

Lundi 5 octobre 2009 Conn

LE PROGRES.fr

ACCUEIL **VOTRE RÉGION** FRANCE - MONDE SPORTS VOS LOISIRS VID

■ Nos Unes en PDF ■ Newsletter




DERNIÈRE MINUTE : 05-10-2009 | 09h26 France Télécom: le numéro 2 remplacé

[Accueil](#) > [Votre Région](#) > [Le Rhône](#) > [Rhône](#)

■ **EN HAUSSE**

Dilmah, la nouvelle tasse de thé de l'Institut Paul Bocuse

le 02.10.2009 | 04h00

▼ PUBLICITE ▼

Désireux de pénétrer le marché français, Dilmah, le 3e intervenant mondial sur le marché du thé (525 millions de dollars de CA en 2008, présent dans 94 pays dans le monde), a débuté son opération séduction en créant en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse la première école internationale du thé. En attendant la commercialisation des gammes Dilmah prévue en décembre prochain, l'Institut Paul Bocuse propose déjà au restaurant pédagogique Saisons à Écully et au salon « Côté Bellecour » de l'Hôtel-Ecole Le Royal, des dégustations de thé Dilmah. Les 127 élèves de première année de l'Institut Paul Bocuse qui débiteront les cours le 12 octobre prochain auront droit dès cette année à trois modules de cours théoriques sur les connaissances des fondamentaux du thé. Lesquels seront complétés par des exercices pratiques au restaurant pédagogique Saisons à Écully et au salon « Côté Bellecour » de l'Hôtel-Ecole Le Royal. L'année prochaine, l'enseignement du thé sera poursuivi avec pour objectif de mesurer les acquis, de tester la capacité à reconnaître les différentes variétés, savoir les déguster, et les servir.

F.B.

Dilmah, la nouvelle tasse de thé de l'Institut Paul Bocuse

Désireux de pénétrer le marché français, Dilmah, le 3e intervenant mondial sur le marché du thé (525 millions de dollars de CA en 2008, présent dans 94 pays dans le monde), a débuté son opération séduction en créant en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse la première école internationale du thé. En attendant la commercialisation des gammes Dilmah prévue en décembre prochain, l'Institut Paul Bocuse propose déjà au restaurant pédagogique Saisons à Écully et au salon « Côté Bellecour » de l'Hôtel-Ecole Le Royal, des dégustations de thé Dilmah. Les 127 élèves de première année de l'Institut Paul Bocuse qui débiteront les cours le 12 octobre prochain auront droit dès cette année à trois modules de cours théoriques sur les connaissances des fondamentaux du thé. Lesquels seront complétés par des exercices pratiques au restaurant pédagogique Saisons à Écully et au salon « Côté Bellecour » de l'Hôtel-Ecole Le Royal. L'année prochaine, l'enseignement du thé sera poursuivi avec pour objectif de mesurer les acquis, de tester la capacité à reconnaître les différentes variétés, savoir les déguster, et les servir.