

Depuis 1898

THÉS GEORGE CANNON

Paris

Les sens du thé



« Si tu as froid, le thé te réchauffera. Si tu as chaud, il te détendra.
Si tu es triste, le thé te reconfortera. Si tu es excité, il te calmera. »
William Gladstone.



La Maison George Cannon pourrait faire sienne cette parole du célèbre Premier ministre britannique. Après être resté pendant des siècles l'apanage de l'Orient, le thé est aujourd'hui indissociable de la civilisation occidentale.

Le moment de sa dégustation est une parenthèse de douceur et de saveur dans notre quotidien souvent agité. Associé au raffinement, au délassement et à la quiétude, le thé est synonyme de plaisir et de bien-être, de temps retrouvé et partagé.

Boisson la plus consommée dans le monde après l'eau, le thé tient une place à part dans le cœur des Français depuis à peine plus de vingt ans. Son image a évolué grâce aux efforts de Maisons telles que George Cannon. Plusieurs générations de dégustateurs de thé d'une même famille s'y sont succédées afin de familiariser les amateurs d'une boisson millénaire à son histoire, à sa culture et à ses vertus.

Beau-thé, quali-thé, hospitali-thé, volupté-thé et curiosi-thé font partie des maîtres mots chez George Cannon. Soyez nos invités...

Olivier Scala

SOMMAIRE

- 2 Un peu d'histoire ...
- 5 Olivier Scala
- 6 Les thés George Cannon
- 8 La maison de thé George Cannon
- 11 L'espace Beauté George Cannon
- 12 Les moments du thé

UN PEU D'HISTOIRE ...

Marseille 1897, deux frères, Lazare et Petrus Dignonnet, héritent de leur oncle du virus des épices et lancent Les Thés de l'Éléphant. L'affaire est si prospère qu'elle conquiert un quart du marché français.

L'année suivante, le Britannique George Cannon épouse une Française et crée à Paris sa société éponyme de négoce de thés.

Le secret de la sélection



Contrairement aux Thés de l'Éléphant, George Cannon privilégie une clientèle confidentielle d'épicerie de luxe qu'il accueille dans un modeste appartement situé dans le quartier du Montparnasse. Sa sélection de quelques dizaines de thés de haute qualité lui confère d'emblée une solide réputation dans le cercle fermé des spécialistes du thé.



En 1950, afin de se placer sur le marché très convoité de Paris, Les Thés de l'Éléphant rachète La Compagnie Coloniale. En 1968, c'est la révolution dans le groupe familial qui malgré des affaires fructueuses décide de sa vente.

Raymond Scala, à la 4ème génération, directeur des achats pour le groupe familial, rachète avec son père la société George Cannon en 1969 et en prend la direction générale.

“L'aristocrate du thé”

Au début des années 1970, les gammes de thés demeurent quasiment inchangées. Depuis près d'un siècle en effet, difficile d'échapper au “Breakfast tea”, au Lapsang Souchong, à l'Earl Grey et au Ceylan... A juste titre, les consommateurs jugent les gammes de thés peu inventives. L'image élitiste du thé se maintient jusqu'à la création révolutionnaire des thés aromatisés. Citron, orange, cassis, pomme... de nouveaux goûts séduisent la jeune génération. Le succès est immédiat !



À partir de 1975, les thés aromatisés représentent plus de 10% des ventes. Mais Raymond Scala, dégustateur de formation, surnommé par ses pairs « l'aristocrate du thé », rechigne à emprunter cette voie et prend le parti de continuer à développer les thés d'origine. Durant les années 70, il est le premier en France à introduire des thés rouges du Yunnan, du thé noir Pu'er, des Oolong de Chine et de Taïwan puis divers thés

verts de Chine (enfin différents du sempiternel Gunpowder). Il met en avant la notion de récoltes : *first flush*, *second flush*, thés primeurs, etc. Ces tentatives nobles ravissent un cercle de connaisseurs, mais les consommateurs hésitent encore à élargir leur gamme de saveurs.

