**Déplacements du recteur**

*Par Alice Renard*

**Apprendre à préparer et déguster le thé, c’est désormais possible dans l’académie de Reims et pas ailleurs. La formation, unique en France, s’adresse aux élèves des lycées hôteliers.**

Entre 100 et 150 élèves pourront, dès la rentrée prochaine, bénéficier d’une formation à la préparation et à la dégustation du thé, tout comme à ses accords et association en gastronomie. Une nouvelle certification, intitulée « Commercialisation et service du thé », vient en effet d’être créée dans l’académie de Reims. Elle pourra être proposée aux jeunes préparant un baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration » en classe de première des sept lycées hôteliers que compte l’académie. « Il s’agit d’une première en France », soulignait mardi soir Lucette Poletti, inspectrice de l’Éducation nationale en charge de la filière hôtellerie et restauration, lors de la signature du partenariat entre l’académie de Reims et la maison de thé française Le Palais des thés, qui accompagnera le personnel des établissements.

**« Une première en France »**

« Il existait au niveau national un enseignement de caféologie, qui s’est éteint tout doucement d’ailleurs, mais rien n’était prévu pour le thé », précisait Lucette Poletti, à l’origine du projet avec Sonia Cart, enseignante. « Nous souhaitions changer les choses, expliquer aux élèves pourquoi l’eau du percolateur de café n’est pas idéale pour la préparation d’un bon thé ! » Après une expérimentation au lycée Jean-Moulin de Revin (Ardennes) avec deux élèves volontaires en 2013, la certification ne pourra réellement être proposée qu’une fois les enseignants

formés, ce qui devrait avoir lieu en octobre prochain.

Mardi soir, au rectorat de l’académie à Reims, le recteur Philippe-Pierre Cabourdin et François-Xavier Delmas, fondateur du Palais des thés, ont donc procédé à la signature du partenariat permettant la création de cette nouvelle formation en présence de représentants des lycées hôteliers de l’académie. L’occasion pour l’entrepreneur parisien venu en terres champenoises de souligner « le lien évident entre thé et vin. les deux

partagent des terroirs, subissent l’influence du climat... » avant d’expliquer sa démarche : « Lorsque je me suis lancé il y a vingt-huit ans, je n’y connaissais rien. C’était le règne du thé en sachet. J’ai eu beaucoup de mal pour apprendre. J’ai dû me rendre en Asie, partir à la rencontre des gens qui cultivent le thé. Aujourd’hui, je veux diffuser ces informations. Dans nos boutiques évidemment, mais aussi grâce à l’Éducation nationale. Je ne suis pas qu’un business man. »

**À savoir**

Dans l’académie de Reims , sept lycées hôteliers proposeront la nouvelle certification l’an prochain : dans la Marne, le lycée Oemichen à Châlons-en-Champagne et le lycée Gustave-Eiffel à Reims ; dans les Ardennes, le lycée de Bazeilles et le lycée Jean-Moulin de Revin ; en Haute-Marne, le lycée Diderot de Langres et Saint‑

Exupéry à Saint-Dizier ; et dans l’Aube, le lycée Edouard-Herriot à Sainte-Savine.

François-Xavier Delmas a fondé le Palais des thés en 1986. Il est aujourd’hui à la tête de 40 boutiques (dont une qui vient d’ouvrir à Reims au 14, rue de l’Étape) où sont proposés environ 300 thés différents en vrac.







Le dernier salon où l’on cause ou quand le recteur de l’académie de Reims et le fondateur de Palais des thés signent un partenariat.

***Retour au sommaire***

4