

COMMERCIALISES EN FRANCE PAR TWF

## LES THÉS DILMAH ARRIVENT PAR LA GRANDE PORTE

Dilmah, c'est la marque de l'exigence et de la qualité : des thés de Ceylan 'pure origine', presque aussi complexes que le vin. La société est partenaire de la première école internationale du thé au sein de l'Institut Paul **Bocuse**, à Lyon.

Redonner ses lettres de noblesse au thé de Ceylan par le respect des hommes et du produit : c'est la bataille menée contre les multinationales par **Merrill J. Fernando**. Le fondateur de la marque Dilmah\* l'affiche et le revendique. Il est aujourd'hui le premier exportateur de thés de Ceylan, cultivés et conditionnés sur place, 'non blended, 100 % d'origine contrôlée, pure origine'. Son entreprise est familiale, dans les faits et dans l'esprit, riche aussi d'une étonnante force vive : Dilmah emploie 35 000 personnes. Récemment, l'industrie du thé était en grève au Sri Lanka : les cueilleuses employées par Dilmah ont refusé de suivre le mouvement, s'estimant "bien traitées", témoigne **Alain Moron**, président de TWF. C'est lui qui commercialise désormais pour le territoire français la gamme Dilmah. Essentiel à ses yeux, "l'aspect éthique", en particulier lorsque l'on s'appuie sur l'authenticité et la qualité, fers de lance pour Merrill J. Fernando. Ce dernier reverse chaque année 10 % des bénéfices de sa société à la fondation humanitaire qu'il a créée. Les sommes servent à la réalisation d'une centaine de projets par an "pour le mieux-être de plus de 10 000 Sri-Lankais". D'autres programmes "pour la protection de la nature et des espèces en voie de disparition comme l'éléphant d'Asie" sont également mis en œuvre, poursuit Alain Moron.

### À chaque thé son moment de dégustation

Cueillis à la main selon des méthodes ancestrales, issus de 'jardins' provenant de sols très différents situés à des altitudes allant de 200 à



Des thés 'authentiques' issus de productions respectueuses de l'homme.

2 000 mètres, les thés Dilmah sont immédiatement transformés pour en garantir la meilleure qualité gustative. Ils sont ensuite conditionnés frais à Colombo, deux à trois jours seulement après récolte. Ce travail d'expert permet aux feuilles de conserver toutes leurs qualités organoleptiques et leur action antioxydante. "Le thé brun possède autant d'antioxydants que le thé vert, contrairement à ce qu'on dit actuellement", précise Alain Moron.

Un thé Dilmah n'est jamais anodin. Au-delà de cette exigence de travail, la gamme, qui sera disponible en France fin octobre, met en avant des moments de dégustation. En fonction des terroirs et de l'altitude de production, les thés présentent des saveurs dédiées à des instants différents. Jardins Yata, brun foncé, est rond, plein en bouche, presque musclé, rapportent les 'tea tasters'. Cultivé jusqu'à 300 mètres, il contient la robustesse nécessaire pour débiter la journée. Idéal, donc, au petit-déjeuner. À l'inverse, Jardins Ran, à la robe de liqueur orange dorée, aux notes douces et

épiciées, provient des plus hauts plateaux, accompagne l'après-dîner, offrant une relaxante infusion "légère et veloutée".

### Partenariat avec l'Institut Paul Bocuse

Le thé, chez Dilmah, a quelque chose du raffinement des grands vins. Et de la tasse à l'assiette, il n'y a qu'un pas. Pas étonnant dans ces conditions que la société et l'Institut Paul Bocuse lancent la première école internationale du thé. L'annonce est tombée à la rentrée 2009. Vont en bénéficier les étudiants en 1<sup>re</sup> année du programme Management international de l'hôtellerie et de la restauration. Deux modules ont été mis au point : une session théorique, dispensée sur place, qui permettra aux élèves d'acquérir les fondamentaux. Et un module pratique, alternant restaurant pédagogique et salons de l'hôtel-école Le Royal, au cœur de Lyon. On y composera des accords mets/thé, des plats à base de thé, cocktails, on y parlera perception des attentes (la demande de thé ne cesse de grandir à l'heure des repas), savoir-faire et art de vivre...

Sylvie Soubes

\* Marque créée en 1988, issue de la contraction des prénoms de ses deux fils, Dilhan et Malik, tous deux à ses côtés dans l'évolution de la société.

DILMAHTEA.COM

TWF/TRADITIONAL WORLD FOODS (IMPORTATEUR DE DILMAH EN FRANCE)

BP 54  
59444 WASQUEHAL CEDEX  
TÉL. 03 20 76 95 95