en arômes, est élevé en fûts de chêne exposés au soleil, acétifié selon une méthode traditionnelle puis affiné en barriques. Il se décline en rouge, en blanc et en vinaigre de vieux banuyls avec des arômes de fruits secs et de miel. Le prestigieux **vinaigre de Reims** est

LE VINAIGRE DE VIN : MÉTHODES DE FABRICATION & USAGES

Pendant plusieurs siècles, le vinaigre fut destiné comme le sel à la conservation des aliments. C'est à Orléans, berceau de son histoire, que les vins qui "avaient piqué" au cours du voyage étaient déchargés pour la fabrication du vinaigre et que furent établis les fondements de la méthode de fabrication traditionnelle dite aussi d'Orléans. Au XVIII^e siècle, environ 300 artisans vinaigriers exerçaient dans la ville et ses environs et produisaient 80 % des vinaigres de France.

Depuis, d'autres méthodes ont vu le jour jusqu'à la mise au point du procédé dit par immersion (immersion du ferment acétique dans le vin) qui permet d'accélérer l'acétification en cuve, il ne reste plus ensuite qu'à le filtrer.

Le goût du vinaigre dépend autant de la méthode de fabrication que du vin original, qui peut être aussi bien une appellation réputée qu'un simple jus de raisin fermenté. Ainsi, le vinaigre peut être issu de vin blanc ou de vin rouge et de divers cépages. En fabrication traditionnelle, les vins sélectionnés sont placés dans des fûts de chêne où ils demeurent trois semaines, le temps nécessaire à la fermentation acétique entamée naturellement sous l'action des bactéries indigènes. Les vinaigres sont ensuite élevés pendant un an dans des foudres de chêne où ils s'équilibrent et développent leurs meilleurs arômes... car, pareil à un bon vin, le vinaigre se bonifie en vieillissant. Les vinaigres de vin blanc règnent sur les poissons, fruits de mer et volaille quand les vinaigres de vin rouge, plus relevés conviennent pour les assaisonnements et marinades. Les **vinaigres de vins vieux** sont issus

quant à lui issu du champagne, plus précisément du vin de dégorgement des bouteilles de champagne qui est mis en cuve pour fermenter. Arrivé à 7° d'acide acétique, il est mis à vieillir pendant un an dans des fûts de chêne à température ambiante puis filtré avant d'être mis en bouteilles.

Originaire de la région de Jerez dans le sud de l'Andalousie, le **vinaigre de Xérès** profite d'une notoriété qui dépasse largement les frontières. Ce vinaigre d'exception, issu de la fermentation de vins doux de Xérès, est élevé selon la méthode traditionnelle "criaderas y soleras" et vieilli en bois précieux entre 6 mois et 2 ans (de 2 à 10 ans pour le vinaigre de réserve et plus de 10 ans pour le Grande Réserve). Il bénéficie d'une AOP et provient alors exclusivement des cépages Palomino, Pedro Ximénez et Moscatel (Muscat). Le vinaigre de Xérès, à la robe ambrée et reflets acajou, offre des notes de fruits secs et de sous-bois. C'est un vinaigre assez épais et concentré, idéal pour les macérations, marinades et réductions.

LE VINAIGRE DE CIDRE

Issu de la fermentation acétique du jus de pomme, le vinaigre de cidre s'utilise en cuisine mais aussi dans les cosmétiques et certaines recettes médicinales. Sa réputation a grandi avec la découverte de ses nombreux bienfaits, étant connu pour favoriser la digestion, éliminer les graisses ou encore pour son pouvoir antibactérien. Plus doux et moins acide que les autres vinaigres, il assaisonne merveilleusement les salades avec son goût fruité.



LE VINAIGRE BALSAMIQUE

Ce condiment traditionnel de la cuisine italienne est élaboré à base de moût de raisin cuit. Sirupeux, à la saveur aigre-douce légèrement sucrée, il s'utilise tel quel en sauce pour parfumer tous les plats de l'entrée au dessert. On distingue le vinaigre balsamique de Modène qui bénéficie d'une IGP des vinaigres balsamiques traditionnels AOP originaires des provinces italiennes de Modène et de Reggio Emilia. Ces derniers sont des condiments d'exception produits à partir de moût de raisin de cépages spécifiques, élevé en fût de bois de 12 à 50 ans. Le vinaigre balsamique générique (le plus répandu) est issu d'un mélange de vinaigre et de moût de raisin concentré, âgé de 3 à 5 ans. N'étant soumis à aucune réglementation, il peut être coloré au caramel. Depuis quelques années, on voit apparaître sur les tables et en cuisine, du vinaigre balsamique blanc qui est obtenu à partir de moût de raisins blancs de cépage Trebbiano et de la crème balsamique qui est une simple réduction de vinaigre balsamique, éventuellement aromatisée.

LE VINAIGRE DE FRUIT

Le vinaigre de fruit provient de la fermentation du jus et de la pulpe de fruit bien mûrie. S'il en existe aujourd'hui presque autant que de fruits (vinaigre de framboise, de fraise, de citron, de mangue, de grenade...), ils sont tous moins acides et plus doux que les autres vinaigres. Colorés et surprenants au goût, ils apportent de la fantaisie et de la fraîcheur aux plats. Ils s'utilisent aussi bien pour déglacer les viandes, qu'agrémenter les recettes sucrées ou salées d'une légère note acidulée. Si les vinaigres d'agrumes se prêtent sans surprise à l'assaisonnement des poissons et viandes blanches, d'autres leur vont bien comme les vinaigres d'abricot et de mangue. Les vinaigres de fruits rouges feront des mariages heureux avec les terrines et foie gras, le canard et le gibier ou encore les fromages. De quoi réaliser de multiples accords sans limite si ce n'est celle des goûts de chacun !

LE VINAIGRE DE RIZ

Originaire du Japon, le vinaigre de riz est issu de la fermentation de l'alcool de riz. Il en existe trois types, le vinaigre de riz blanc, de riz noir et de riz rouge. Parfumant crudités, poissons et soupes, le vinaigre de riz est omniprésent dans la cuisine asiatique et s'est rendu indispensable dans nos rayons.

