

TEA PARTY

Reconnu pour ses nombreuses vertus et ses bienfaits sur la santé, ce breuvage millénaire est aujourd'hui la deuxième boisson la plus consommée dans le monde, après l'eau. Rencontre avec trois professionnelles et passionnées, qui ont fait du thé leur métier.

PAR CLOTHILDE VAN BRUSSEL
LAURENCE DE LOOZ-CORSWAREM
ET MANDY KOURKOULIOTIS





KRISTIN VAN EETVELT, ANVERS

Carrière dans la politique, dans l'enseignement, dans une organisation féminine : Kristin Van Eetvelt a évolué dans différents secteurs avant de se consacrer à sa véritable passion, le thé. « Il y a dix ans, j'ai décidé d'exercer une activité dans laquelle je pouvais m'épanouir sereinement. Pour moi, c'était le thé, avec lequel j'ai grandi. Chez mes parents, on en buvait à tout moment ». Passionnée, elle débute son exploration du monde du thé par la Chine, pays d'origine de six théés essentiels. Elle y découvre la tradition et l'art de la fabrication du thé. Elle s'aventure également dans des contrées plus inattendues comme la Tanzanie. « Je suis partie à la recherche de théés purs, non mélangés, et j'ai découvert que chaque thé se caractérise par un arôme et une saveur qui correspondent à une catégorie de plats ». Kristin souligne aussi l'importance de la température pour un accord thé-plat plus savoureux. « La température optimale en bouche se situe entre 40 et 45 °C. Il est donc préférable de servir le thé à 65 °C, car il refroidira rapidement. « Servez-le dans un verre à pied, le thé aura une plus belle couleur, un meilleur goût et procurera

une meilleure sensation en bouche ». Outre la publication de quelques livres et l'organisation d'ateliers, Kristin propose aux restaurants des accords mets-thés personnalisés. « Un thé blanc à l'apéritif ouvrira l'appétit, un thé vert ou un thé vert Oolong avec du poisson ou des salades remplacera parfaitement le vin blanc, et avec de la viande ou des plats mijotés, on préférera un thé noir ou un thé noir Oolong à la place du vin rouge ». La sommelière du thé encourage chacun à choisir des théés naturels sans pesticides, herbicides, engrais, colorants ou arômes. « Dans un magasin de thé, écoutez, soyez critique, goûtez et posez des questions. Plus l'histoire derrière le thé est authentique, plus elle est digne de confiance ». Son combo préféré ? « Un carpaccio de Saint-Jacques avec de la salicorne et des graines de moutarde marinées dans une bonne huile d'olive et du citron vert. Cinq ingrédients pour un plat simple qui se marie à merveille avec un beau thé vert avec une note de tête de citron vert, une note de cœur très végétale et une note de fond au côté salin ».

kristinvaneetvelt.be