

LES HOMMES DE LA SEMAINE

Trois hommes et une bouteille

INNOVATION Un an de recherches a été nécessaire pour concevoir T'in. Une boisson au thé, sans sucres ajoutés et entièrement naturelle. Étonnant

Énormément de longueur en bouche, des arômes surprenants, un minimum de calories (12 pour 25 centilitres), voici la dernière née des boissons. T'in, mise au point par la société Rouage à l'Agropole d'Agen à la demande de trois Bordelais, inventeurs du concept. Christophe Champeaud, Christophe Sciascia et Emmanuel Thieblin ont en commun, en plus de l'amitié qu'ils partagent, une longue expérience dans le domaine du vin et donc le goût des bonnes choses. « Nous avons créé notre société Inno-Sens il y a un peu plus d'un an avec la volonté d'inventer une boisson que nous voulions universelle, naturelle, peu calorique et très goûteuse », explique Emmanuel Thieblin. « Deuxième boisson la plus bue dans le monde après l'eau, le thé s'imposait. Mais il fallait qu'il soit entièrement naturel, sans su-

crés. Nous avons demandé à la société Rouage de travailler sur ce projet. »

Il leur faudra plus de douze mois pour trouver le bon dosage. Savante alchimie entre le thé, les trois parfums différents, la cardamome, le gingembre et la menthe. « Il y a plusieurs difficultés lorsque l'on invente une boisson », précise Emmanuel Thieblin « De nombreux essais sont indispensables pour obtenir le bon dosage et réaliser un échantillon à partir duquel on produira en grande quantité. C'est pour cela qu'il faut du temps. »

Haut de gamme

Voilà maintenant plusieurs semaines qu'Inno-Sens propose T'in décliné en trois parfums. Nous avons reçu un très bon accueil partout où on l'a proposé. Les gens ont été surpris et se sont montrés enthousiastes. Nous l'avons testé auprès de grands chefs comme Thierry Marx (Cordeillan Bages) et par des sommeliers de grands restaurants. Nous visons aussi les centres de thalassothérapie où ce produit, haut de gamme, devrait être très bien perçu. »

Les trois hommes, qui ont investi environ 100 000 €, n'ont rien négligé. « La bouteille a été conçue spécialement pour T'in. Elle est en aluminium, produit entièrement recyclable et beaucoup plus léger que le verre. Son design est unique et donne une impression de fraîcheur », ajoute Christophe Sciascia.

Pour l'instant on trouve T'in dans les établissements Colette à Paris, dans certains grands hôtels. À Bordeaux, on peut en boire au Grand Hôtel mais cette liste devrait s'allonger. « Nous n'en sommes qu'au tout début de la commercialisation. Nous travaillons également sur un produit destiné à un public plus large et dont le coût serait sensiblement le même que celui d'un soda. »

Pour l'instant, le prix de T'in varie de 4 € (dans une brasserie à Rennes où il était en test) à 8 € (bar d'un grand hôtel).

FABIEN PONT



Les associés d'Inno-Sens. De gauche à droite : Christophe Champeaud, Emmanuel Thieblin et Christophe Sciascia. (PHOTO FABRIEN COTTIERAU)