LE VINAIGRE DE MIEL

Le vinaigre de miel est un vinaigre d'hydromel, un alcool ancestral fabriqué à partir de miel et d'eau. Il est issu d'une double fermentation : la première est alcoolique, elle transforme le mélange d'eau et de miel en hydromel et la seconde, acétique et transforme l'alcool en vinaigre. Moins acide que les vinaigres traditionnels (5°), léger, parfumé et non sucré, il est plus particulièrement recommandé pour les assaisonnements des salades et le déglacage des sauces et apprécié dans la préparation de certains poissons et coquillages (cabillaud et raie) et de certaines viandes (magrets et filets mignons).



Sources : martin-pouret.com, levinaigre.com



1. **Le Baume de Bouteville** est un **condiment balsamique artisanal**, fabriqué au cœur du vignoble cognaçais en Charente. Elaboré en octobre, à partir des grappes de raisins les plus mûres, il est ensuite vieilli pendant 3, 6 ou 10 ans en fûts de chêne (ayant contenu de l'eau-de-vie régionale). Plus doux et moins acide qu'un vinaigre, il séduit par ses arômes aigres-doux subtils et s'utilise aussi bien pour assaisonner, réduire, déglacer ou agrémenter un plat ou un dessert. Révélateur de goûts, le Baume de Bouteville sublime aussi les huîtres et coquillages et entre dans la composition de cocktails. lebaumdebouteville.com
2. **Fer de lance de La Guinelle**, le **vinaigre de Banyuls rouge** élevé 1 an en fût de chêne au soleil, offre une belle puissance aromatique qui se marie à merveille avec les crudités ou les fraises et s'utilise pour déglacer. La vinaigrerie artisanale en

propose deux déclinaisons selon des recettes anciennes : épicé à la cannelle et clou de girofle et au pistil de safran. Le vinaigre de Banyuls blanc, plus rare, élaboré à partir d'un Banyuls blanc composé à 100 % de grenache gris, dévoile des notes de pomelos et d'agrumes et remplace à merveille le citron sur le poisson. levinaigre.com

3. **Libeluile** propose toute une **gamme des vinaigres fruités** et mélanges épicés. Grâce à leur haute teneur en pulpe de fruits (minimum 42 %) ces vinaigres restituent la fraîcheur et la saveur des fruits. La gamme moderne et colorée se compose de recettes épicées (tels les vinaigres à la pulpe de figue et poivre de Timut, de mangue et cardomome ou encore de pomme et badiane) ou douces et sucrées (à la pulpe de poire et vanille, de pomme verte et miel)... des mélanges harmonieux et audacieux d'ingrédients rigoureusement sélectionnés. libeluile.fr



13



12



17



15



16



14



11

11. Terre Exotique nous fait découvrir le basilic sacré, considéré en Inde comme la plus sacrée des plantes sur terre. Son arôme plus piquant que le basilic classique avec des notes de réglisse fait des merveilles sur les poissons, fromages frais, dans les marinades et gaspachos. Autre découverte cette fois en provenance de Brésil : le poivre noir de Bahia, un poivre de grande qualité gastronomique aux notes anisées, boisées, à la fois suaves et bouillonnantes. terreexotique.fr

12. Les Mirliflores dans le Tarn continue de nous faire goûter l'histoire. Après les biscuits de diverses époques, la marque lance une gamme de breuvages anciens composée de thés, infusions et préparation pour chocolat chaud inspirés du Moyen Âge (telle l'infusion Mêlant à la menthe, anis et citron), de la Renaissance ou encore du XVIII^e. Cinq boissons et des biscuits pour voyager à travers les siècles à l'heure du

petit déjeuner, du goûter ou du souper. À noter les nouveaux macarons à l'amande, selon une recette du XVII^e siècle. lesmirliflores.fr

13. La Cour d'Orgères signe deux nouvelles confitures éphémères mêlant fruits et inspirations de saison. La première baptisée "Un air d'été" associe deux variétés de fraises ramassées à Plougastel, des feuilles de basilic frais, un soupçon de citron vert et une pointe d'huile d'olive. La seconde, "Voyage à Nantes" est un trio surprenant, puissant et acidulé en bouche, mariant la fameuse carotte nantaise à la pomme et à la framboise bretonne. lacourdorgeres.com

14. Babelicot, la conserverie bio de Brest, transforme elle aussi les surplus de production et produits hors calibre des maraîchers locaux mais pour en faire des petits pots pour bébés. Des légumes frais riches en goûts, cuisinés maison, sans aucun ajout, pour éveiller le palais des plus jeunes. Huit purées

de légumes 1^{er} âge (carotte, betterave, patate douce, chou fleur, courgette et menthe...) et six recettes 2^e âge associant légumes et légumineuses pour de véritables plats complets (patate douce et quinoa, épinard et polenta, brocoli et riz...). babelicot.fr

15. À Toulouse, deux jeunes ingénieurs ont créé une pâte à tartiner aux noisettes et chocolat enrichie à la spiruline. Bio, vegan, sans huile de palme, gluten, lactose ni additif, **Hoope** est idéale pour allier gourmandise et nutrition au petit déjeuner. Avec deux fois plus de cacao, deux fois plus de noisette et 40 % de sucre en moins que dans le Nutella, elle apporte tous les bienfaits nutritionnels de la spiruline, un mix de vitamines et de minéraux pour bien démarrer la journée. Existe aussi au goût amandes. hoope.fr

16. Le Comptoir Français du Thé présente sa gamme glacée pour se désaltérer tout au long de l'été. Sept recettes de thés

et infusions gourmandes sans sucre ajouté ni édulcorant. Des thés verts ou noirs agrémentés de morceaux d'ananas et chips de coco, de feuilles de menthe et rondelles de citron, des infusions aux fruits exotiques ou à la fraise et au kiwi ou encore un mix de thé vert et de thé noir aux agrumes... Des mélanges généreux à faire infuser et à rafraîchir avec des glaçons (en sachets mousseline). comptoir-français-du-thé.fr