Le “boom” des thés aromatisés

En 1978, Olivier Scala entre chez George Cannon. Il comprend que l'essor de l'entreprise peut passer par les thés aromatisés dont il développe lui-même la gamme à partir d'arômes naturels. Doux, peu amers et flatteurs pour le palais, ils respectent l'alchimie entre le thé et le parfum.

Olivier Scala déguste une centaine de thés chaque matin avec son père. Il entraîne son nez, son palais et surtout sa mémoire. Près d'un millier de recettes différentes surgissent de cette expérience acquise au fil du temps, où le travail de dégustateur se double de celui de créateur de parfums.

Aujourd'hui George Cannon commercialise 250 tonnes de thés et réalise 30% de son Chiffre d'Affaires à l'export.



OLIVIER SCALA

Plus de cinq cents références de thé

Une culture de la proximité menée par la Maison depuis des années permet à George Cannon de jouir d'une image très forte auprès d'un millier de clients professionnels. Olivier Scala impose un nouveau visage et un style afin de séduire le grand public. Il développe une gamme comptant plus de cinq cents références de thés d'origine de haute qualité, et de thés parfumés. La sélection, vaste et innovante, est proposée sous les couleurs de la marque dans un magasin parisien incarnant les valeurs de George Cannon.



© P. Aufauvre

George Cannon en chiffres

| | |
|-------------|---|
| 1898 | Création de la société par George Cannon |
| 1969 | Achat de la société par Raymond Scala |
| 2009 | Ouverture de la première boutique George Cannon, pour son 111ème anniversaire. La société emploie aujourd'hui 20 salariés et commercialise 250 tonnes de thé. |

1000 revendeurs en France
30% du CA à l'export



© F. Jungelson

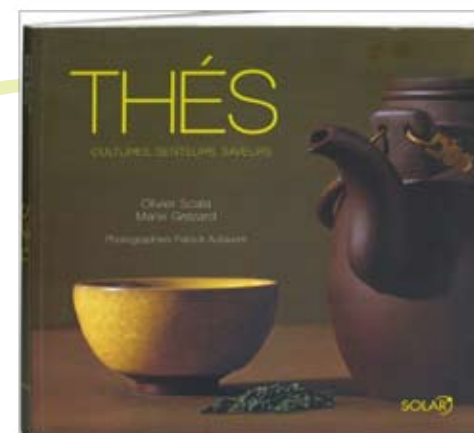
Olivier Scala et son fils Augustin en séance de dégustation.

Issu d'une famille d'importateurs de thés depuis cinq générations, Olivier Scala est initié par son père aux techniques de la dégustation et des achats. Un poste clé qu'il occupe dès 1984 dans la petite société d'importation qu'il dirige ensuite. Sous son impulsion, la société familiale connaît une notoriété internationale sur les marchés des thés haut de gamme.

Augustin Scala a rejoint les commandes de la société aux côtés de son père Olivier.

Olivier Scala est Président du Comité Français du Thé depuis 1988. Au premier rang des événements marquants de cette présidence, pour exemple, le lancement en 2005 du 1^{er} festival du thé, qui rencontra un succès populaire très fort. Olivier Scala a également présidé le STEPI (Syndicat Français du Thé et des Plantes à Infusion) de 1997 à 1999. Il a été président du Comité Européen du Thé (1998/1999) et anime des conférences à l'Université du Thé et dans les lycées hôteliers.

En 2005, il publie "Thés : cultures, senteurs, saveurs" (avec la complicité de Marie Grézard et Patrick Aufauvre), un ouvrage de référence paru aux éditions Solar.



LES THÉS GEORGE CANNON

Les grandes origines



© P. Aufauvre

• THÉS D'INDE

Darjeeling

Récolté en altitude sur les contreforts de l'Himalaya, le Darjeeling est un thé de prestige.

Assam

Première région productrice du monde. Il offre des crus d'opulence, épicés et charpentés.

• THÉS DU SRI LANKA - CEYLAN

Le SRI LANKA est un des premiers pays exportateurs de thé. Les thés de Ceylan sont puissants et diffusent un parfum rond et régulier.



