



L'excellence en

MORBIHAN

VIOLAINE PONDARD

HERVÉ COHONNER

LE SAVOIR-FAIRE DES ENTREPRISES



ÉDITIONS DU SIGNE



TEA & CIE

MAISON DE THÉS D'EXCEPTION

Depuis presque 15 ans, les amateurs de thés ont leur repaire. À Vannes, Tea & Cie propose une sélection de plus de 280 thés d'exception dont des créations originales. Des thés aux parfums envoûtants et uniques dont Laurence et Stephan Masquelin ont le secret. En se lançant dans cette aventure, les fondateurs ont choisi de donner du sens à leur activité professionnelle et de se consacrer à leur passion.

L'histoire de Tea & Cie, c'est l'histoire d'une petite boîte jaune qui part en voyage sur la route des thés. Souvent, une communauté d'amateurs de thés l'emporte vers de nouvelles contrées. Sobre et couleur soleil, la petite boîte casse les codes des stratégies marketing des grandes maisons de thés.

Symbole de la maison Tea & Cie depuis sa fondation en 2003, la petite boîte jaune recèle des trésors parfumés. Des thés rouge, noir, vert, blanc et oolong, qui s'associent aux épices, aux fleurs, aux graines et aux plantes de 1001 façons. Enfin, non, de 280 façons. Ce qui est déjà beaucoup pour une sélection de thés d'exception. 280 histoires qui sont racontées à travers les sens et les noms plus évocateurs les uns que les autres. Car dans le thé de Tea & Cie, il n'y a pas que le goût qui soit mis en éveil, mais aussi l'odorat, la vue et la perception. Seconde boisson la plus bue au monde, après l'eau, le thé a bien des vertus. Et chez Tea & Cie, sa plus grande vertu est d'apaiser les cœurs et de réchauffer l'âme. Une prouesse réalisée par deux passionnés, Laurence et Stephan Masquelin.

> Stephan et Laurence Masquelin, les fondateurs

EN QUÊTE DE SENS

Rien ne prédestinait Laurence et Stephan Masquelin à devenir maîtres de thé.

Quand ils se rencontrent sur les bancs de la fac à Paris X en 1995, Laurence se destine à une carrière de responsable administrative ou assistante de direction et Stephan exerce un métier de conseil et consultant en veille stratégique. Chacun dans de grandes entreprises ou cabinets prestigieux. Les salaires étaient proportionnels à la responsabilité qui leur incombait dans leur poste.

Pour autant, au bout de 15 ans, tous deux se sont lassés de cette vie professionnelle. « Nous étions en quête de sens », reconnaît Stephan Masquelin. « Il y avait trop de contradictions entre les idées et les actes ». Amatrice de thé éclairée et passionnée, Laurence a découvert le thé lors d'un voyage en Russie en 1984. La même année, sans qu'ils se connaissent encore, Stephan fait le même voyage en Russie. Lui, de son côté, apprend au fil de ses expériences professionnelles combien le thé est au centre des rites sociaux. « Comme un rituel préparatoire à une discussion de qualité », indique-t-il. C'est le cas souvent au



« Faire le choix de l'aventure Tea & Cie, c'est faire le choix de donner du sens à nos actes et de privilégier la relation humaine. »



> La petite boîte jaune de Tea & Cie voyage



Moyen-Orient, en Afrique et en Europe de l'Est. Beaucoup plus qu'en France. Finalement, le dénominateur commun qui réunit les deux amoureux du thé, c'est le goût et le moment.

PREMIER PRIX DE LA FEUILLE D'OR EN 2005

LABORATOIRE D'EXPERIENCES

Tea & Cie est créé en 2003 au Faou, dans le Finistère. Au départ, Laurence Masquelin se lance à mi-temps et conserve son poste d'assistante du Pdg d'une grande entreprise à Brest. La petite entreprise devient laboratoire d'expérience et de faisabilité.