17. La maison Guiot dévoile ses sirops de thé vert, réduits en sucre, aux saveurs menthe, citron-gingembre et grenade. Contenant 30 % de sucre en moins que les sirops classiques, ils permettent de profiter pleinement de l'arôme et la tonicité du thé vert, à tout moment de la journée. Les ingrédients ont été finement dosés pour retrouver de façon subtile le piquant du citron-gingembre, la fraîcheur de la menthe et la douceur de la grenade, une fois mélangés à de l'eau plate ou gazeuse. lamaisonguiot.com

N°9 - PRINTEMPS - ÉTÉ 2020

Coffee Spirit

by  MaxiCoffee

PARCOURS
d'un champion

LES RECETTES
d'Audrey Cuisine

IMMERSION CHEZ
*Comptoir
Français du thé*

VOYAGE EN
Éthiopie
Shopping
PIQUE-NIQUE



Zen
Detox

IMMERSION

chez Comptoir Français du Thé

Nous vous embarquons dans les coulisses de Comptoir Français du Thé où nous avons rencontré Gilles : responsable marketing. Gilles nous partage tout le processus de création d'un thé : du sourcing jusqu'à la commercialisation.

Il y a quelques mois, accompagnée de Théo, formateur à l'école café, je partais à Geispolsheim près de Strasbourg à la rencontre de Comptoir Français du Thé. Autour de différents ateliers, nous avons découvert le savoir-faire de cette marque.

Depuis 1982, chaque thé est pensé et élaboré en France et repose sur 3 valeurs : la gourmandise, le voyage et l'accessibilité.

Aujourd'hui, ce sont plus de 200 références qui composent le catalogue de gourmandises. Parmi les plus connues, Japan Lime, un thé vert au citron confit, le thé des amoureux avec sa passion éternelle ou encore leur emblématique Oolong caramel beurre salé.

La marque propose des thés pour chaque moment de la journée, mais aussi pour des occasions plus spéciales, comme par exemple Noël aux Bermudes, un panier de fruits parsemé d'épices, idéal pour la fin d'année.



Théo et Marie, en immersion chez Comptoir Français du Thé





Lors de notre visite, nous avons eu la chance de rencontrer Marie Tardivon, chargée de recherche et développement, rebaptisée le "Nez" de Comptoir Français du Thé. Au sein de son laboratoire, Marie a créé les recettes qu'elle imagine : elle choisit donc le thé qui constituera la base (thé noir, thé vert, thé Oolong, thé blanc ou encore Pu Erh), les différents arômes (agrumes, amande, cannelle, vanille, miel...) et enfin les jolis décors. Un travail de précision et de composition pour parvenir à la recette idéale. En effet, la marque attache beaucoup d'importance à l'équilibre entre thés et aromatisations. C'est donc une juste harmonie à trouver.

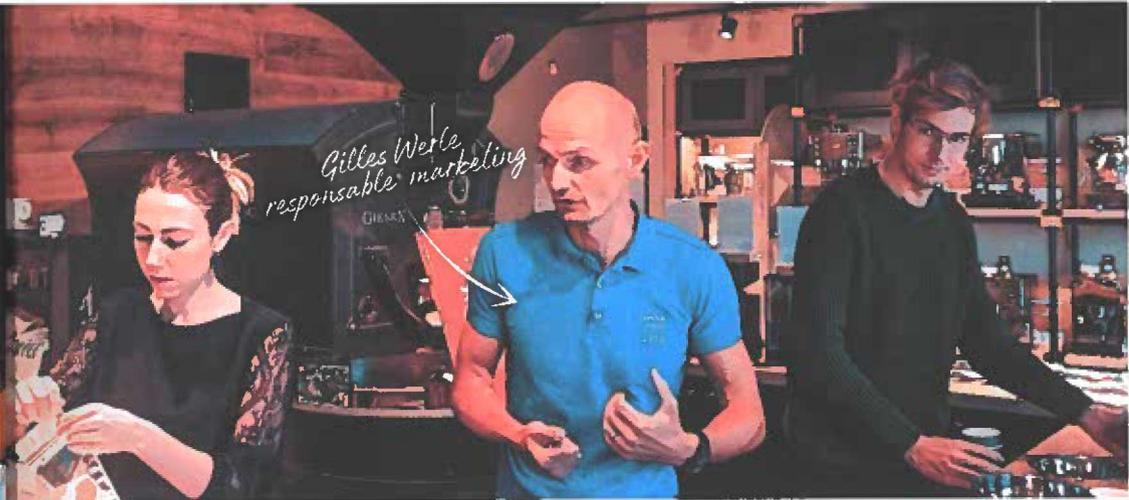
À notre tour, nous avons tenté de reproduire l'une des recettes phares "Noël aux Bermudes" et avons ainsi pu nous mettre quelques instants dans la peau de Marie. Un exercice d'éveil des sens pour parvenir à reconstituer cette recette.



Petite confidence

L'activité a été particulièrement complexe et nous n'avons pas réussi à reconstituer la recette à la perfection, nous avons plutôt créé notre propre composition.

Lors de notre visite, nous avons également pu échanger longuement avec Gilles Werle, responsable marketing de Comptoir Français du Thé. Il nous a donné ses conseils pour préparer un thé bien équilibré et nous a raconté comment sont sourcés les thés.



Rencontre avec Gilles Werle RESPONSABLE MARKETING DE COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ

Se préparer un thé, c'est tout un art. Quels sont vos conseils pour un thé bien équilibré en tasse ?

Il y a plus de possibilités de louper un thé que de le réussir si on y pense bien. La qualité du thé, la température de l'eau, la qualité de l'eau, le contenant, le temps d'infusion sont des paramètres importants dans une société où il devient difficile de se concentrer. Selon moi, le thé le plus réussi est celui que l'on aura le plus de plaisir à partager avec ses proches en prenant le temps. La convivialité et le temps pour soi/nous, sont deux ingrédients qui sont trop souvent oubliés.

Comment buvez-vous votre thé chez Comptoir Français du Thé ? Quels sont vos thés préférés ?

