



nunshen®

DOSSIER DE PRESSE 2020

nunshen

*« L'univers du thé est un territoire infini
où nous n'arrêtons jamais d'apprendre. »*

abrasive
RELATIONS PRESSE ET PUBLIQUES

CONTACT PRESSE

Marie Dubreuil – Karine Michaud
marie@abrasive.fr - contact@abrasive.fr
04.26.02.92.32



L'histoire de nunshen a commencé dans une petite boutique de thé nichée au milieu des rues pavées de Lausanne en Suisse. Ouverte en 1938 dans un quartier connu pour ses marchands de thé et de café, la boutique est vite devenue le lieu de rendez-vous des amateurs de thé de la ville.

Au fil des années, les générations de propriétaires se succèdent et se transmettent l'expertise du choix des meilleurs thés. En 2003, Olivier Jardon El Hiny, le fondateur, découvre ce lieu et se connecte très vite à son histoire, sa philosophie, et bien sûr à son thé. Il se lance alors le défi de rendre le thé artisanal accessible au grand public. À partir des relations existantes avec les meilleures plantations de thé partout dans le monde, et en travaillant avec des experts qui développent de nouveaux mélanges uniques, Olivier fait évoluer le magasin et crée une toute nouvelle marque – nunshen.

Cette appellation née d'un jeu de mots inversés du nom de l'Empereur de Chine Shen Nung, est inspirée de la légende selon laquelle il aurait un jour goûté une infusion née au hasard après qu'une bourrasque de vent soit venue souffler quelques feuilles de théier dans son eau frémissante. La décoction des feuilles libérant des arômes surprenants aurait fait succomber l'empereur de par leur goût et leurs vertus stimulantes.

Bien que personne ne connaisse véritablement l'origine du thé, la seule certitude qu'il y ait est que le thé provient d'une plante – le Camélia Sinensis. Et que quelle que soit sa couleur, l'origine est la même, et c'est la transformation de la feuille après sa récolte qui permet d'obtenir un thé blanc, un thé vert, un oolong, un thé noir ou encore un thé sombre.

Avec plus de 15 ans d'expérience dans l'art du thé et de travail avec des experts du monde entier pour inventer et créer des assemblages uniques et innovants, ouvre en 2018 son propre atelier dans le quartier de la Madeleine en plein cœur de Paris. Il



s'agit d'un lieu de rencontre entre curieux, passionnés et experts, mais également un lieu d'immersion dans les histoires, les rituels de préparation, de dégustation, et de découverte des ingrédients et du processus de fabrication même des thés.

Installée en France depuis 2014, la marque accompagne de grands noms de la gastronomie et de l'hôtellerie française dans la sélection, la formation et la mise en place de leur carte (Georges Blanc, Park Hyatt, Hôtel Martinez Cannes, K2 Palace Courchevel, Evian Resort, La Bastide de Saint Tropez, The Hoxton, Frederic Doucet, etc).

De gauche à droite : Olivier Jardon El Hiny (fondateur de nunshen), Sonam Pajlor Lama (expert thé La Mandala factory), Carine Baudry (experte thé nunshen) et Purna Mkhya (président de Nepal Bio Organic Tea) à l'usine La Mandala (printemps 2019)

I. Une proximité avec les producteurs : un sourcing direct et minutieux



Ce qui prime chez nunshen, c'est la qualité du produit et son authenticité. Ainsi l'accent est mis sur le sourcing direct et la proximité avec les producteurs. Chaque lot respecte alors la tradition millénaire de l'élaboration d'un thé et le rituel de sa dégustation.

Les feuilles de thé nunshen proviennent des jardins du monde entier – de régions réputées comme la Chine, l'Inde, le Japon, le Sri Lanka, Taïwan, etc. ainsi que des lieux plus confidentiels comme le Népal, le Vietnam, le Malawi, la Thaïlande, etc. Aux saisons de récoltes, les experts thé nunshen se rendent sur place pour rencontrer les producteurs et travailler directement avec eux leur sélection des thés.

