

**Jeux**

Du 26 mars 2018 au 31 mars 2018

Du 26 au 31/03, des Coffrets de Thés et infusions bio Collection Ayurvédique La Route des Comptoirs à gagner !

Par Isabelle Le Guyader



La Route des Comptoirs

Les 5 infusions ayurvédiques offertes : vata / pitta / kapha / tri-dosha / jyoti massala, offrent les propriétés issues d'herbes, d'épices et de fruits qui stimulent ou calment les principes dynamiques associés aux tri-dosha ou forces de vie...

Les 5 infusions ayurvédiques offertes : vata / pitta / kapha / tri-dosha / jyoti massala, offrent les propriétés issues d'herbes, d'épices et de fruits qui stimulent ou calment les principes dynamiques associés aux tri-dosha ou forces de vie : Vata (air et espace), Pitta (feu) et Kapha (eau et terre) pour équilibrer l'harmonie du corps et de l'esprit.

LA ROUTE DES COMPTOIRS

Thés et infusions biologiques François Cambell, le baroudeur du goût Explorateur du bon et du vrai, chercheur de saveurs exigeant et toujours en quête d'authenticité et d'équité, 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. Globe-trotter et tea-tester, à la recherche du meilleur Routard dans l'âme et explorateur de territoires, François Cambell multiplie les rencontres avec les producteurs de thés et de plantes médicinales, cultive intimement le contact direct avec les coopératives locales. Ses séjours sur le terrain et 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, conformément à son haut niveau d'exigence. 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 ... Une cinquantaine d'échantillons de thés sont ainsi testés... et re-testés sur place. « Parler de thé, déguster et faire déguster un thé – un bon thé – est une belle occasion pour aller à la rencontre du monde ».

Créateur de saveurs, le choix de l'excellence Si le thé affiche une variété infinie de goûts, de parfums subtils et de saveurs naturelles, il offre aussi une admirable capacité à se marier et à s'associer à d'autres ingrédients, « classiques » ou étonnants, mais toujours naturels. Entre deux voyages, François Cambell travaille inlassablement à la recherche de nouveaux assemblages. En 20 ans, il a mis au point des associations audacieuses et les dosages les plus osés en mariant les thés à des plantes, des fleurs, des épices, des fruits, des huiles essentielles et des arômes naturels, n'hésitant pas à associer 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 : François Cambell fait goûter ses nouveautés, questionne, 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. »

Acteur de l'authenticité, François Cambell agit pour un thé biologique et équitable qui valorise l'homme. Un thé propre, le choix du bio François Cambell travaille uniquement des thés en culture biologique qui 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 Agriculture biologique ! « Notre carte de thés est bio car l'agriculture biologique est pour moi une évidence, la normalité ! » Un thé juste, le choix du commerce équitable. En affirmant depuis toujours sa volonté de travailler avec l'association Max Havelaar, François Cambell a proscrit fermement les méthodes de travail abusives de la culture intensive du thé. L'engagement de travailler en 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. » Les 5 infusions ayurvédiques offertes : vata / pitta / kapha / tri-dosha / jyoti massala, offrent les propriétés issues d'herbes, d'épices et de fruits qui stimulent ou calment les principes dynamiques associés aux tri-dosha ou forces de vie : Vata (air et espace), Pitta (feu) et Kapha (eau et terre) pour équilibrer l'harmonie du corps et de l'esprit. Les thés et infusions La Route des Comptoirs sont en vente en magasins bio, dans les épiceries fines et sur le [site internet](#)