C'est comme un bon film ou un beau voyage. Je considère que l'on a un thé pour chaque humeur, chaque étape de sa vie, chaque inspiration. Comme beaucoup de mes collègues, le thé m'accompagne au quotidien, dans mon mug, dans ma tasse "experte" dédiée au cupping, dans ma bouteille. En ce qui concerne les thés, je suis comme un enfant dans une chocolaterie, je les consomme tous avec entrain. J'ai des coups de cœur en ce moment : Coco Câline, La Belle et la Baie, Emmenez-moi...J'ai aussi le privilège de

savourer souvent une future nouveauté comme celle qui se nomme "Féerie de Noël Bio". C'est un beau thé vert qui fait penser à une délicieuse mandarine que l'on épluche et qui serait associée à de délicates épices.

Comment et dans quelles régions vos thés sont-ils sourcés ? Quels sont les plus beaux voyages de Comptoir Français du Thé justement ?

Historiquement, Comptoir Français du Thé pioche son inspiration des thés de Ceylan. Les notes de cassonade qui composent certains thés de ce pays sont des bases idéales pour garantir un équilibre entre thés et aromatisations. Nous disposons, bien entendu, de thés d'origines très variées qui apportent tous une saveur particulière. Notre Oolong qui est partiellement oxydé remporte un franc succès pour ses notes boisées. Au rayon des thés verts, j'apprécie notre Genmaicha finest par exemple.

Une fois vos thés sourcés, comment et où sont préparées vos créations ?

Les créations principales sont le reflet des régions de production historiques du thé avec une forte implication en Ceylan. Les thés sont conçus et conditionnés à côté de Strasbourg où nous sommes implantés.





Comment vos experts élaborent les recettes qui font votre renommée ?

Les thés sont pensés collectivement et doivent systématiquement être inspirants pour nos consommateurs. Chaque thé doit offrir du voyage, de la gourmandise. Nous fonctionnons dans la souplesse avec une touche d'instinct et beaucoup d'expertise.

Le dernier exemple en date est Coco Câline, un thé vert rythmé par l'ananas et la coco. Nous voulions concevoir un thé à base de chips de coco (miam !). Or, la coco peut vite être saturante si elle est mal dosée ou mélangée. La création ne nous donnait pas totalement satisfaction. Le déclic est venu de l'équipe. Associée à un bon sencha et à des morceaux d'ananas confits (re miam!) ainsi qu'à une note gourmande, ce thé est devenu gustativement une véritable partition où le tempo était donné d'abord par la coco puis par l'ananas et ainsi de suite, que ce soit en note de départ, de cœur ou de fin. Une coco douce soutenue par quelques beaux ingrédients, un régal chaud ou froid.

Sincèrement, chaque création est un plaisir. Nous comptons dans notre équipe un panel de personnes très entraînées et une créatrice remarquable à la Recherche et Développement. Cette passion, nous la partageons avec nos clients ou ponctuellement avec des consommateurs. Nous proposons des ateliers qui reposent sur les sens (observer, sentir, goûter). Chaque participant va créer sa propre recette en cherchant à atteindre une cible. Bien entendu, chaque participant arrive à une création différente. Et c'est là toute la richesse du thé. Il y en a pour tous les goûts et le territoire de création est illimité.

FLASHBACK
sur l'atelier thé
Au MaxiCoffee Shop & Store
de la Teste-de-Buch (33)

Clarisse, @clarisse_vsr *Marion, @marion_prima* *Manon, @caprice*

En novembre dernier, Comptoir Français du Thé venait dans notre Coffee Shop & Store à La Teste-de-Buch pour un atelier thé sur-mesure. Plusieurs blogueuses passionnées de thé ont ainsi pu découvrir toute la richesse aromatique des thés. Des créations hautes en couleurs.

SHOPPING



- 1 Thé vert aux notes fruitées et vives de citron vert adoucis par des notes douces de citron confit. Une recette rafraîchissante, fine et équilibrée. **Thé vert Japan Lime 20 sachets mousselines - Comptoir Français du Thé - 9,00 €**
- 2 Un thé noir au caractère profond agrémenté de baies noires, fraises, feuilles de mûrier et pétales de bleuet. Une boisson originale à déguster au déjeuner. **Thé noir en vrac Karukera 100g - Comptoir Français du Thé - 6,50 €**
- 3 Un thé vert aux notes fraîches d'ananas et de noix de coco. A déguster chaud ou glacé, idéal pour les journées d'été. **Thé vert en vrac Coco Câline 100g - Comptoir Français du Thé - 6,50 €**

Herbapac





Ishida, qui conçoit, fabrique et installe des solutions intégrales pour les lignes de pesage et de conditionnement, a fourni à la société Herbapac un système spécifique permettant de vérifier la mesure de corps étrangers dans du thé en vrac. Une dizaine d'années après l'installation, le détecteur n'a pas faibli.

SÉCURITÉ PRODUIT

INSPECTER DU THÉ EN VRAC AVEC RIGUEUR

Le modèle IX-GA 2475 fut l'un des premiers détecteurs par rayons X installé dans l'Hexagone il y a une dizaine d'années par le constructeur Ishida. L'installation avait eu lieu chez Herbapac, une entreprise située à Geispolsheim (67), dans le Bas-Rhin. Celle-ci utilisait alors un détecteur de métaux pour contrôler sa production de thé. Parce que l'entreprise exportait vers le Japon, pays où règne une surveillance très stricte des produits, mais aussi pour satisfaire pleinement sa clientèle haut de gamme, elle avait fait appel à Ishida. En effet, Herbapac, société en nom collectif créée en 2008, joint-venture entre les groupes Salpa et Fauchon, dessert des réseaux de boutiques, des cafés-hôtels-restaurants, des épiceries fines et toute entreprise souhaitant associer son nom à un produit de qualité, tant en France qu'à l'export.

PLUS DE DIX ANS D'UTILISATION

Fanny Husselstein, directrice du site Herbapac, déclare : « Nous créons des recettes à partir de thés sélectionnés en provenance de Chine, d'Inde, du Japon, de Corée, d'Afrique, d'Amérique du Sud, etc. Puis, nous nous chargeons du conditionnement en apportant un savoir-faire et une expertise en termes de réglementations et de faisabilité. » Dix années plus tard, ce même détecteur est toujours

à pied d'œuvre, pour inspecter avec grande rigueur le thé en vrac, qui est ensuite conditionné en boîtes et poches, à une cadence de 25 à 75 kg/h. Avant chaque démarrage du système, l'opérateur s'assure du bon fonctionnement de la machine en effectuant un contrôle au moyen de billes de calibrage de 0,6 mm, 2 mm et 4 mm, respectivement en métal, caoutchouc et quartz.

