

PRÈS DE CHEZ VOUS

ESTINNES

Tea time à l'ombre des éoliennes

Nous poursuivons notre route du thé à travers la région du Centre avec Estinnes. Le village aux éoliennes accueille ainsi les 7 communautés qui se sont déjà vu attribuer un breuvage préférable pour dénicher leur identité sur le scène touristique. Sophie Leroux a présenté un thé de caractère, à l'image des Estinnois.

Pour rappel, la Mission du tourisme du Parc des Châteaux et Châteauvillain proposait la région du Centre de Géraldine Orléval. Comptez au moins qu'avec de simples bouchures, l'idée est venue de s'associer à Sophie Leroux des Théâtres de Sophie qui, en 2015, avait déjà confectionné

une boîte de thé pour les Moutois.

En 2016, place à la Mission du Centre avec. Et voici venir le tour d'Estinnes. Je le dis objectivement et en tant qu'animateur de thé, le nôtre est le meilleur, assure Sophie Leroux. De fait, le thé des Estinnois a des arguments pour convaincre. "Il s'agit d'un thé noir Ceylan", décrit Sophie Leroux. C'est la première fois que nous utilisons uniquement du thé noir pour notre mélange. On y retrouve également de la camomille pour adoucir un peu. Ainsi que du genêt, de la bergamote et du citron vert pour souligner le

côté fruit.

Comme à son habitude, Sophie Leroux a trouvé son inspiration dans les particularités qui caractérisent la commune du moment. "Les couleurs sont le jaune et un goût de camomille, safran et gingembre, pour rappeler les fleurs des champs, la nature et le soleil", indique Aurélie Tanguy. "Le camomille est également une fleur emblématique qui fait référence à notre logo de Citad'Or. Nous avons une base de thé noir, très puissant, qui éveille le personnage des Estinnois et qui s'adapte bien avec la camomille. Enfin, nous retrouvons le miel en référence à notre célèbre tasseau."

Le thé des Estinnois ainsi que les autres de la collection devraient être vendus prochainement à l'administration communale, plusieurs commerçants de l'entity pourraient aussi le proposer.

G.L.



► Etape à Estinnes sur notre route du thé. Crédit : G.L.