

L'art du thé à la française avec Kamélya et Alain Alexanian

Art de vivre. Après des années dans la gastronomie étoilée, Alain Alexanian lance « Kamélya » pour faire découvrir l'art de préparer et déguster le thé à la Française, grâce à une rigoureuse sélection de thés de Chine.

L'idée lui trottait dans la tête depuis une vingtaine d'années. Voilà chose faite. Tout en s'investissant dans le consulting culinaire, Alain Alexanian, ex-chef étoilé (« L'Alexandrin » à Lyon) lance la société « Kamélya ».

Un clin d'œil à la fleur du théier qui ressemble à un camélia. Et, par là même, pour cet entrepreneur enthousiaste, une immense envie de faire découvrir l'art de concocter et de déguster le thé à la française. « Aujourd'hui, il existe cinq manières de boire le thé : à l'oriental, à la russe, à l'anglaise, à la chinoise et à la japonaise. Mais, les Français en savent peu sur

la façon de bien le préparer et le consommer. De plus, dans bon nombre de restaurants, le thé est très souvent le parent pauvre. Or, cette boisson offre quatre cents vertus sur le plan de la santé et du bien-être ».

Alain Alexanian a donc imaginé un concept basé sur un cérémonial du thé « simple et gourmand », lié à l'art de vivre à la Française. Tellement bien ficelé, que ce concept entre peu à peu dans l'univers de la restauration et chez les particuliers grâce à des ateliers à domicile. « Même les plus réticents se surprennent à apprécier le thé », commente Barbara Genin, responsable de réseau France chez Kamélya.

Alain Alexanian a ainsi dégusté 2 500 thés feuilles avant de sélectionner seize thés verts et seize thés noirs du Yunnan, Szechuan et Keemun. Il a ciblé le théier Sencha « pour un goût plus

raffiné et très peu d'astringence en bouche ».

À chaque breuvage, une saveur unique : il introduit des épices, herbes et fleurs, pour une exquise rétro-olfaction, telle qu'avec un vin. Les noms sont enchanteurs, de la « Sensualité exotique » au « Zeste d'élégance », du « Bonbon Gourmand » à la « Nuit Chocolatée », de « La garrigue sauvage » à « L'émotion Earl Grey ».

Le dernier né : un thé au cassis et à la fleur de lavande pour propulser le goût du fruit. On est littéralement subjugué par l'authenticité des saveurs. Le nec plus ultra, c'est d'assister à ce moment magique : l'éclosion de la fleur de thé au jasmin dans une théière toute en transparence. ■

Christel Reynaud

Renseignements
au 04 78 61 66 87
ou www.kamelya.fr.



■ Alain Alexanian (à gauche) a dégusté 2 500 thés feuilles avant de sélectionner seize thés verts et seize thés noirs. Photo Stéphane Guiochon

Où déguster ?

Maison Clovis

(une étoile Michelin),

19, boulevard des Brotteaux,
Lyon 6^e.

- Restaurant Christian Têtedoie
(une étoile Michelin), L'Antiquaille,
montée du Chemin-Neuf, Lyon 5^e.

- Eskis, 11, rue Chavanne, Lyon 1^{er}.

- Magali et Martin,
11, rue des Augustins, Lyon 1^{er}.

- Salon de thé Debeaux,
15, rue de la République, Lyon 1^{er}.

- L'Âme Sœur,
209, rue Duguesclin, Lyon 3^e.

- L'Évasion,
215, rue Vendôme, Lyon 3^e.

- A. Point Café,
20, quai Claude-Bernard, Lyon 7^e.

- Restaurant Le Cocon/Hôtel
Golden Tulip dans le parc technologique
de Saint-Priest.



■ À chaque breuvage, une saveur unique. Photo Stéphane Guiochon

Des ateliers à domicile

Il suffit de réunir six à dix personnes pour accueillir chez soi des ateliers de dégustation animés par des ambassadrices Kamélya. On s'initie gratuitement à l'art du thé à la française en 1 h 30. Le cérémonial est simple à condition de disposer des ustensiles indispensables. Dosez le thé avec la cuillère spéciale en bois, puis l'eau (de préférence filtrée) avec le carafon. Mettez le thé, puis l'eau dans le filtre en verre du mug ou de la théière. Laissez infuser deux à trois minutes (sablier vert pour le thé vert,

sablier rose pour le thé noir). La dégustation se fait dans un verre en borosilicate double fond : pas de risques de brûlures. Appréciez alors toute la couleur, le parfum et la limpidité du thé. Il est possible de se resservir des feuilles, quatre fois. Au premier passage, 85 % de théine, au second, 15 % et dès le troisième, 0 % : idéal pour une consommation, le soir. Compter environ 40 euros pour les ustensiles et un paquet de thé de 20 l (200 tasses)

Pour devenir hôtesse ou ambassadrice Kamélya 06 15 17 18 06 (Barbara Genin).

Spectacle et CD : double actualité pour « la Reine des Neiges »

Le conte triste d'Hans Christian Andersen inspire deux créateurs régionaux : Jean Lacornerie, le directeur du théâtre de la Croix-Rousse, qui en a tiré un conte musical pour enfants, à revoir aujourd'hui à Bron.

Et l'auteur lyonnais d'un superbe CD d'histoire à raconter, illustré musicalement, et issu d'une nouvelle collection « L'Odyssée sonore », dont il est le premier titre. Ingénieur du son, créateur du studio Phonème à Lyon, un studio d'enre-

gistement et de mixage pour des campagnes radio et pour le jeu vidéo, Pierre-François Renouf offre une adaptation fidèle de l'histoire, mais modernisée dans sa mise en forme. Ces relectures auditives sont dignes de bandes sonores de films : une dizaine d'acteurs, ambiances sonores et bruitages réalistes, musiques originales et sound design. ■ Cet après-midi à 15 heures. Espace Albert-Camus, 1, rue Maryse-Bastie à Bron. Tél. 04 72 14 63 40. Éditions Éveil et découvertes, 13 euros.



RENCONTRES
AVEC
60 ÉCRIVAINS

UNE PROGRAMMATION
ADULTE ET JEUNESSE
UNE GRANDE LIBRAIRIE

ENTRÉE GRATUITE

PROGRAMME COMPLET :
www.fetedulivredebron.com