

Saveur et sant(h)é

Par Chaher Mohamed Saïd Omar

À partir du XVII^e siècle, moment de son arrivée en Occident, le thé nous régale autant qu'il nous intrigue. Afin de percer le secret de ses mille et une saveurs autant que celui de ses vertus thérapeutiques, plusieurs recherches scientifiques lui ont été consacrées. Cependant, les laboratoires se sont presque uniquement intéressés au contenu des feuilles brutes. Consciente des limites de cette manière de procéder, la Maison de thé Camellia Sinensis a demandé au centre de biotechnologies TransBIOTech d'analyser plus de trente sortes de thé; mais en adoptant, cette fois-ci, une méthodologie d'analyse respectant les conditions d'infusion du consommateur moyen!



Une méthodologie axée sur le consommateur

L'approche initiée par la Maison de thé Camillia Sinensis est originale en ce sens qu'elle avait pour but d'aboutir à des résultats similaires, peu importe le lieu des analyses : dans les laboratoires de **TransBIOTech** comme dans l'appartement d'un amateur quelconque de thé. Souvent questionnée à propos des différences entre leur deux cents thé mis en vente, Camellia Sinensis souhaitait offrir un service conseil aussi réaliste que possible à ses clients et ainsi étancher leur soif de connaissances.

TransBIOTech, un centre de recherche et de transfert œuvrant dans le domaine des sciences de la vie et des biotechnologies, a su relever le défi. « On a adapté nos techniques et nos

technologies pour être capable d'analyser l'infusion et non la poudre de thé », explique Maxim Maheux, chimiste chez TransBIOTech. Plusieurs laboratoires soumissionnaires ont été récalcitrants à l'idée d'utiliser des ustensiles (théières, bouilloires, thermomètres...) spécifiques à la consommation du thé infusé par tout amateur de thé. « En acceptant ces conditions, TransBIOTech a su démontrer souplesse et ouverture d'esprit! », insiste Jasmin Desharnais de Camellia Sinensis.

Résultat de l'étude :

De cette collaboration entre le centre de biotechnologies et la Maison de thé est né un livre commercialisé en 2009 : Thé : histoire, terroirs, saveurs. M. Maheux y a rédigé le dernier chapitre dans lequel il révèle que « sur le plan technique », les conditions d'infusion du thé (température de l'eau, temps d'infusion) influent de façon significative sur la concentration de caféine et d'antioxydants. De plus, les lecteurs pourront y parfaire leurs connaissances en sachant notamment distinguer les propriétés naturelles d'un thé par rapport à un autre. Le livre a été traduit en anglais et est maintenant en vente aux États-Unis et en Angleterre.

Après le succès d'une première édition vendue à prêt de 10 000 exemplaires (7 000 au Canada et 3 000 en Europe) en moins d'un an, la Maison de thé Camillia Sinensis a décidé de réitérer sa collaboration avec TransBIOTech afin d'effectuer des études complémentaires. □

