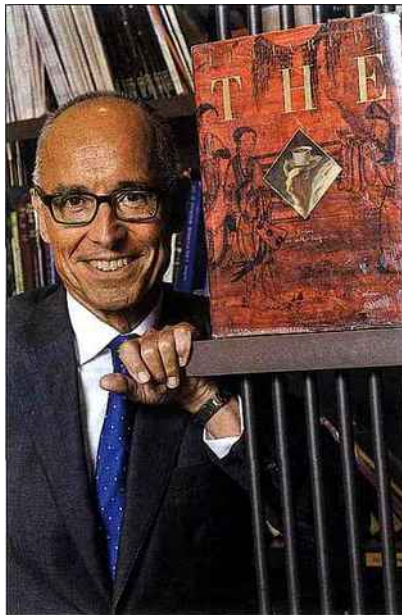


**Respirer** *La première fois que...*

# ...j'ai rencontré Dilhan Fernando

Un administrateur de l'Institut Bocuse m'a parlé du producteur et distributeur de thé sri-lankais Dilhan en des termes qui ont retenu mon attention. Au printemps, Dilhan, un des deux fils du fondateur de Dilmah Merrill Fernando, en charge du développement international, est venu déjeuner ici. Je suis forcément sensible au vocabulaire de la table : c'est un beau vocabulaire, il installe le moment de partage du repas. Dilhan, un homme passionné, m'a parlé du thé, de son histoire de 5000 ans, de sa culture avec simplicité et beaucoup de cœur ; ce fut une découverte pour moi qui en connaissais peu de choses. J'ai été touché par ses mots et aussi par ce qu'il m'a dit de l'entreprise Dilmah, de son père pour lequel il a un profond respect, compte tenu de ce qu'il a entrepris et des conditions difficiles dans lesquelles il l'a fait. En effet, Dilmah a du faire face à la réaction « agressive » des grands groupes internationaux acteurs du marché du thé. J'ai compris à l'issue de ce moment d'échange que le thé, à l'instar du vin ou du café, pouvait être l'occasion pour nos étudiants de développer leurs connaissances, leur donner une valeur ajoutée. Ainsi est né ce projet d'Ecole du thé au sein de l'Institut Bocuse dont ni Dilhan ni moi n'avions l'idée au départ. J'ai besoin d'ancrer les choses, et c'est donc en terme académique une vraie unité de valeur. Nos étudiants de 1<sup>re</sup> année du programme « Management de l'hôtellerie et de la restauration » se forment depuis la rentrée au thé de façon théorique (son histoire, sa culture, ses crus, ses goûts, ses apports nutritionnels...) et au service du thé. En 2<sup>e</sup> année ils seront jugés sur ces fondamentaux et recevront un certificat délivré par Dilmah.

Par la suite, Dilhan est venu à deux reprises former une dizaine de collaborateurs de l'Institut Bocuse. Il possède de vraies qualités pédagogiques, il s'est aussi adressé à 80 étudiants, tous peu familiers de l'univers du thé, et pendant deux heures il les a captivés. J'ai aussi été impressionné de voir le maître d'hôtel de notre restaurant pédagogique « Saisons », Bernard Ricolleau, ouvrir avec autant d'enthousiasme son champ d'intérêt au sujet. En septembre, pour le lancement de notre partenariat, Dilhan est revenu à Lyon avec son père Merrill et son frère Malik. Tout comme Dilhan, ce sont de belles et vraies personnes. Ils sont « habités » par le thé, ont envie de partager ce plaisir, et les émotions simples et vraies procurées par ce qui constitue bien plus qu'u-



**Hervé Fleury dirige l'Institut Bocuse, qui forme près de Lyon 380 étudiants « internationaux » au management de la restauration et de l'hôtellerie et aux arts culinaires. Dilmah, entreprise familiale, est le premier exportateur de thé de Ceylan et est distribué dans 97 pays.**

ne boisson chaude. Personnellement, ce qui m'inspire est la différence entre « se nourrir » et « manger ». Manger nécessite une recherche de plaisirs gustatifs, un partage, nous nous comprenons parfaitement. J'ai pu aussi saisir ce qu'est l'éthique, une notion intégrée au mode de pensée de nos étudiants et qui pour moi demeurait floue. Dilmah fait travailler 35000 cueilleuses sur ses 28000 hectares de plantation, emploie 1000 personnes à Colombo, et tous partagent les fruits de l'expansion de ce groupe familial. Notamment à travers les Fondations créées par la famille Fernando qui interviennent dans nombre de secteurs : éducation, santé, aide aux plus démunis, soutien à l'installation d'entreprises individuelles etc... Merrill, après avoir découvert notre Institut, espère d'ailleurs soutenir la formation d'un étudiant sri-lankais ici. Tout est allé très vite après cette rencontre. Avec Dilhan nous avons élaboré une carte de 10 théés Dilmah. Notre restaurant-école « Saisons » est le lieu où les étudiants mettent en pratique les enseignements de l'Ecole du Thé. Par ailleurs au sein de notre hôtel-école « le Royal » à Lyon nous avons aménagé un salon dédié à la dégustation du thé avec une ambiance particulière, la carte Dilmah, un personnel formé pour conseiller et servir le thé. Et je réfléchis à la façon d'intégrer le thé à la filière « arts culinaires » : il s'agira de choisir des théés en fonction de leurs accords avec les mets, du thé culinaire en somme, un concept que Dilmah a créé. En rencontrant Dilhan, j'ai découvert un homme passionné, expert mais tout en souplesse, simple et délicat dans son approche et ses propos. A l'image du thé. ●

(Propos recueillis par  
Laurence Jaillard)