© P. Aufauvre

• THÉS DE CHINE

Le pays aux "10.000 variétés" est le plus ancien pays de tradition du thé. (Thés rouges - noirs, Thés fumés, Thés verts, Thés jaunes, Thé blanc, Thés Wu-longs, Thés Pu'er, Fleurs de Thés...).

• THÉS DE FORMOSE

L'île de Taiwan cultive environ 20.000 tonnes par an dont des Oolongs de qualité remarquable, mais aussi des Thés verts ou noirs.



• THÉS DU JAPON

Pays légendaire du thé, le Japon concentre sa production au pied du Mont Fuji et dans trois autres régions prestigieuses. Elle se constitue essentiellement de thés verts. De nombreux médecins mettent en avant leurs vertus vitaminiques et anti-oxydantes.

Les thés parfumés

Les parfums ont naturellement rejoint l'univers des thés. Ils leur apportent une touche de fantaisie et de fraîcheur.

Une profusion d'arômes est aujourd'hui disponible : fruits, fleurs, plantes, légumes, épices... qui peuvent hérisser les papilles des amoureux d'un goût pur du thé. Pourtant, leur utilisation sacrifie aux plus antiques traditions. Les Chinois, encore précurseurs en la matière, ont toujours parfumé certains de leurs thés. Il s'agissait autant de créer des saveurs nouvelles que d'élargir le champ d'action de la pharmacopée en associant des éléments naturels. Raffinement et souci de bien-être ont donc engendré de grands thés parfumés, tel que le thé au jasmin ou au chrysanthème.

Le parcours que nous proposons est le fruit de vingt-cinq années des créations les plus marquantes d'Olivier Scala, un "nez" se fiant à ses intuitions dans la recherche harmonieuse, inventive, originale et parfois iconoclaste de couleurs, de senteurs et de saveurs. Cette foisonnante promenade olfactive nous conduit au bord de la Neva, sur les rivages éclatants des plages d'Essaouira ou sur le toit du monde en compagnie de Casanova, Shéhérazade ou du Roi de Sicile.



© P. Aufauvre

LA MAISON DE THÉ GEORGE CANNON

Un lieu d'exception
pour des saveurs exceptionnelles.



© P.Aufavre



© P.Aufavre

Pour la première fois depuis plus d'un siècle d'existence George Cannon dévoile tous ses secrets au grand public. La Maison ouvre au cœur de Paris, rue Notre-Dame-des-Champs, un espace de découverte et d'initiation dédié à l'art du thé..

Négociant en thés depuis 1898, George Cannon souhaite faire partager au public sa passion pour un produit millénaire. La boutique George Cannon initie les amateurs aux cultures du thé et à ses bienfaits. Olivier Scala s'inspire de l'esprit des anciennes maisons de thé chinoises où règnent les valeurs d'hospitalité, de bien-être et de partage.



© P.Aufavre



© P.Aufavre

La Théothèque et ses accessoires

Un comptoir pour la vente du thé sous toutes ses formes et de toutes origines : plus de deux cent cinquante sortes en vrac, thés conditionnés, thés en sachets, mais aussi un large choix d'accessoires (boîtes, théières ...).



© P.Aufavre



© P.Aufavre



© P.Aufavre

Le Thé au bar & le Salon des Thés

Le thé est servi « à l'occidentale » ou selon les modes de préparation propres à chaque pays. Déjeunez autour de plats simples à base de thé. A l'heure du goûter, laissez-vous tenter par les pâtisseries "George Cannon" ou de Sadaharu Aoki. Si vous êtes pressés, arrêtez-vous un instant au Bar où le thé ne coûte qu'1,80€.



© P. Aufauvre

La Cérémonie du Thé - Cha No Yu

Olivier Scala et son équipe vous convient à la cérémonie du thé dans l'espace japonais Cannon An chez George Cannon à Paris. Le Cha No Yu est un rituel traditionnel dans lequel le Matcha (thé vert en poudre) est préparé par Hiroko Korene Inoue, maître de thé de l'école Omotosenke. Pour vous initier aux secrets d'un des piliers de la culture japonaise, réservez votre séance. Un lieu unique à Paris pour un voyage au Pays du Soleil Levant.



