

La Route des Comptoirs, des thés qui invitent au voyage



La Route des Comptoirs, des thés qui invitent au voyage

Explorer le monde à travers la douce saveur du thé, tel est l'ambition de La Route des Comptoirs, entreprise bio spécialisée dans les thés, tisanes et infusions du monde.

Routard dans l'âme, François Cambell a fait plusieurs fois le tour de l'Asie. Après avoir tout plaqué pour partir en Inde, il se découvre une passion pour le thé : « *Le thé peut facilement se travailler, s'aromatiser, s'associer à toutes sortes de plantes. C'est un véritable support de création* ». Globe-trotter et entrepreneur, il se lance alors dans l'exploration du riche patrimoine du thé et décide de créer La Route des Comptoirs en 1997. Depuis, il part à la rencontre des producteurs et des coopératives pour proposer des boissons de grande qualité : bio, équitable et conformes à ses exigences.

Une exigence à la hauteur de la qualité gustative



Si le bio est une évidence et relève du bon sens pour François Cambell, « *il n'est pas un gage de saveur* ». Choisir, identifier, sélectionner, analyser les méthodes de travail et des récoltes lui permet de proposer des thés de haute qualité. La récolte des producteurs étant soumise aux aléas climatiques, l'entreprise veille à valider la sélection et l'importation de chaque variété de thé afin d'obtenir les meilleurs équilibres gustatifs. Les visites sur place des producteurs sont d'ailleurs la première étape avant de déguster à l'aveugle les échantillons : texture, couleur des feuilles, saveur avant et après infusion sont méticuleusement analysés. Concevoir une saveur et une intensité stables, garantir une qualité constante et maintenir une fraîcheur absolue sont quelques-unes des exigences de La Route des Comptoirs.

Des saveurs créatives



Depuis plus de 20 ans, François Cambell recherche les mariages de saveurs les plus séduisants. Grâce la proximité entretenue avec ses consommateurs bio français, il a su continuellement proposer des mélanges à succès adaptés à leurs exigences. En plus des thés d'origine qui arrivent des pays producteurs, l'entreprise s'approvisionne également en épices, fleurs, fruits séchés et huiles essentielles pour élaborer des mélanges toujours plus créatifs. Chine, Japon, Inde, Laos, Vietnam, Afrique du Sud, Burkina Fasso, les thés mais aussi les plantes et les fleurs composent leurs recettes uniques originaires des quatre coins du monde : des classiques thé japonais ou thés fruits des bois aux plus exotiques comme thé mangue-abricot ou aux algues marines. L'idée de l'entreprise n'est pourtant pas de proposer des recettes surprenantes mais bien d'implanter de nouvelles saveurs dans le quotidien des consommateurs, de proposer des fragrances subtiles répondant à chaque moment fort de la journée et d'inviter les amateurs de thé au dépaysement.

« La Route des Comptoirs permet d'exprimer ma créativité et d'offrir des moments de quiétude aux consommateurs », François Cambell.

Intimement liée à l'Asie, les thés de La Route des Comptoirs invitent au plaisir et au voyage olfactif tout en répondant aux attentes des consommateurs : « *Savourer un thé est l'occasion de prendre conscience de l'instant présent, du bonheur d'être vivant* ».

Savoir-faire, équité et solidarité

L'entreprise a fait le choix de l'artisanat en développant une structure à taille humaine où le thé est travaillé à la main et sur place au Landreau, à proximité de Nantes. Les process et outils sont respectueux de la matière première et préservent la qualité des feuilles de thé.



Et puisque l'humain est intrinsèquement lié à la nature, La Route des Comptoirs mise sur l'agriculture biologique assurant une qualité de produit aux consommateurs, une rémunération directe et juste aux producteurs ainsi qu'une production durable pour la planète. Le label bio est le point de départ pour concevoir un thé de qualité. L'entreprise s'engage également dans le commerce équitable et pour l'entraide sociale en faisant conditionner ses thés en France dans un CAT (Centre d'Aide au Travail) par une équipe de travailleurs handicapés et plus récemment par des travailleurs sociaux.