

L'orfèvre suisse du thé



Créées par l'épicurien Jürg Stäubli, sous l'égide de Swiss Fair Trade AG, basée à Ecublens (VD), les marques Chanoyu et Teabo proposent des breuvages non seulement exceptionnels, mais aussi durables.

Ⓜ Texte, Manuella Magnin © Photos, Sedrik Nemeth

Dans l'univers du thé, il y a à boire et à manger. Des signatures haut de gamme, principalement parisiennes, ou du tout-venant en sachets sans grand intérêt, propriété de grands groupes internationaux. Il manquait une référence helvétique qui puisse s'adresser autant à une clientèle de connaisseurs exigeants qu'aux amateurs qui se délectent de ce breuvage au quotidien et privilégient le goût et la qualité aux produits de masse. Une référence porteuse de valeurs fortes, ancrées dans la durabilité.

Cette lacune est désormais comblée avec les marques Chanoyu et Teabo, lancées par Swiss Fair Trade AG en 2019, à l'initiative de Jürg Stäubli, homme d'affaires bien connu, et épicurien de haut vol. Passionné de goût, l'entrepreneur demeurerait bien souvent sur sa faim à l'heure du thé. Aujourd'hui, Jürg

Stäubli est particulièrement heureux que sa fille Sarah ait rejoint la société avec la fonction de Marketing Manager. Il est prévu qu'elle reprendra un jour les rênes des activités de Swiss Fair Trade SA.

La philosophie du meilleur

Pour remédier à l'absence d'acteurs locaux de qualité sur le marché suisse du thé, Jürg Stäubli a déniché la perle rare. Valérie Peyre, Tea Master, s'est en effet forgé une belle réputation dans cet univers de gourmets. Elle peut se targuer de 20 ans d'expérience dans le monde fascinant du thé. C'est elle qui sélectionne les meilleurs thés au monde, crée les gammes et assemblages des deux marques.

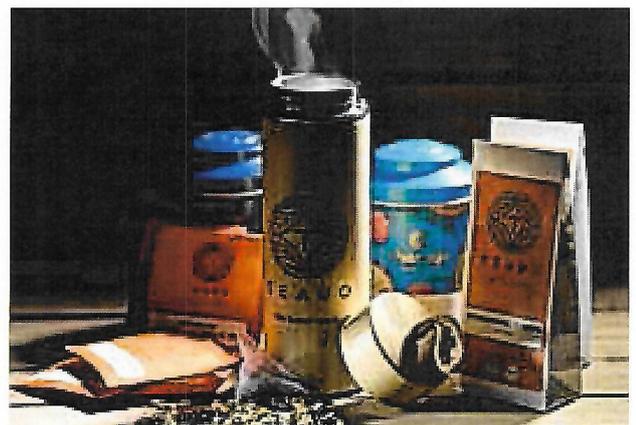
Chanoyu doit son nom à la traditionnelle cérémonie du thé au Japon. S'inspirant des principes de ce rituel ancestral, elle invite à



cultiver l'harmonie, le respect, la pureté et la sérénité au quotidien, avec sa large gamme de thés qui évolue en fonction des saisons.

« Pour Chanoyu, nous travaillons exclusivement avec des terroirs d'altitude de Chine, du Sri Lanka, d'Inde, du Japon et de Taïwan, là où les nuits sont fraîches et humides, et les journées sèches et chaudes, afin d'obtenir les meilleurs profils organoleptiques », confie la Tea Master qui retient uniquement les bourgeons et premières feuilles des théiers, car c'est avec ces jeunes pousses à l'aspect velouté que l'on obtient les plus gourmandes infusions.

Pour Teabo, les théiers proviennent également de petites plantations familiales, propriétés de producteurs qui répondent à un cahier des charges très strict, en matière



d'éthique, de respect de l'environnement et du bien-être des travailleurs. « Nos thés Teabo sont tous bio, de même que nos tisanes à base de plantes du Valais. Pour Chanoyu, ils sont à 90% bio. De l'origine au conditionnement pour nos clients, nous sommes très attachés à la pureté et à la durabilité », ajoute Valérie.

Traçabilité et pureté

La traçabilité des thés est garantie par un organisme qui contrôle et certifie l'origine des produits agricoles importés en Europe. Les ingrédients (fruits, fleurs et plantes) qui entrent dans la composition de certains assemblages, sont 100% naturels, sans arômes artificiels.

Le packaging est bien évidemment écoresponsable. Recyclables et compostables pour les sachets, en matériaux durables pour les boîtes, qu'il s'agisse de l'inox pour préserver les saveurs du thé, ou du carton pour les coffrets. Les boîtes en métal sont décorées à l'impression numérique qui utilise des encres sans solvant.

C'est l'atelier protégé de la Fondation Polyval qui s'occupe du conditionnement des sachets et coffrets. Un partenariat porteur de valeurs humanistes, qui renforce aussi l'ancrage local de Chanoyu.

Deux marques de référence pour les professionnels

À l'écoute des attentes de l'hôtellerie-restauration, Valérie Peyre met ses compétences au service du secteur HORECA, de plus en plus demandeur de véritables concepts autour de cette boisson aux mille secrets. Un des volets importants de son travail consiste à aider les professionnels à repenser le thé de façon différente, en créant notamment des accords mets-thés, ou des cartes de thés, adaptées à différents univers. Les propositions ne sont en effet pas les mêmes pour un SPA, des chambres ou un restaurant gastronomique.

Pour soutenir les sommeliers, Valérie dispense des formations, explique les terroirs, la teneur en polyphénols, l'astringence de

chacun de ses breuvages selon un vocabulaire très proche de l'univers du vin. De belles adresses lui font confiance, à l'instar de la Réserve à Bellevue, des Bergues à Genève, des établissements de Philippe Chevrier au bout du lac, de l'Hôtel de Ville à Crissier, du Valrose à Rougemont, du Royalp à Villars, des Six Senses à Crans-Montana, ou encore de la maison Décotterd à Glion, pour n'en citer que quelques-unes.

Chanoyu est aussi partenaire du Bocuse d'Or Team Switzerland, des Grandes Tables de Suisse, de la Semaine du Goût et de l'École hôtelière de Lausanne.

Les thés de la gamme Teabo sont très présents dans l'hôtellerie 3 et 4 étoiles, dans les auberges, les tea-rooms, les clubs de sport. Ils sont aussi servis dans les restaurants de Migros gastronomie sur Genève. Bref, chez tous ceux qui souhaitent privilégier une marque helvétique, locale, bio et de qualité.

Pour les particuliers, tous les thés Teabo peuvent être commandés en ligne. Ceux de Chanoyu sont aussi disponibles en quelques clics :

🌐 chanoyu-tea.ch

🌐 teabo.ch

De sublimes coffrets

Ils ont pour noms Namasté, Explore, Japon, Swiss, Grands crus, Winter tea, Summer Vibes et Summer time. Ces coffrets sont des cadeaux à s'offrir ou à offrir pour un voyage gourmand dans l'univers du thé. Les amateurs de cigares ne sont pas en reste. Un coffret spécial leur est dédié. Il contient bien sûr du thé, mais aussi des cigares. Chaque volute de fumée s'apprécie avec une gorgée d'infusion spécialement conçue pour une alliance parfaite.