© F. Jungelson



© F. Jungelson

L'ESPACE BEAUTÉ GEORGE CANNON



L'espace beauté George Cannon aspire à réaliser l'harmonie entre thé et bien-être. Ils sont ici rassemblés dans les techniques les plus abouties du modelage du corps et de la relaxation.

Entre deux dégustations, *Les Sens du Thé* vous propose de vous initier aux pouvoirs apaisants du thé sur le corps et l'esprit. L'application de lotions et de crèmes bio à base de thé ou d'huiles

essentielles contribuent à l'équilibre énergétique du corps. Les mains aguerries des esthéticiennes George Cannon apporteront plaisirs et bienfaits à votre circulation et à votre respiration.

Quelle que soit la formule choisie (30, 45 ou 60 minutes), un soin George Cannon est une parenthèse originale de fraîcheur, de détente et de nature dans le tumulte du quotidien. Pour les plus pressés, une formule de 15 minutes en fauteuil enveloppant et massant vous autorisera à vous détendre, tout en prenant le temps d'une tasse de thé rare.

Les Sens du Thé, la beauté à tenter (sur réservation).

- Un thé à la carte et 15 min de relaxation
- Un thé à la carte et 30 min de soins
- Un thé à la carte et 45 min de soins
- Un thé à la carte et 60 min de soins

15 €
45 €
65 €
85 €

Le mercredi, de 10h30 à 19h
Le jeudi, de 14h à 19h
Le vendredi, de 11h30 à 19h
Le samedi, de 10h30 à 19h

LES MOMENTS DU THÉ

Voici une petite sélection de thés à déguster à des moments particuliers de la journée :

Petit déjeuner - Breakfast tea - mélange anglais - Assam - Ceylan feuilles longues ou brisées - Thé du Kenya

Matinée - Thé vert - Chine Long Jing - Thé noir du Yunnan - Thé parfumé - Thé vert du Japon - Gyokuro ou Matcha

Déjeuner - Pu'er du Yunnan - Thé fumé Lapsang-Souchong - Thé au jasmin - Autre thé en accord avec le plat choisi

Pause-thé - Thé jaune Yin Zhen - Thé blanc Bai Mu Dan - Thé Darjeeling first flush - Thé vert de Chine - d'Anhui : Huang Shan Mao Feng - Lu An Gua Pian - Ding Gu Da Fang - du Zhejiang : Kai Hua Long Ding - Tian Mu Qin Ding - du Henan : Xin Yang Mao Jian - du Jiangxi : Lu Shan Yun Wu

Après-midi - Thé Darjeeling second flush ou autumnal flush - Thé wu-long de Chine Tie Guan Yin - Thé wu-long Dragon Noir de Formose - Thé parfumé - Thé de Ceylan à feuilles longues - Thés du Japon : Bancha Hojicha ou Genmaicha

Sur un après-midi entier - Un thé façonné : une "fleur" de thé - Cœur de Pekoe

Soirée - Thé rouge de Chine Qimen (Keemun), du Sichuan ou du Fujian (Panyong) - Wu-long de Chine : un Da Hong Pao du Wu Yi Shan ou un Fen Huang Dancong du Guandong

Au bout de la nuit - Thé jaune Yin Zhen - Thé vert de Chine Taiping Hou Kui - Thé blanc Bai Mu Dan - Thé de Chine Pu'er



© P. Aufauvre



Depuis 1898
THÉS GEORGE CANNON
Paris

12, rue Notre-Dame des Champs 75006 Paris
Tél : 01 53 63 05 43
www.georgecannon.fr
M° St-Placide ou Notre-Dame des Champs
Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 19h30
Wi-fi en libre accès

Contact Presse & Communication



Paris - New York
Denis Bellaïche
Tél. +33(0)9 54 52 59 93
denis@mistergbros.com



Depuis 1898

THÉS GEORGE ANNON
Paris

www.georgecannon.fr