La même année, Tea & Cie présente un thé de Noël au Salon La Cabosse de Lorient. Une création unique nommée Happy Christmas, devenue aujourd'hui un best-seller de la maison de thé vannetaise. Devant un jury de spécialistes venus de toute la France, Tea & Cie reçoit alors le premier prix de la Feuille d'Or au concours de thés de Noël. Un trophée obtenu au nez et à la barbe des maisons de thés françaises les plus prestigieuses.

Une boutique, un salon de thé, une galerie... De quoi partager avec le public les premières impressions sur cette carte de 40 thés sélectionnés par Laurence. Et ces impressions sont plus que bonnes. Chaleureuses et enthousiastes. « Il a fallu faire un choix entre ces deux vies, et je suis allée là où j'ai trouvé le plus de plaisir. Là où mon métier avait du sens », confie Laurence Masquelin.

Leur fameux Happy Christmas, mélange de thé vert et thé noir associé au chocolat, à l'orange et aux épices, invite toute la magie de Noël dans une boisson. Non contents de servir ce thé une fois par an, les buveurs d'Happy Christmas ont fait de cette spécialité un thé qui se déguste toute l'année. Aussi bien le matin que l'après-midi. Ainsi, l'adhésion du public est immédiate. « Nos clients se sont appropriés nos thés et la marque. Dans la boutique, ce sont eux les guides, ils amènent leurs voisins, leurs cousins et leur font découvrir leurs thés préférés. Les meilleurs vendeurs, ce sont bel et bien nos clients », s'amuse Stephan Masquelin.

Malgré les sacrifices financiers que cela implique, Stephan et Laurence se lancent alors dans l'aventure de la maison de thé. « Nous avons décidé de privilégier l'humain et les relations humaines, de trouver une réelle réalisation dans ce que l'on fait », précise Stephan Masquelin.

PREMIÈRE BOUTIQUE À GRAND-CHAMP PUIS À VANNES

S'il continue d'intervenir à Vannes et à Nantes en conseil et en formation, la petite entreprise se délocalise alors à Locqueltas, près de Vannes, en 2005 pour plus de facilité. À l'époque, Tea & Cie est précurseur : son thé ne se vend que par internet. « Nous étions un des premiers acteurs du thé sur internet », reconnaît Stephan Masquelin.

Rapidement, la qualité des thés Tea & Cie se fait savoir par-delà le web. Les clients commencent à toquer à la porte de la pépinière d'entreprises de Locqueltas pour se faire servir. À la demande de leurs clients, Laurence et Stephan Masquelin ouvrent alors une première boutique à Grand-Champ puis déménagent à Vannes en 2012.

Pas de boutique, juste 25 m² de bureau et de stock dans une pépinière d'entreprises. « Notre positionnement c'était tout de suite de proposer du thé très haut de gamme, issu d'une sélection attentive, à prix abordable. »

Tenace, même dans la pire des tempêtes, le couple a toujours redressé la tête et s'est sorti des situations les plus difficiles grâce à la confiance de ses clients et

> 280 thés sont sélectionnés
> L'art de servir le thé

« Le soutien humain, et l'extrême bienveillance de nos clients, c'est ce qui nous a donné la force de nous battre et de continuer. »

partenaires. En effet, quand Tea & Cie s'apprête à quitter Grand-Champ pour ouvrir une boutique à Vannes, leur magasin qui servait également d'habitation s'est trouvée préemptée par la mairie quelques jours avant la vente. « Une préemption abusive et illégale qui a menacé l'entreprise », assure Stephan Masquelin, toujours aussi ébahi par l'extrême bienveillance de ses clients. Ce sont eux qui ont porté Tea & Cie durant ces moments difficiles. Une levée de fonds de 17 000 euros auprès d'une quarantaine de clients et d'amis a en effet permis à l'entreprise de poursuivre son aventure. « Le soutien humain, c'est ce qui nous a donné la force de nous battre pour continuer », précise le dirigeant.

