



## Thés et infusions biologiques de la Route des Comptoirs



Les thés biologiques de la Route des Comptoirs comportent une variété infinie de goûts et de saveurs naturelle. Ces thés biologiques se marient à merveille à d'autres ingrédients qu'ils soient classiques ou particuliers. Entre deux voyages, le baroudeur du goût François Cambell travaille inlassablement à la recherche de nouveaux assemblages. Partons à la découverte de cette marque et de ses produits.

dynamic-seniors.eu  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

François Cambell, fondateur et dirigeant de La Route des Comptoirs, sillonne depuis 20 ans les quatre coins du monde à la recherche de thés mais aussi de plantes et de fleurs qui composent ses mélanges. Ce chercheur de saveurs exigeant est toujours en quête d'authenticité et d'équité.



Globe-trotter et tea-tester, à la recherche des meilleurs thés biologiques



Routard dans l'âme et explorateur de territoires, François Cambell multiplie les rencontres avec les producteurs de thés et de plantes médicinales. Son expertise des «crus», des méthodes de travail, des traitements et des récoltes lui permettent d'apprécier au plus juste la qualité des thés et des plantes qu'il sélectionne avec soin. Chaque visite de producteur donne lieu à des séances de dégustation « à l'aveugle » : texture, couleur des feuilles, saveurs avant/après infusion, temps d'infusion, temps d'infusion optimal ... C'est ainsi que ce puriste du thé, teste une cinquantaine d'échantillons de thés sur les lieux de production. « *Parler de thé, déguster et faire déguster un thé – un bon thé – est une belle occasion pour aller à la rencontre du monde .»* explique François Cambell.

Le choix de l'excellence pour les thés biologiques



En 20 ans, la marque a mis au point des associations audacieuses et les dosages les plus osés. Les thés sont mariés à des plantes, des fleurs, des épices, des fruits, des huiles essentielles et des arômes naturels. Ils ont même associé un thé vert d'Asie à deux algues produites artisanalement en Bretagne (la Laitue de mer et le Nori) et à relever ce mélange iodé de gingembre et d'huile essentielle de citron.



Chaque nouvelle création fait l'objet de tests réalisés en direct sur les salons bio



Après avoir fait goûter ses nouveautés, questionne, François Cambel relève les avis et intègre les suggestions des testeurs pour perfectionner ses recettes avant de les ajouter au catalogue de la route des Comptoirs. « Les thés au goût de liberté de La Route des Comptoirs sont recherchés, inventés et mis au point sans entraves autres que celles que je me suis fixées . » souligne-il.

Des thés biologiques et équitables qui valorisent l'homme



François Cambell travaille uniquement des thés en culture biologique. Ces derniers doivent être certifiés par un organisme officiel qui garantit une méthode de culture « propre », respectueuse de l'environnement et de l'écosystème. Dans le monde, à peine 1% de la production globale de thé est cultivée sans engrais ni pesticides et labellisée « *Notre carte de thés est bio car l'agriculture biologique est pour moi une évidence, la normalité* » précise François Cambell.

Le choix du commerce équitable pour des thés biologiques de qualité

En collaborant avec l'association Max Havelaar, François Cambell a proscrit les méthodes de travail abusives de la culture intensive du thé. Favoriser le commerce équitable permet aux coopératives de producteurs exploitant de petites parcelles :

- d'établir un prix fixe sans intermédiaires.
- d'obtenir une prime de développement qui leur permet d'investir en matériel et infrastructures.
- d'avoir la garantie de débouchés fiables grâce à des engagements de volumes de production.

C'est aussi permettre aux minorités ethniques de rester en zone rurale en évitant l'exode économique vers les villes. « *Il s'agit d'une quête d'authenticité et de respect de l'individu. Les petits producteurs ont vraiment besoin de notre soutien* . » s'exclame François Cambell.

Les thés et infusions La Route des Comptoirs sont en vente en magasins bio, dans les épicerie fines et sur le site internet :

<http://www.laroutedescomptoirs.com/fr/>

Le thé bio Choc'in de La Route des Comptoirs à offrir à Pâques



Découvrez la tasse de thé des «choco addicts». La saveur intense du chocolat et la douceur du fruit associés au thé noir offrent des saveurs exaltées. Choc'in est né de l'association :

- d'un thé noir sélectionné en Inde.
- de fèves de cacao péruviennes.
- d'un soupçon d'huile essentielle d'orange.

Trois ingrédients certifiés bio. Une boisson gourmande qui accompagnera divinement une pâtisserie ou une brioche à l'heure du goûter.

Infos pratiques /

- 75% cacao.
- zéro calorie
- Cultivées au Pérou.
- Torréfiées artisanalement en France.
- Les fèves bio de Teobroma Cacao – ou «nourriture des dieux» – sont une variété ancienne et non hybride particulièrement généreuse en goût.
- Elles sont très riche en fer, en magnésium et en antioxydants.

Avec 75% d'éclats de fèves de cacao torréfiées, Choc'in a tout bon : une saveur exquise et légèrement fruitée combinée au plaisir extrême du chocolat... les calories en moins. Un thé «à croquer» à volonté, bien pensé pour tous les amateurs de chocolat.

Sachet de 100 g : 5,60 €

Crédit Photos : La Rouge du Comptoir

dynamic-seniors.eu  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)