DÉTECTION DE CORPS ÉTRANGERS

Le système vérifie la présence de corps étrangers par la mesure de la densité du produit inspecté. Un faisceau de rayons X le traverse. En fonction de l'intensité du faisceau renvoyé les diodes envoient un signal converti en une image à plusieurs niveaux de gris. Toutes les particules plus denses que le produit apparaissent sous forme de points sombres sur l'image. Tous les détecteurs Ishida sont dotés de la technologie brevetée GA (algorithme génétique intelligent). En analysant les données d'images sur plusieurs générations, la machine atteint un niveau de précision extrêmement élevé. Étant donné que les contaminants retrouvés sont généralement similaires, le thé étant cueilli à la main et les cailloux représentant 90 % des contaminants, il est possible de créer un journal de comparaisons de plus en plus précis avec chaque procédure d'inspection. Fanny Husselstein ajoute : « Nous sommes pleinement



Fanny Husselstein, directrice du site Herbapac.

satisfaits de ce système de détection qui sécurise notre production. Facile à utiliser, il se nettoie très facilement grâce au démontage/remontage sans outil. Nous prévoyons d'investir environ 1,60 M€ sur deux ans dédiés, entre autres, à la création d'une troisième ligne automatisée de sachets 2 g. Nous envisageons ainsi d'augmenter notre cadence de 160 à 240 sachets par minute ».



Détecteur installé par Ishida chez Herbapac.



Exemples de produits conditionnés par Herbapac.

Yves Thuriès

CHOCOLATIER RÉCOLTANT



Notre sélection cadeaux pour la Fête des Pères

Visuel indisponible

Vive les papas ! Dimanche 21 juin, ils seront à l'honneur pour la traditionnel Fête des Pères. Pour gâter le vôtre comme il se doit, voici une petite sélection de cadeaux autour du vin et des belles bouteilles ambrées...

Le doux parfum de l'armagnac

Entre le Haut-Armagnac, le Bas-Armagnac et la Ténarèze, le terroir et ses vigneron nous offrent de merveilleux armagnacs. Deux pépites (parmi tant d'autres) :

Apothicaire de l'Armagnac – Lionel Osmin & Cie – Baco 1999 (49 € les 50 cl)

D'emblée, c'est très très bon. Le nez de crème pâtissière fait saliver. En bouche, ce baco est suave et complexe. Des notes de frangipane tapissent le palais. Que du plaisir à marier en baba à l'armagnac. C'est clair, net et précis.

64160 Morlaas – 05 59 05 14 66 – osmin.fr

Domaine Boingnières – Bas-Amagnac 1979 (290 €)

On touche au sommet des eaux-de-vie toutes confondues dans le monde entier. Avec son 1979 de ses cépages nobles, Martine Lafitte délivre la définition du rancio, cet arôme intraduisible, installant le dégustateur dans un chai humide. Le reste est une leçon d'équilibre et de texture. À siroter seul.

40240 Labastide-d'Armagnac – 05 58 44 80 28 – lafitte.fr

www.terredevins.com

Pays : France

Dynamisme : 3



[Visualiser l'article](#)



Tire-bouchonnage épuré

Ce tire-bouchon en buis est taillé pour les amateurs d'épure et de minimalisme avec sa forme rectiligne cernée d'une bague d'aluminium. Cette création contemporaine est signée par une maison de tradition du Périgord, la Coutellerie Nontronnaise.

64 €

coutellerie-nontronnaise.com

www.terredevins.com

Pays : France

Dynamisme : 3



[Visualiser l'article](#)



Sans y toucher

Coravin permet de prélever du vin sans enlever son bouchon et de garder la bouteille dans des conditions idéales sans limite de temps. Pour les fêtes, le nouveau modèle One Noir devient le plus accessible de toute la gamme et permet aux œnophiles de tester son innovante technologie.

199 €

www.coravin.fr

www.terrevins.com

Pays : France

Dynamisme : 3



[Visualiser l'article](#)



Thermo-connecté

Kelvin K2, thermomètre à vin connecté 2.0, indique la température idéale de service, quel que soit le vin. Il suffit de placer le bracelet sur la bouteille et de choisir dans la base de données parmi 200 vins, via l'application sur son smartphone. Quand le bracelet passe au vert, le vin est prêt à être dégusté.

49,90 €

rawell-boutique.com

www.terredevins.com

Pays : France

Dynamisme : 3



[Visualiser l'article](#)



Bouchon à croquer

Le chocolatier récoltant Yves Thuriès rend hommage aux crus... de cacao, avec ces bouchons du domaine des Cabosses, dans leur jolie caisse en bois. Ils abritent un chocolat noir fourré au praliné noisette venant de l'exploitation maison dans le Sud-Ouest de la France.

20,30 € le coffret 210 g

yvesthuries.com



Papa spirituel et spiritueux

Le cognac est davantage qu'une appellation, c'est un mode de vie que l'on croise sans surprise chez Zola, Steinbeck, Dickens, Dostoïevski... et votre papa. Deux beaux flacons pour embellir sa vie.

Cognac Frapin – XO VIP (180 €)

Du bonbon. Les cognacs Frapin ont toujours cette suavité et cette richesse qui leur donnent une grande buvabilité. C'est l'expression du très grand terroir de Grande Champagne, le premier cru de l'appellation, et d'une distillation sur lies parfaitement maîtrisée. Le reste de l'histoire est une balade entre le rancio, les notes de fruits exotiques et cette puissance contenue, légèrement acidulée. Le carré de chocolat noir est obligatoire. 16130 Segonzac – 05 45 83 40 03 – cognac-frapin.com

La Guilde du Cognac – Fins Bois Lorignac 2011 (75 €)

Ceux qui maîtrisent la carte et le territoire du cognac savent combien cette portion du Cru Fins Bois sur la commune de Lorignac délivre des eaux-de-vie superbes. Parmi les single village cognac de la Guilde, ce 2011 est d'une grande pureté avec des notes de camomille, de fleurs blanches et de miel. La finale est très longue avec beaucoup de vivacité et de fraîcheur. Sa dégustation on the rock est un vrai plaisir. On peut aussi tenter un accord avec des poissons crus.

