

Lomatea : un thé aux saveurs de Normandie

Au cœur de la Manche, à La Haye-du-Puits, Gaëlle et Pascal Ménard ont développé leur marque de thé : Lomatea.

Déguerdic ou du Calvados dans le Cotentin, c'est plutôt commun. Trouver une marque de thé conçue en Normandie l'est moins. C'est pourtant le pari qu'ont fait Gaëlle et Pascal Ménard. Depuis le 5 novembre 2016, les gérants de l'entreprise Lomatea, basée à La Haye-du-Puits, ont lancé la gamme de thés Lomatea.

Thé vert, thé noir, rooibos (buisson rouge poussant en Afrique du Sud), infusions, thés parfumés... En un an, le couple a décliné une trentaine de produits. Disponible dans une dizaine de points de vente répartis sur le département de la Manche et via le site de vente en ligne, la marque Lomatea commence à se faire connaître. Pour sa première année d'activité, près de 5 000 boîtes de thés ont été vendues.

L'épreuve devenue un avantage

Pourtant, il y a encore quelques années, rien ne laissait présager au couple cette aventure. Un coup de sort a précipité les choses. En 2012, les médecins diagnostiquent une sclérose en plaques à Gaëlle Ménard.

"À l'époque, nous habitons à Paris. Les conditions n'étaient pas idéales pour vivre avec cette maladie. Nous avons décidé de tout plaquer pour venir vivre en Normandie", se rappelle Pascal Ménard. Cadre dans une entreprise de distribution de café, il se met à son compte pour

fournir aux entreprises et aux restaurateurs du café de qualité. "L'ADM de Mapalga, c'est le grain de café", sourit le gérant de 51 ans. "Depuis la création de Mapalga en 2014, nous travaillons uniquement avec des entreprises artisanales et familiales de torréfaction". Si l'entreprise revend les productions de torréfacteurs italiens ou espagnols, elle a aussi conçu son propre café qu'elle commercialise en grain, moulu ou lyophilisé.

"Une marque de thé et un geste solidaire"

"J'ai toujours eu une passion pour les arômes. Le thé allait de pair avec le café et nous rencontrions une certaine demande. Ça nous a poussés à franchir un cap". La rencontre avec un assembleur de thé a aussi été décisive. "Il existe de très bonnes marques de thés purs. Nous trouvons qu'il était plus intéressant de nous concentrer sur les thés aromatisés. Nous cherchons les mélanges qui peuvent être faits et il nous les assemble", explique Pascal Ménard. Il reste ensuite à valider le mélange avant de lancer la production.

"Nous avons créé un comité de sélection qui se réunit pour chaque nouvelle production. Nous jugeons les thés sur trois facteurs : l'aspect visuel, olfactif et le résultat en bouche. Ce dernier critère doit correspondre aux deux premiers".



Spécialisé dans le café, Pascal Ménard s'est lancé il y a quelques mois dans la commercialisation de thés élaborés localement. Une trentaine de saveurs sont à déguster, en sachet ou en vrac.

Chaque étape est évaluée par les sept membres du comité selon un barème de 1 à 10. "Si un membre met une note inférieure à 8 à l'un des critères, le projet n'est pas validé". La production, elle, est confiée à une entreprise spécialisée. "Nous avons une clause de confidentialité qui ne nous permet pas de révéler où elle se situe. La seule chose que je peux dire, c'est qu'elle se trouve dans un rayon de 150 kilomètres", sourit Pascal Ménard. "Le thé vient d'Allemagne, on ne peut donc pas parler de produit du terroir, mais nous n'ariat avec la fondation ARSEP

et la recherche sur la sclérose en plaques. "Nous reversons 0,50 € sur chaque paquet vendu. Une manière de boucler la boucle puisque, d'une certaine manière, c'est cette maladie qui nous a lancés dans cette aventure".

Benoît Merlet

REPÈRES

Provenance

Les thés ne sont évidemment pas cultivés en Normandie. S'ils sont bien conçus et assemblés en Normandie, Pascal et Gaëlle Ménard se fournissent en thés de base en Allemagne ou en Belgique.

Points de vente

Hormis au siège de Mapalga à La Haye, plus d'une dizaine de points de vente de la gamme Lomatea ont fait leur apparition dans la Manche en un an, comme à la Biscuiterie de Sainte-Mère-Eglise, à la crêperie de la Gravellette à Jobourg, à l'épicerie Groux à Cherbourg, ou encore dans des restaurants des Pieux, d'Agon-Coutainville, de Quettehou ou Saint-Vaast.

Sclérose en plaques

La sclérose en plaques est une maladie neurologique et neurodégénérative pour laquelle il n'existe pas de traitement curatif. La pratique du sport peut apporter certains bienfaits aux malades.

Arsep

Depuis mai 2017, Lomatea reverse 0,50 € à la fondation Arsep qui collecte des fonds pour la recherche sur la sclérose en plaques. Ce partenariat a été annoncé lors du marathon de Caen où la fondation présentait la marque sportive "Solidaires en peloton".

Energy Observer

Les cafés Mapalga et les thés Lomatea seront prochainement les partenaires du bateau Energy Observer. Le capitaine du premier bateau à l'hydrogène et aux énergies renouvelables qui parcourt les mers du globe a été séduit par ces produits respectueux de l'environnement.