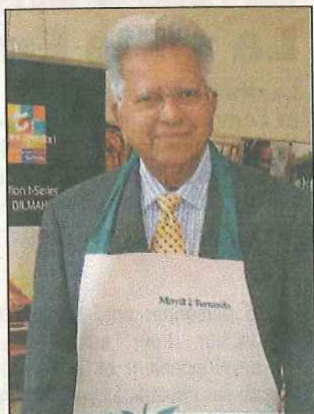


Dilmah. L'Institut Paul Bocuse forme ses étudiants aux subtilités du thé

Comme les étudiants de l'Institut Paul Bocuse initient leur palais aux saveurs du vin et du café, ils peuvent désormais apprendre les qualités gustatives du thé, grâce à un producteur sri-lankais.

Merril J. Fernando et ses fils, Dilhan et Malik, ont quitté pour quelques jours leur île de Ceylan, pour venir partager leur passion du thé avec les enseignants et les élèves de l'Institut Paul Bocuse. Pour la première fois, le producteur de thés de haute qualité (3^e acteur mondial du thé) a conclu un partenariat avec une école pour enseigner l'art de déguster, de servir et d'accorder des mets avec le thé. « Comme le vin et le café, cette boisson, la plus bue au monde après



● *Merril J. Fernando a fait de Dilmah une entreprise éthique dont la fondation a déjà accompagné la création de 500 TPE au Sri Lanka.*

l'eau, demande un apprentissage pour en apprécier les saveurs. La rencontre avec les fondateurs de Dilmah et leur façon de parler du thé ont été l'élément déclencheur de la création de l'école du thé », explique Hervé Fleury, directeur général de l'Institut Paul Bocuse. Six enseignants (maîtres d'hôtel et responsable du service) ont suivi une formation avec Dilhan et Malik Fernando pour, à leur tour, transmettre ce savoir aux 380 élèves de 35 nationalités formés chaque année par l'école hôtelière.

Le Royal hôtel-école

Depuis la rentrée scolaire 2009, deux modules d'enseignement sont proposés : un module dispensé à Écully pour apprendre les fondamentaux du thé et un module pratique. Ce der-

nier a pour terrain d'expérimentation le restaurant pédagogique Saisons, au château du Vivier, et l'hôtel-école Le Royal dans le centre de Lyon. Grâce à ce partenariat avec l'Institut Paul Bocuse, le producteur sri-lankais en profite pour investir le marché français, « un des plus difficiles », selon Merrill J. Fernando. Ses thés, dont le marketing est coloré, sont disponibles depuis mi-septembre dans le réseau des cafés-hôtels-restaurants haut de gamme de France. Le concept de T Bar à Lyon prend, pour l'heure, la forme d'un salon réaménagé en ambiance cosy au sein de l'hôtel Royal.

S.P.

- www.dilmahtea.com
- www.institutpaulbocuse.com