16100 Merpins – 05 45 35 32 00 – laquilleducognac.com



AU CROCODILE



Le Relais de la Poste
Hôtel - Restaurant

Ils sont ouverts : les restos gastros et créatifs de Strasbourg (à emporter et en livraison)

Après deux mois à cuisiner pour soi, l'heure n'est pas encore venue de retrouver les tables des restaurants strasbourgeois. Pourtant, de nombreux ont rouvert et proposent un service adapté à la situation : des repas à emporter et livrés ! Il est temps de redécouvrir ces derniers, et aujourd'hui, on vous propose une sélection aux petits oignons, des restaurants gastronomiques strasbourgeois qui ont repris du service.

Aussi particulière soit elle, la situation actuelle est aussi l'occasion de découvrir de nouveaux restaurants, et de profiter de petites merveilles à emporter ou en livraison, à des prix souvent bien moins chers qu'en temps normal. Et si ce week-end, vous vous laissez tenter par un repas qui sort de l'ordinaire ?



Honesty
© Julia Wencker / Pokaa
CENTRE-VILLE

Au Crocodile : Cuisine créative qui représente délicieusement le terroir alsacien et ses influences du sud de la France, / la page Facebook / 03 88 32 13 02 / Retrait au restaurant de 11h00 à 14h00 et de 17h00 à 18h30 du mercredi au samedi et le dimanche de 10h00 à midi / 10 Rue de l'Outre, à Strasbourg / **LIVRAISON POSSIBLE UNIQUEMENT SUR STRASBOURG.**

Honesty : Une cuisine fraîche et créative qui sublime les produits locaux avec une belle dose de passion. la page Facebook / 07 51 67 23 10 / Menu disponible du jeudi au dimanche, à venir récupérer entre 16h et 19h / 2 Quai Finkwiller, à Strasbourg / **À EMPORTER UNIQUEMENT.**



[Visualiser l'article](#)

La Casserole : Une référence dans le paysage culinaire strasbourgeois, et une cuisine qui se réinvente sans cesse pour raviver les papilles les plus exigeantes. la page Facebook / 03 88 36 49 68 / Commande sur le site internet / Menu unique tous les samedis, retrait entre 09H30 et 13H00 le samedi matin / 24 Rue des Juifs à Strasbourg / **LIVRAISON POSSIBLE DANS UN RAYON DE 10 KM**

Le Stras : Une cuisine élégante et délicate qui laisse toute sa place aux saveurs locales. la page Facebook / 03 88 35 34 46 / Commande sur le site internet / À récupérer au restaurant du lundi au jeudi de 11h à 13h30 et vendredi, samedi de 11h à 13h30 et 18h00 à 20h / 9 rue des dentelles / **LIVRAISON ET EMPORTER**



On cuisine le cochon avec France Bleu Alsace

Tout est bon dans le cochon, alors cuisinez le !



Le cochon © Getty

Le porc se cuit de toutes les façons, aussi bien rôti au four, mijoté en cocotte, bouilli en potée grillé ou bien poêlé.

Le jambon est un grand classique qu'il soit braisé ou grillé, ou même cuit au four comme un gigot d'agneau.

Les amateurs de choucroute choisiront le jarret, qu'on appelle aussi jambonneau, tandis que dans le Sud-Ouest, ce même jarret sera un des piliers du cassoulet. Les travers de porc font l'unanimité autour d'une barbecue.

Quant au fameux filet mignon, morceau le plus tendre du porc, il ne faut surtout pas trop le cuire pour lui garder toute sa tendreté et sa saveur délicate.

On cuisine le cochon en compagnie de [Thomas Koebel](#), le [chef](#) du Relais de la Poste à La [Wantzenau](#) et toutes vos recettes au 03.88.25.15.15 dès 10h

**Secrets du
Chocolat**
par Schaal



Geispolsheim | Réouverture du musée et la boutique « Les secrets du chocolat » Des chocolats « made in Alsace » livrés partout en France

Pour beaucoup, l'envie de chocolat n'a pas diminué durant le confinement mais force est de constater que cette période anxiogène n'a pas pour autant poussé à la consommation.

C'est un tort lorsque qu'on sait que le chocolat est excellent pour le moral et bon pour la santé... lorsqu'il est consommé sans excès bien sûr. Cette année le lapin de pâques, victime collatérale du coronavirus, s'est retrouvé au chômage partiel pour cause de confinement. Exit les chasses aux œufs ! Mais il est encore temps de se rattraper. Noël et Pâques ne sont pas les seules occasions de manger du chocolat. Sur le site de la Chocolaterie Schaal à Geispolsheim, le musée et la boutique sont à nouveau ouverts depuis le 11 juin. Le wagon-restaurant type Orient Express (construit en 1928) et installé à côté du musée est ouvert depuis le 5 juin. Dans le laboratoire des chocolatiers jouxtant la boutique, Aliénor, la chocolatière, et Amélie, l'apprentie, s'activent. Elles nous font penser aux Oompa Loompas, les petits assistants de Willy Wonka, propriétaire d'une usine de chocolat dans « Charlie et la chocolaterie », le film de Tim Burton. Sauf que ce sont des filles (les Oompa Loompas sont des garçons) et qu'elles ne sont sans doute pas rémunérées en fèves de cacao. Amélie et Aliénor confectionnent toutes sortes de pâtes à tartiner et de moulages en chocolat Mais la grande nouveauté c'est l'ouverture depuis peu d'une e-boutique. « Nous réalisons 70 % de notre chiffre d'affaires en boutique avec une clientèle alsacienne. Les 30 % restants sont des clients qui viennent d'autres régions et qui découvrent nos produits exclusivement fabriqués en Alsace après avoir visité le musée. L'ouverture de l'e-boutique doit nous permettre d'inverser cette tendance », explique Marion Ruby, responsable du musée et de la boutique « Les secrets du chocolat ». « Nous livrons partout en France. Les clients alsaciens peuvent eux aussi commander en ligne et venir s'ils le souhaitent retirer leur commande à la boutique. Nous la préparons à réception dans les deux heures ».

