



bizz



STARTER: MATCHA IRO

TOUS LES ATOUTS DU THÉ VERT

30
EUROS

*C'est le prix d'une
boîte de 30 grammes,
qui permet de
préparer le même
nombre de tasses.*

Il y a les thés verts, noirs ou blancs. Et au-dessus d'eux, il y a le matcha, une sorte de concentré haut de gamme de thé vert dont les procédés de culture dopent les bienfaits. Réduit en poudre par des meules en pierre, il ne contient, lorsqu'il est bien fait, que le meilleur de la feuille de thé, sans les nervures ni les tiges. Et pour booster ses vertus, (antioxydant surpuissant, détox, anti-inflammatoire, antibactérien, relaxant grâce à la théanine, etc.), il est mis sous ombrage quatre semaines avant la coupe, pour que la plante puise dans le sol ce que le soleil ne peut plus lui donner... Merci les recettes ancestrales.

François van den Brulle, 35 ans, a fait de ce thé unique son projet professionnel depuis qu'il en a bu une tasse au Kamo, le (seul) restaurant japonais étoilé de Belgique. Pendant des mois, il a prospecté le marché japonais et «goûté des centaines de thés matcha» pour trouver des importateurs de qualité, acceptant, en plus, de produire sous le label bio. «Les thés traditionnels contiennent trop de substances telles que les pesticides», estime-t-il. Depuis la mi-novembre, «son» thé matcha est commercialisé chez nous, notamment via son site web et dans 25 boutiques. «La liste des points de vente augmente

peu à peu.» Produit de niche de haute qualité, le matcha se vend déjà en Belgique. «Mais lorsqu'il n'est pas préparé avec les meilleures feuilles et selon les règles, son goût convainc rarement», poursuit François van den Brulle. D'où l'alternative Matcha Iro, dont l'objectif est d'allier le plaisir de boire aux qualités nutritives. Pour 30 euros, une boîte de 30 grammes permet de préparer le même nombre de tasses. «Mais surtout, de découvrir un produit d'exception, dont une infime partie seulement de la production japonaise est exportée.»

© OLIVIER STANDAERT
Matcha-iro.com