



Communiqué de presse, le 18 septembre 2018

Rubrique : Shopping / Tendance

## La dernière création d'Asthéya, le thé « Un week-end au bord du lac » nous transporte vers le grand nord Canadien !



©Asthéya, atelier presse sur la péniche Le Marcounet (Paris 4<sup>e</sup>)



©Asthéya, Thé « Week-end au bord du lac »

**Asthéya**, 1<sup>er</sup> réseau de ventes à domicile autour des bienfaits du thé, a lancé officiellement son **nouveau thé** pour cette fin d'année « **Un week-end au bord du lac** » à l'occasion de l'atelier presse, du 13 septembre dernier à bord de la péniche Le Marcounet, (Paris 4<sup>e</sup>). **Asthéya crée ses propres mélanges de thés** alliant parfums, fruits, fleurs, thé blanc, noir, vert et valorise leurs bienfaits... Les **résultats sont étonnants** : des thés gourmands ou légers, parfumés, désaltérants, anti-oxydants, drainants... Les puristes diront qu'il faut éduquer son palais au thé pour bien l'apprécier. A ce titre, on retrouve beaucoup de similitudes entre l'univers du vin et celui du thé. Cette **avant-première gustative** a séduit l'ensemble des convives, en espérant que les consommatrices de thé plébisciteront aussi ce nouveau thé. En guise de cadeau de Noël, l'idée mérite d'être retenue.

**Tous soucieux de notre santé et de notre forme**, 96% des français sont conscients que **l'alimentation a un lien direct avec la santé**. Aujourd'hui faire attention au contenu de ses assiettes devient déterminant. Ceci implique une quête de **transparence dans la qualité des produits, leur provenance**. Le fait maison émerge et on assiste à un engouement pour **les petites marques qui parviennent à générer plus de confiance que les plus grandes...** La recherche du sens et mieux-être est généralisée.

**Accueil multisensoriel grâce à l'atelier gustatif : Asthéra séduit les esprits.** Découvrir l'histoire du thé et son pays d'origine, sa fabrication font partie des secrets d'Asthéra afin d'inspirer confiance. L'atelier gustatif est une initiation aux odeurs, le quiz des ingrédients qui composent le mélange et à leur mémorisation contribuent à rassurer aussi notre consommateur.

Lors d'une escale chez Asthéra sous forme d'atelier gustatif, on apprend à déguster le thé par l'éveil des papilles et des sens : ce moment de partage devient unique.



## Voici la sélection pour la fin d'année

Un chalet au bord d'un lac, un feu de cheminée et les notes chaleureuses de ce thé noir aux éclats de cacao, le trio parfait pour passer un week-end ressourçant et réconfortant.

Le dernier né chez Asthéra nous transporte vers le grand nord canadien, **le thé « Un week-end au bord du lac »** est un mélange de thé noir d'Inde et d'Indonésie, alliant des morceaux de cacao de Côte d'Ivoire. **Ce mélange est gourmand**, le thé noir d'Indonésie est doux et léger, il contrebalance la force et les notes charpentées du noir d'Inde. Il laisse en bouche **une note ronde et subtilement chocolatée**. Ce nouveau thé accompagnera parfaitement une part de Banana Bread, un cake traditionnellement consommé en Amérique du Nord, qu'Asthéra a revisité en le parfumant avec son thé de Noël, Jardin d'hiver.

### Un week-end au bord du lac

**Saveurs :** Thé noir d'Inde, thé noir d'Indonésie, morceaux de cacao de Côte d'Ivoire.

**Prix public généralement constaté :** 17 euros les 100 g.



## En savoir plus sur le thé d'Indonésie :

*L'Indonésie est le 7ème producteur mondial de thé. La majorité des thés sont produits sur les îles de Java et de Sumatra qui offrent un climat et un sol volcanique parfaits.*

*Les cueillettes sont effectuées majoritairement à la main et tout au long de l'année. Contrairement au thé de Chine, la meilleure cueillette est celle d'août à septembre. Le thé d'Indonésie est essentiellement utilisé dans les blends aromatisés (mélange de plusieurs thés). Aujourd'hui, le pays compte plus de 120 000 hectares dédiés à la culture du thé.*

