

# Mettez de la couleur dans votre thé !

Apprécié des cadres dynamiques pour son côté sain, comme des jeunes pour son côté coloré, le bubble tea s'adapte aux goûts et aux envies de chacun. Une boisson originale et surprenante, à essayer au moins une fois !



© David Richalet

## Tea and bubbles.

16, rue des Clercs,  
Grenoble. 0966 93 51 96.  
Ouvert du lundi au  
samedi, de 11 h à 19 h 30,  
et le dimanche (quand il  
fait beau), de 13 h à 19 h.  
[www.tandb.fr](http://www.tandb.fr)



© David Richalet

**B**oisson d'origine taïwanaise, qui associe du thé, du lait et des perles de tapioca, le bubble tea s'est diffusée dans le monde entier depuis les années 1980, suivant les mouvements de la population asiatique. On en trouve ainsi en Chine, au Vietnam, aux États-Unis, au Canada, en Europe, en Australie et même au Mexique. C'est en 2012, au hasard d'une émission télévisée, que Frédéric Babel a découvert le bubble tea, alors considéré comme « la boisson de l'été ». Intéressé par le concept, il a cherché un endroit sur Paris où goûter au fameux breuvage, et il est tombé sous le charme. « *Cela m'a surpris, se souvient-il. À la base, je buvais ni thé, ni lait. Mais l'association des deux, avec un arôme, m'a beaucoup plu gustativement. Par ailleurs, les perles de tapioca, moelleuses à l'intérieur et légèrement craquantes à l'extérieur,*

*apportent une sensation différente. C'est comme si on buvait et on mangeait en même temps.* »

En 2013, Frédéric Babel décide de revenir à Grenoble, sa ville natale, et d'ouvrir une boutique rue des Clercs. Au menu, une quinzaine de boissons, qui s'adaptent aux goûts et aux envies de chacun. « *Le bubble tea se prépare comme un cocktail,* remarque Frédéric Babel. *On a à disposition du thé, du lait, des poudres aromatisées, des sirops, des fruits, du café, voire des pâtes à tartiner, qu'on assemble selon différentes recettes.* » Il joue ainsi sur les différents apports du thé. Outre les traditionnels thé noir et thé vert au jasmin, il réalise des boissons à base de yerba maté, qui est sans théine et énergisant, et de roiboos, qui est également sans théine, mais légèrement épicé en bouche et plutôt apaisant. Il y ajoute du lait ou du lait de coco, de multiples arômes tels que le taro, qui a

une saveur douce, proche du chocolat blanc ou de la noix de coco, des fruits, des perles de tapioca ou de sirop, qui font comme « *un feu d'artifice* » en bouche quand on les mélange.

Parmi les recettes prisées, il y a celle légère et énergisante, qui mêle yerba maté et sirop de citron vert. Elle s'apprécie fraîche ou chaude, avec une cuillère de miel. Quand il fait froid, Frédéric Babel préconise un bubble tea composé de pâte à tartiner de spéculos, de lait, de thé noir ou de roiboos, auquel on peut ajouter un arôme sésame et/ou de la banane. C'est parfait pour un petit-déjeuner gourmand ! Mais avec l'arrivée du printemps, il conseille plutôt une boisson fraîche, associant thé vert au jasmin et sirop de mangue, de passion ou encore de goyave. Laissez-vous donc tenter et surprendre par le bubble tea et ses infinies variations gustatives ! ■ PRUNE VELLOTT