Les ateliers thématiques d'une demi-heure (une création chocolatée à réaliser avec la chocolatière après la visite du musée) sont actuellement interrompus mais reprendront dès cet été. En attendant, place à la dégustation. Pâques est passé, la fête des mères est passée... mais la fête des pères approche ! Aucune étude scientifique sérieuse n'a démontré un quelconque effet bénéfique du chocolat sur le Covid-19. Par contre le chocolat donne du plaisir et agit contre la déprime. En cette période troublée, c'est déjà ça !

Visuel indisponible

Le laboratoire des chocolatiers avec Amélie, l'apprentie, et Aliénor, la chocolatière, dans le rôle des Oompa Loompas. Photo DNA /Gilles Maussion

cuisine-et-des-tendances.com

Pays : France

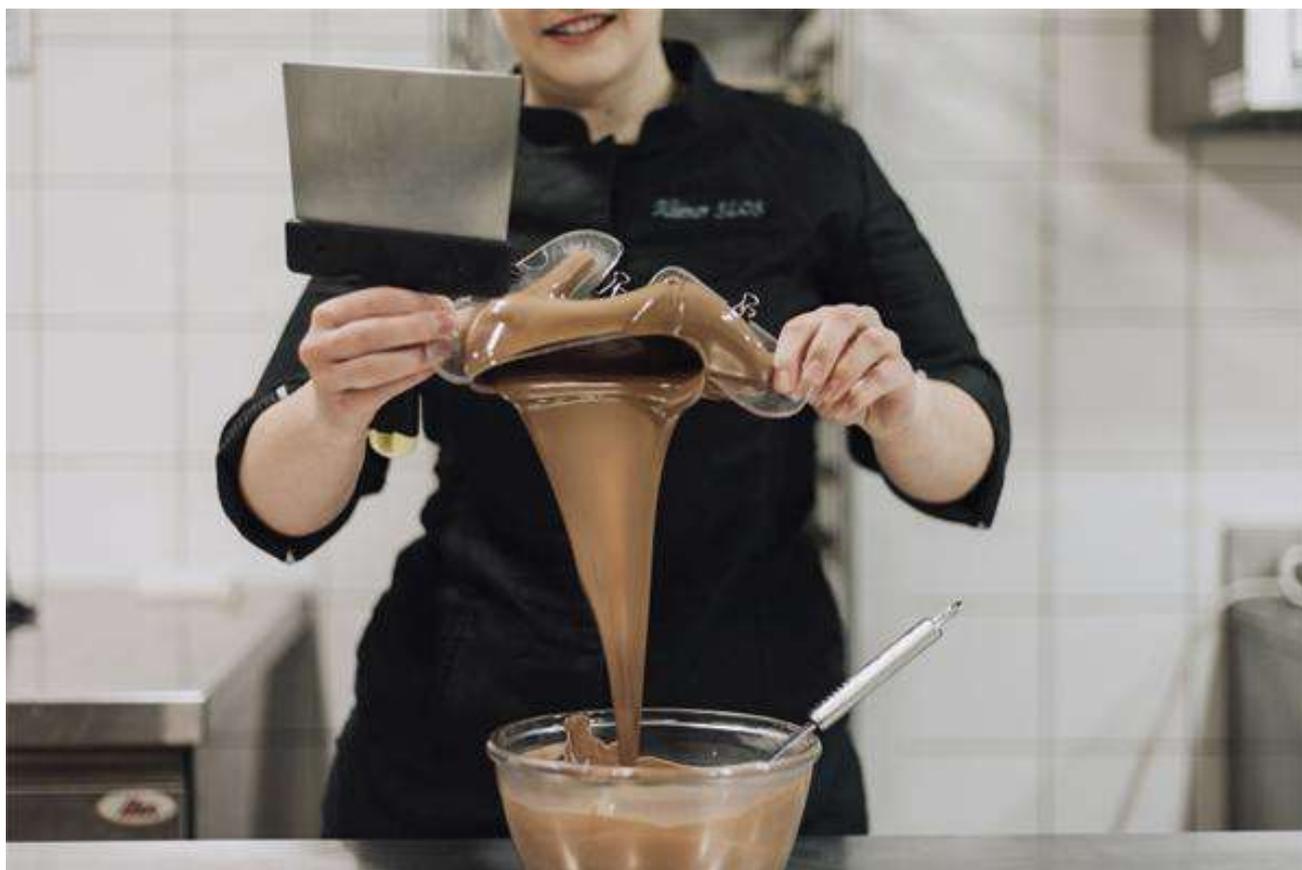
Dynamisme : 5



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Les Secrets du Chocolat disponibles dans toute la France



La France et particulièrement l'Alsace ont plus que souffert ces 3 derniers mois. Pour retrouver de la joie de vivre et du plaisir, quoi de mieux que de céder à la gourmandise du chocolat, alsacien. Pour cela Les Secrets du Chocolat, musée à Geispolsheim près de Strasbourg, mettent leurs créations à portée de dégustation de tous les Français grâce à l'ouverture de leur e-boutique.

C'est en 2003 que la famille Burrus, pour combler l'absence, à cette époque en Alsace, d'un lieu éducatif qui permette de faire découvrir la fabrication du chocolat, ouvre le musée Les Secrets du Chocolat.

Situé à Geispolsheim près de Strasbourg, lié à l'usine Schaal située juste à côté puisque propriété de la famille Burrus depuis 1967, ses visiteurs plongent dans l'histoire du chocolat, les origines des fèves de cacao mais aussi des noisettes et en observant le travail et le savoir faire des artisans chocolatier, issu de plus de 150 ans de tradition chez Schaal.

Croustipop, tablettes, bouchées, bonbons chocolatés, barres gourmandes, pâtes à tartiner, moulages, pâtes à tartiner... sont autant de créations chocolatées Secrets du Chocolat, made in Alsace par Schaal, qui n'étaient jusqu'à lors exclusivement disponibles à la boutique du musée.