*Au 17e siècle, l'île de Java était un relais pour le transport du thé de Chine par la compagnie néerlandaise East India. C'est au 18e siècle que le thé a été introduit dans l'archipel par les colons hollandais qui avaient planté des graines de *Camellia sinensis* du Japon. Malheureusement, la culture fût compliquée car les graines ne s'épanouissaient pas dans le sol indonésien. Ils ont donc importé des graines d'Inde plus acclimatées au terroir local. Pendant la seconde guerre mondiale, les jardins et les usines de transformation de thé ont été complètement détruits. Les producteurs ont dû replanter de nouveaux théiers et racheter des machines pour poursuivre leur activité.*

*La production n'a redémarré qu'au milieu des années 80 soutenue par le Tea Bord ; un programme en faveur de l'introduction de nouvelles variétés de thé plus résistantes. Le thé y est vendu lors de ventes aux enchères qui ont lieu chaque mercredi à Jakarta. Seules enchères au monde où on ne parle pas anglais. Le commerce se fait en bahasa indonesia, langue officielle du pays.*

*Même si la consommation de thé par habitant est faible (seulement 320 gr par Indonésien par an) cette boisson fait partie du quotidien des femmes indonésiennes. Tandis que les hommes prennent le café, les femmes commencent traditionnellement leur journée par un thé.*

## Quels sont les bienfaits du thé noir ?

Isabelle Guinard, directrice marketing déclare que « plusieurs études ont démontré que le thé noir avait des bienfaits sur l'organisme, cela :

- **Diminuerait les risques cardio-vasculaires** : une étude réalisée en Chine pendant 7 ans sur un panel de plus de 480 000 personnes âgées de 30 à 79 ans vivant dans 10 régions différentes a démontré qu'en buvant du thé noir quotidiennement, le risque de contracter une maladie cardio-vasculaire chute fortement.
- **Aurait un effet bénéfique sur le cholestérol** : une étude publiée en 2009 souligne que le thé noir diminuerait le mauvais cholestérol et augmenterait le bon cholestérol. Cela serait dû aux principes actifs de ce type de thé (flavonols et théaflavines présentes en dose élevée).
- **Aurait une action préventive contre le diabète de type 2** : une étude menée pendant 10 ans et publiée en 2009 a démontré que la consommation de 3 à 6 tasses de thé par jour encouragerait une baisse du risque de contracter du diabète de type 2.
- **Diminuerait le stress** : une autre étude publiée en 2006 par l'University College London a montré que le thé noir réduit le stress. Cette expérience a été menée sur 75 jeunes hommes d'une trentaine d'années en bonne santé. La moitié du groupe consommait du thé noir et l'autre une boisson placebo. Sur le groupe consommateur de thé noir, le taux de cortisol chute fortement 50 minutes après un évènement très stressant contrairement au groupe « placebo ».



Découvrir cette nouveauté sous **forme de réunion escale depuis son salon**, entre amies c'est possible... Toute l'année en cohérence avec les saisons et les besoins de notre corps, les **Conseillers Globe-Trotteurs Asthéya** se déplacent à domicile pour vous faire voyager sur la route du thé. **Leur objectif ?** Vous proposer de véritables moments de bien-être en éveillant vos sens autour des thés du monde !



Voici un aperçu des escales :

- Escalade au Maroc
- Escalade en Chine
- Escalade au Japon
- Un printemps de bien-être
- Baroudez sur les routes sud-africaines
- Sur l'île des cinq sens
- Le tour du monde en 80 minutes
- Sur la piste des nomades
- Noël à Saint-Petersbourg



Pour plus d'informations : [www.astheya.fr](http://www.astheya.fr)

### Les prochains rendez-vous 2018

- **Salon Creativa à Rouen** : du jeudi 20 au dimanche 23 septembre 2018 – Entrée Cité Momes - Rouen Expo Événements Avenue des Canadiens, 76120 Le Grand-Quevilly.

### Chiffres clés

- Progression du réseau 2016/ 2017 : +35%
- Région et progression : 60 départements + 30%
- Progression du chiffre d'affaires 2016 /2017 : + 50%



Asthéya est **membre de la Fédération de la Vente Directe**.

La présidente de la commission formation de la FVD est Monique Duchêne.

**Contact marque** : Isabelle GUINARD

[i.guinard@astheya.fr](mailto:i.guinard@astheya.fr)

ASTHÉYA

3, rue Gutenberg - Parc de Tournebride

44 118 LA CHEVROLIERE

Tél. 02 40 05 56 05

**Contact presse** : Catherine AMSTERDAM

[ca@amsterdamcommunication.fr](mailto:ca@amsterdamcommunication.fr)

Tél. 02 43 94 01 71

Téléchargement du communiqué et visuels HD sur la [salle de presse d'Amsterdam Communication](#), agence de relations presse.