



NOUVEAU
Thé Vanille
Les 2 Marmottes
Boîte de 30 sachets, 5€75



NOUVEAUTÉ

FOLIE GOUSSSE

Avez-vous vu le film *Girl You Know It's True* qui vient tout juste de sortir au cinéma ? Il retrace l'histoire du duo Milli Vanilli qui, souvenez-vous, avait fait scandale à la fin des années 1980, après qu'on a découvert que ce n'était pas du tout les membres du groupe qui chantaient, et qu'ils se contentaient pour leur part de faire du play-back. Pourquoi on vous raconte tout ça ? Simplement parce qu'on connaît pour notre part une autre « vanilli » qui serait clairement du genre à tenter de nous duper : celle que l'on trouve dans les thés se prétendant « à la vanille » et qui se révèlent surtout *in fine* n'être rien d'autre que des thés à l'arôme de vanille. **Autant vous dire que ce genre de subterfuge ne viendrait même pas à l'esprit de la marque Les 2 Marmottes qui, et comme chacun sait, s'attache pour sa part à n'imaginer que des mélanges 100% plantes pour ses succulents thés et ses infusions.** Alors, et au moment d'imaginer dans son terrier de Bons-en-Chablais la création d'une nouvelle référence vanille qui viendrait enrichir sa gamme de thés certifiés bio, c'est comme une évidence qu'elle s'est mise en quête de ce qu'on faisait de mieux en la matière.

En scandant à tue-tête dans les vallées des Alpes « *Vanilla, rappelle-toi, que je ne suis rien sans toi. Vanilla ah ah, Vanilla ah ah...* » en hommage à Dave ? Elles y ont bien pensé figurez-vous puis se sont finalement dit qu'il serait tout de même plus sage de simplement s'approvisionner auprès de producteurs à Madagascar, référence ultime pour la qualité de sa Vanille Bourbon. Saviez-vous que cette appellation s'appliquait spécifiquement aux productions de l'océan Indien, cultivant la variété de vanille provenant à l'origine de l'île de La Réunion (qui était anciennement nommée l'île Bourbon) et aujourd'hui cultivée à Mayotte, aux Comores, sur l'île Maurice et surtout, à Madagascar.

La vanille qu'on y récolte est réputée pour son parfum intense en vanilline et ses notes complexes de fruits secs, rhum et raisins, un pur délice. Elle est préparée artisanalement en respectant un processus ancestral qui peut durer de 6 à 9 mois : échaudage, étuvage, séchage au soleil, séchage à l'ombre, affinage... rien n'est laissé au hasard et l'expérience du producteur est alors primordiale, pour tirer le meilleur de la gousse.

Des gousses que l'on vient ensuite couper très finement pour les incorporer dans un thé noir bio de haute qualité lui aussi, ce qui permet à notre marque haut-savoyarde préférée de proposer cette recette aussi gourmande qu'authentique. **Forcément, lorsqu'on a la chance de pouvoir compter sur une matière première aussi noble que la vanille de Madagascar, on n'a définitivement aucune raison de devoir composer avec quelconque arôme ou extrait de vanille. Qu'il soit synthétique ou naturel, c'est la même chose et Les 2 Marmottes leur disent « gousse de là ! ».** Au final, il ne reste qu'à se régaler avec ce breuvage 100% bio associant les notes gourmandes de la vanille et du rooibos à la tonicité du thé noir. Ce petit côté très légèrement sucré que les palais les plus fins distingueront peut-être ? Rien d'autre qu'une pointe de feuille de stévia (la recette est garantie sans sucre ajouté) et là encore, la vraie plante, pas sa déclinaison de synthèse. Elle apporte une légère rondeur herbacée en bouche, pour rehausser naturellement la vanille et adoucir le goût du thé noir. Et comme les sachets de ce thé sont recyclables et ses infusettes dénuées d'agrafe, de ficelle ou bien encore d'étiquette, pour le plus grand bonheur de la planète, on ne trouvera décidément rien à redire !

EN GMS ET SUR WWW.LES2MARMOTTES.COM