DES PARFUMS TOUT EN DÉLICATESSE

Au fil des ans, les créations originales viennent s'ajouter aux sélections de thés nature et parfumés des plus grandes manufactures européennes. La plus emblématique ? Probablement Absolute Lemon. Ou comment Tea & Cie revisite le thé au citron avec un mariage de thé noir et de thé vert, de citron jaune confit et de citron vert. Le point d'équilibre est subtil et parfait. « Ce que nous souhaitons, c'était casser le mythe du thé dans la porcelaine anglaise », indique Laurence Masquelin. Parfumé tout en délicatesse, le Sencha Fleuri fait lui aussi son effet. Savant dosage de thé vert, de fraise et de pamplemousse. C'est compter sans Anushka, un goût russe maison aux touches de bergamote et 7^{ème} Sens, thé vert et noir où se mêlent des fruits rouges et des fruits exotiques. Le Madras Club a lui aussi ses fans au coeur de l'hiver pour une tasse fumante au coin du feu. L'Oriental Blend nous emmène dans son sillage à la découverte d'un thé vert et bleu associé à la figue de

Barbarie, au bois de santal avec des écorces d'agrumes. Le Rooibos Christmas Club, aux agrumes et épices douces, une version sans théine d'un thé aux saveurs de Noël, se savoure le soir à la lumière des bougies. Chauffez l'eau entre 70° et 90°, pas plus pour ne pas brûler les feuilles de thé, laissez infuser quelques minutes et dégustez. Il n'y a pas plus simple. Et pourtant, cela demande précision et maîtrise. De l'art de servir le thé à toutes les occasions.

UNE NOUVELLE BOUTIQUE À VANNES

Aujourd'hui, c'est une nouvelle étape qui commence pour Tea & Cie. Une seconde boutique ouvre ses portes en plein cœur de ville, à Vannes, en octobre 2017. L'occasion de développer le cœur de métier de Tea & Cie, la vente au comptoir, qui occupe 45 % du chiffre d'affaires. L'atelier, le stockage et le service expédition demeurent rue Saint-Tropez, afin de répondre aux commandes internet, qui représentent 15 % du chiffre d'affaires, et aux clients revendeurs. Ils sont une trentaine rigoureusement sélectionnés sur tout le territoire, épicerie fines et salons de thés, et pèsent pour 40 % de l'activité. La mise en ligne d'un nouveau site internet en novembre 2017 doit également permettre de doper la vente en ligne et de proposer à Tea & Cie d'expédier ses thés partout dans le monde. « Il y a déjà eu des tentatives à l'export, à Bristol dans une boutique éphémère notamment », commente Laurence Masquelin. D'autres projets à l'international sont dans les cartons, mais toujours dans un esprit de partenariat où la confiance doit régner en maître.



> Le comptoir de thé rue Saint-Tropez à Vannes

Cette dernière année 2017, l'entreprise a affiché plus de 21 % de croissance de son chiffre d'affaires. Pour Laurence Masquelin, « cela signifie un retour à une tendance générale de plus grande consommation de thés haut de gamme, de grande qualité et issus de maisons indépendantes et familiales ».

Et aussi le juste retour de leur engagement auprès de leurs clients depuis plus de 15 ans...

« Un retour à une tendance générale de plus grande consommation de thés haut de gamme issus de maisons indépendantes et familiales. »



> Stephan et Laurence sélectionnent le thé rigoureusement



Effectif : 2 personnes
Chiffre d'affaires : 195 000 euros en 2017
7, rue Saint-Tropez et 9, rue Le Hellec - 56000 Vannes





Tea & Cie
7 rue de Saint Tropez
et 9 rue le Hellec
56000 Vannes
tel : (+33) 09 71 20 11 24
www.teacie.com
www.facebook.com/tea.et.cie
@lapetiteboitejaune