

# Le thé des Genevoises

VERSION CLASSIQUE, UN LIVRE ET UNE TASSE DE THÉ; VERSION MODERNE, UN THÉ ET LA LECTURE SUR INTERNET. LE BLOG LES GENEVOISES, QUI PARLE DE MODE, DE CULTURE, DE GASTRONOMIE, DE VOYAGE ET DE BIEN-ÊTRE, VIENT AINSI DE LANCER LES GENEVOISES MON THÉ N°1.

«Nous avons le réflexe de nous préparer un thé et puis de nous installer pour lire ou travailler, alors forcément on a eu l'idée de créer le nôtre, celui qui accompagne la lecture de notre blog»,



expliquent Odile Habel et Eléonore De Porter, les deux fondatrices du blog qui se sont adressées à Véronique Gallais, propriétaire de la boutique Betjeman & Barton, à Carouge, et experte «ès thés» réputée.

«Nous nous connaissons depuis longtemps et il était évident qu'elle était celle qui saurait traduire notre envie d'un thé correspondant à la personnalité des Genevoises». Se succèdent alors plusieurs séances de dégustation avec, à chaque fois, le choix entre trois thés à découvrir dans leur version chaude et froide. D'une réunion à l'autre, la composition du thé se construit et s'affine. «Parfois il manquait juste un petit quelque chose, mais toute la difficulté était de trouver cet ingrédient». A l'arrivée, le thé vert sencha du Japon s'associe à des morceaux de pomme, de la citronnelle, de la cardamome, des pétales de rose et du gingembre, réputé



Photos: © Karine Bauzin

pour ses vertus naturelles. Enfin, les fleurs de tiaré, la mauve, le cherimoya, le jasmin et la vanille apportent au thé une douceur gourmande.

Vendu chez Betjeman & Barton depuis la rentrée, Mon Thé n°1 a séduit déjà les Wild Girls, le deli situé au 6<sup>e</sup> étage du Bon Génie, à Genève, et le salon de thé La Couronne, à Corsier.

#### INFOS:

Betjeman & Barton  
35, rue Saint-Joseph - Carouge/Genève  
Sur le site: [lesgenevoises.com](http://lesgenevoises.com)

## Des cookies gourmands et vegan

Léa est végétalienne, Marcel est intolérant au gluten et au lactose. De cette rencontre alimentaire complexe, qui s'est faite sur les bords de l'université de Genève où ils étudient alors, sont nés des cookies bio, vegan, sans gluten et vraiment gourmands lancés sous la marque Freely Handustry.

Pendant près d'un an, Léa et Marcel se sont improvisés avec succès chefs pâtisseries, développant des recettes sans gluten, ni produits laitiers, ni œuf, ni soja, ni huile de palme. Très bien, mais que reste-il alors? A la place du gluten, cinq farines différentes, des fibres pour pallier l'absence de protéines, de l'huile de tournesol et de la purée de noix de cajou en guise de matières grasses.



On a le choix entre cookies pépites de chocolat ou amandes et noix de pécan ou framboise ou encore citron et cranberry.

Cookies Freely Handustry,  
points de vente [www.freelyhandustry.com](http://www.freelyhandustry.com)