« *Ce qui est rare nous enchante* » - selon les experts, qui ont parcouru le monde et goûté toutes sortes de thés, ceux récoltés en petites quantités et à la bonne période, sont parmi les plus fascinants et les plus originaux. Cette production en quantité limitée permet de soutenir les petits producteurs, en aidant leurs produits à atteindre les amateurs de thé qui n'ont pas toujours l'occasion de découvrir et déguster des mélanges aussi rares. Ces productions éphémères viennent ensuite constituer la « sélection limitée » de la marque, et compléter leur sélection « *essential* » composée par exemple des incontournables *Vallée du Nil*, *Touareg*, *English Breakfast* et *Earl Grey*.

Preuve de la haute qualité de ses produits, la marque remporte en 2018 deux médailles d'or décernées par l'AVPA (l'Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles) à Paris dans les catégories *Darjeeling First Flush* et *thés Noirs Assamica & Taliensis*. En 2019, la marque remonte sur le podium avec 4 médailles : 3 médailles d'argent dans les catégories *Darjeeling First Flush*, *Thés Blancs*, et *Thés Noirs Assamica & Taliensis*, et 1 médaille de bronze dans la catégorie *Darjeeling First Flush*.

II. Un univers artisanal moderne : des thés d'origine et des créations uniques



Les experts thé nunshen sélectionnent les meilleurs thés du monde et permettent à la marque de susciter l'intérêt et la curiosité de ses cibles – connaisseuses ou amatrices. nunshen encourage ainsi le public à découvrir, explorer et se complaire dans l'univers du thé.

Le savoir-faire de ces artisans du thé se retrouve alors proposé à travers 3 types de sélections :

- La sélection « essential » : une sélection d'incontournables visant à faire découvrir le thé de qualité, qu'il soit d'origine ou parfumé.
- La sélection « unique » : une gamme de créations sur-mesure composée par les experts thé nunshen - tels des parfums, ces mélanges sont créés pour offrir une expérience sensorielle unique, riche et harmonieuse, conçue en fonction de l'empreinte d'un client ou simplement pour séduire les passionnés.
- La sélection « master » : des thés d'origine sourcés en direct dans les pays producteurs ou par l'intermédiaire de partenaires privilégiés - ces thés haut de gamme sont destinés aux connaisseurs comme aux passionnés curieux de découvrir les secrets de ces grandes sélections. Proposés en lots exclusifs, parfois éphémères, ces thés sont le fruit d'une minutieuse sélection.

Derrière les créations de la marque, il y a **Carine Baudry**, l'experte et « nez du thé » nunshen.

Puisant son inspiration dans ses voyages, notamment lors des récoltes tant attendues de printemps, pendant lesquelles elle dénicher certains grands crus de thé, ses missions au sein de nunshen consistent notamment à sélectionner des thés rares et uniques directement auprès des producteurs du monde entier, à sans cesse renouveler la gamme de thés de la marque pour proposer des assemblages d'une qualité toujours plus juste, et à créer des nouveautés, comme :

- **Le Vallée du Nil** : l'incontournable de la marque, ce *thé vert n°88 en provenance de Chine est un thé floral et subtil aux notes de jasmin et de bergamote,*
- **Le masala chaï** : le *thé noir n°171 en provenance d'Inde, un thé aux notes épicées de gingembre, cardamome et poivre noir,* est une création unique de nunshen,
- **Le Jaspire Awakening** : le *thé noir n°182 en provenance du Népal, un élégant thé aux notes de cuir, de bois et de fruits,* il fait partie de la sélection « Master » et crée une véritable surprise sensorielle. Ce thé est le fruit du travail d'une poignée de femmes et d'hommes experts, qui récoltent ce thé riche en bourgeons dorés.

III. De l'amateur au connaisseur : les cinq sens en éveil



L'une des pierres fondatrices de l'édifice nunshen est la volonté de convertir tous les amateurs de thé en de véritables connaisseurs.

