

# Le thé d'exception, ça vous gagne

Denis Braunschweig, un ancien ingénieur, a quitté son métier pour traquer les meilleures feuilles

David Moginier Textes  
Florian Cella Photos

« Un bon thé, c'est comme un vin, c'est différent à chaque dégustation et ça possède un bouquet d'arômes tout aussi complexe. » Installé dans sa boutique de Gland, Denis Braunschweig voue une vraie passion aux feuilles délicates. Une passion telle qu'elle l'a fait quitter son métier d'ingénieur en informatique pour lancer, il y a une quinzaine d'années, le T Fine Tea Trading Company. Aujourd'hui, il fournit ses précieux thés à quelques-unes des plus belles tables de Suisse romande, fournit des magasins sélectionnés ou vend en ligne ses produits.

Mais il faut aller à Gland pour l'écouter en parler ou pour humer avec lui les petits pots dans lesquels il garde les échantillons des 150 thés et infusions qu'il propose. Les pots, c'est parce qu'il a toujours refusé de vendre ses thés dans de grandes boîtes en fer-blanc. « C'est du folklore : à force de les ouvrir, les feuilles perdent de leur parfum. Et on ne sait jamais depuis combien de temps elles sont dans la boîte. » Denis Braunschweig vend donc qu'en paquets qu'il scelle lui-même des que les feuilles lui parviennent.

## Question de style

Au visiteur qui arrive, il demande d'abord le style de thé qu'il aime. Le registre est large, entre les thés nature et ceux parfumés. « Beaucoup de personnes aiment ces derniers. Moi, j'en consomme presque jamais car je trouve que les parfums cachent les arômes des thés de qualité que je vends. Mais je n'ai jamais voulu être sectaire: il y a 4 milliards d'humains qui boivent ce breuvage, certains avec du lait ou du sucre ou du citron. Chacun fait ce qui lui plaît. »

Il est plus pointilleux sur l'exacte préparation du thé. L'eau, d'abord, qu'il filtre pour en ôter le calcaire, ennemi des arômes. La température de l'eau, ensuite, sera différente pour chacune des familles de thés, le vert et le blanc supportant mal la chaleur qui risque de les « brûler », les rendant alors amers et âpres. Chaque emballage donne donc la température idéale pour son contenu. « La chaleur est le plus grand ennemi du thé vert, à part le sachet. » Denis Braunschweig l'explique: « Le thé a besoin d'espace pour s'ouvrir dans l'eau. Il faut absolument éviter les

œufs ou les boules où il est compressé. » L'homme est partisan des petites théières où l'infusion est plus facile à contrôler. Eh oui, le temps d'infusion est aussi différent pour chacun. Comme le nombre de passages dans la théière possible pour les feuilles: d'une fois pour le noir jusqu'à huit pour un Oolong.

## L'influence de la météo

Alors que Denis Braunschweig se lance dans un *lung fu cha*, la cérémonie du thé chinoise, moins spectaculaire que la japonaise mais plus axée sur le goût, il explique comment il s'approvisionne: « L'image du type qui visite les jardins pour choisir, c'est du folklore. Tout ou presque passe par des exportateurs qui centralisent les récoltes. Il faut savoir qu'on cueille chaque jour et que, dans la même plantation, le thé sera différent au cours de la saison - le *first flush*, *l'in between* ou le *second flush*, par exemple - et même différent chaque jour selon qu'il a fait secca la veille ou qu'il y a eu une pluie torrentielle. » Le marchand commande donc régulièrement des échantillons chez les exportateurs de chaque pays qu'il fait ensuite infuser dans sa boutique avant de sélectionner les lots qui lui plaisent. « C'est pourquoi je n'ai jamais exactement les mêmes produits, comme un vigneron avec ses millésimes. »

www.le-t.com

## Lexique

### Quatre types

Le thé peut provenir de deux variétés de camélia, le théier de Chine et le théier d'Assam. Ensuite, comme les cépages de la vigne, les déclinaisons sont immenses. La préparation donne quatre familles de thés: les non-fermentés (verts ou blancs) qui sont juste séchés et donneront les saveurs les plus délicates; les semi-fermentés chinois (Oolong) qui combinent les arômes fleuris des thés verts et ceux profonds des noirs; les fermentés (noirs) aux goûts plus marqués; et les rares fermentés sans oxydation (P'u-éh) aux senteurs de terre et qui sont les seuls à se conserver longtemps, jusqu'à 20 ans. « L'âge leur donne une rondeur, une douceur... »



**Cérémonie**  
Denis Braunschweig en plein *lung fu cha*, la cérémonie du thé chinoise.



Le T ne vend qu'en emballages fermés.



Des échantillons permettent de choisir son thé.



Les feuilles se déroulent dans la théière de la cérémonie.