Elles sont désormais disponibles dans toute la France avec l'ouverture de la e-boutique du musée, qui sera enrichie des créations saisonnières, pour Pâques, Noël...

cuisine-et-des-tendances.com

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)

Privilège du local, les Alsaciens auront la possibilité de venir chercher leur commande en Click & Collect directement à la boutique de Geispolsheim dans un délai de deux heures. A noter que les produits de la e-boutique seront aussi disponibles en livraison à domicile à l'exclusion des moulages, trop fragiles pour voyager.

Nous avons pour notre part cédé à la tentation gourmande des pâtes à tartiner des Secrets du Chocolat.

Réalisées maison par la chocolatière du Musée elles sont totalement addictives.

La Blonde est une recette au chocolat blanc caramélisé totalement régressive ! Comment à ce niveau éviter le pêché de gourmandise.

L'Authentique allie au praliné noisettes du Sud-Ouest du chocolat noir et du chocolat au lait pour une pâte à tartiner à la fois gourmande et mettant en avant de belles notes cacaotées.

La Gourmande ajoute à la recette précédente des billes de riz soufflé histoire d'être sûr de craquer...

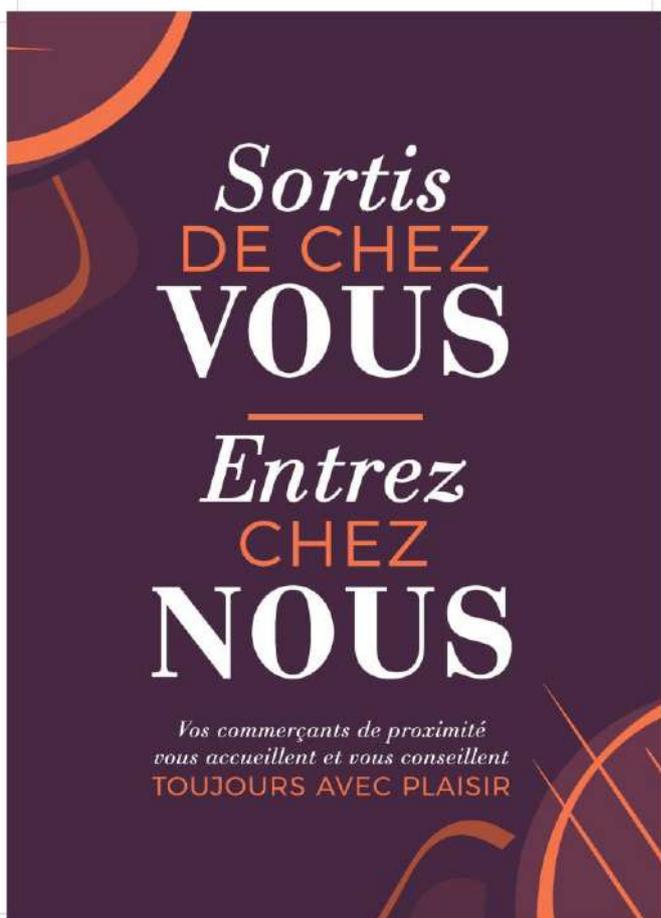
Si l'on ajoute à cela qu'elles sont joliment présentées dans leurs petits bocaux transparents, on ne peut plus résister. A découvrir en solo (9,90 euros l'unité) ou en trio pour ceux qui ne peuvent se résoudre à choisir (15,90 euros le coffret).

C'est le moment de céder à la tentation, pour le lancement de la e-boutique, Les Secrets du Chocolat mettent en place un code promotionnel valable jusqu'au 27 juin : EBOUTIQUE2020.

Il offre 10% de remise pour toute commande, sans minimum d'achat. En parallèle et ce de façon constante, les frais de ports seront offerts à partir de 50 euros d'achats.



le monde de
L'ÉPICERIE FINE



Sortis
DE CHEZ
VOUS

Entrez
CHEZ
NOUS

*Vos commerçants de proximité
vous accueillent et vous conseillent*
TOUJOURS AVEC PLAISIR

La maison française SCHAAL

Article mis en ligne par *Le monde de l'épicerie fine* · 19 juin 2019



Qui êtes-vous ?

Depuis 1871, la maison française SCHAAL confectionne une offre créative et inspirée de chocolats au service de ses clients partenaires.

Qu'avez-vous mis en place en cette période ?

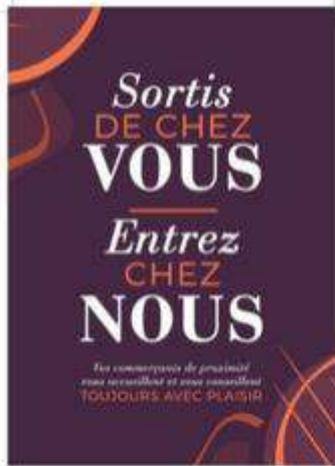
SCHAAL accompagne les commerçants dans la reprise active de leur activité. Il s'agit d'un dispositif destiné à valoriser le rôle des commerçants de proximité et à inciter les consommateurs à les privilégier tant pour la qualité des produits proposés que pour le niveau de conseil attentionné. Ce dispositif repose sur deux messages forts.

1. SORTIS DE CHEZ VOUS ? BIENVENUS DANS VOS COMMERCES DE DÉTAIL

Le premier message : « Sortis de chez Vous, Entrez chez Nous. » est un dispositif d'affiches à positionner sur les vitrines des commerçants. Il peut aussi être relayé sur les réseaux sociaux et vise à rappeler le rôle des commerçants de quartier.

2. DES RETROUVAILLES CHOCOLATÉES EN VUE

Aussi, des messages attentionnés sous forme de pastilles à ajouter sur les boîtes et ballotins de chocolats sont prévus. « Vos proches vont ont manqué, dites-leur avec du chocolat », « Vous m'avez chocolatement manqué », ... autant de messages délicats que chacun aura plaisir à offrir à ses proches en prévision de possibles retrouvailles que l'on espère heureuses.



CONTACT :
contact@schaal-chocolatier.com

<https://monde-epicerie-fine.fr/la-maison-francaise-schaal/>