Parce que pour nunshen, l'Homme n'existe pas pour consommer mais pour créer, la marque veut inspirer tous les curieux à l'être davantage, à poser des questions, à ne plus être passifs mais actifs, et encourage – dans ce sens – la pleine conscience, l'apprentissage et la création. L'objectif est ainsi d'atteindre un bien-être physique et mental et de rétablir une connexion profonde avec la nature.

nunshen souhaite ainsi bouleverser le marché grand public et rendre le thé artisanal accessible au plus grand nombre. Pour ce faire, la marque propose une approche moderne et raffinée des bienfaits et des traditions du thé par le biais de ses trois sélections (« essential », « unique », et « master ») venant progressivement faire d'un simple amateur un connaisseur avéré de thé.

– *Une approche sensorielle* –

Chapoté par l'*expérience manager nunshen*, Carine Baudry, l'Atelier nunshen se présente comme un écrin confidentiel en plein cœur de Paris et propose des formations pour les professionnels soucieux de mieux connaître le thé pour mieux le sélectionner et mieux le conseiller, des ateliers découverte, ainsi que des *master classes* pour les curieux, les passionnés, et les experts.

A travers son approche basée sur les cinq sens, l'experte accompagne les clients à la manière d'une œnologue, en mettant en éveil l'ensemble des perceptions et en décrivant chaque mélange de thé comme un vin, parlant de grands crus et analysant les parfums, la couleur et autres caractéristiques de chaque liqueur de thé. « Le thé est un produit passionnant offrant une richesse sensorielle exceptionnelle », exprime Carine Baudry.

CARINE BAUDRY • Portrait

Aromaticienne diplômée de l'ISIPCA (Alumna Yves Saint Laurent - 1994) et expert dégustateur spécialisée dans le domaine du thé, son parcours l'a menée à la **création d'arômes**, à l'**évaluation sensorielle** à travers notamment la recherche et le sourcing the théés rares auprès de producteurs du monde entier, ainsi qu'à la **formation**, où son approche met en éveil les cinq sens pour décrire les théés de la même façon qu'un œnologue décrit un grand cru, et grâce à laquelle elle transmet son savoir aux passionnés, amateurs, et à toutes les personnes souhaitant faire du thé leur métier.

Créée en 2015 par Carine Baudry et aujourd'hui rattachée à nunshen, ***La QuintEssence du thé*** est une société spécialisée dans la formation, l'expertise sensorielle et l'accompagnement à la dégustation.

Co-auteure du coffret sensoriel et livre, *La QuintEssence Du Thé*, un guide dans l'univers du thé qui aide à mieux sélectionner ses théés et mieux les apprécier, Carine Baudry aborde la dégustation du thé à travers les cinq sens. Au fil des pages, elle retrace le parcours de la feuille de thé et initie le lecteur aux mécanismes sensoriels de la dégustation, avant de détailler les couleurs des théés.

Elle co-rédige aussi le livre, *La Cuisine au thé*, avec le chef étoilé Sylvain Sendra, où il s'agit d'intégrer le thé dans une trentaine de recettes et de le travailler en accord avec chaque met.

En tant qu'artisan du thé et grâce à son approche de terrain, nunshen a eu l'occasion de se rapprocher d'autres artistes dans des domaines divers et variés et ainsi collaborer avec des cuisiniers, des œnologues, des parfumeurs, des illustrateurs et autres corps de métiers artisanaux, qui partagent tous cette démarche visant à faire de leurs consommateurs de réels connaisseurs (Frederic Doucet, Sébastien Vauxion, Laurent Peugeot, Fabrice Sommier, Catherine Pouly, etc.).

FICHE CONTACT

Contact Presse
Agence Abrasive

Marie Dubreuil – Karine Michaud
marie@abrasive.fr / contact@abrasive.fr
04 26 02 92 32 / 06 50 61 06 64