



« Les Thés du monde » - Concours International AVPA-Paris 2023

## PRÉSENTATION JURYS THÉ AVPA

### Carine Baudry

« Les Thés du monde » Présidente du Jury

Carine Baudry est nez, diplômée de l'ISIPCA Institut International de la Parfumerie et de l'Aromatique. Ses 10 ans d'expérience dans la création d'arôme lui permettent d'avoir une connaissance fine de l'évaluation sensorielle et de la création. Elle se spécialise dans le domaine du thé et des plantes il y a plus de 15 ans. Elle crée une méthode pédagogique où l'approche olfactive est au centre de la formation et élabore une dialectique sensorielle et descriptive des thés. De cette aventure est née un coffret sensoriel, La QuintEssence du thé, qui aborde le rôle des sens dans la dégustation et propose l'apprentissage du vocabulaire sensoriel. Elle intervient en tant qu'expert international sur des projets de développement avec de nombreux pays producteurs comme la Thaïlande, le Vietnam, le Laos, ... Elle participe activement aux travaux de l'Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles-AVPA en tant que présidente de jury du concours des thés du monde et des infusions.



### Florian Aumaire

Véritable passionné de thé, Florian Aumaire, travaille dans ce domaine depuis 17 ans. Après plus de sept ans passés au Palais des Thés, et six au Parti du Thé, il quitte Paris pour rejoindre la ville de Lyon et fonder les Thés sur Terre il y a 3 ans. En 2018, il remporte la Tea Masters Cup en France et se classera 3e de cette même compétition au niveau mondial dans la catégorie « TMC Tea Pairing », une catégorie où les concurrents s'affrontent dans l'art de créer des compositions gastronomiques à base de thé. Une catégorie qui reflète parfaitement sa philosophie du thé. « Pour moi, le thé est un produit gastronomique, on pourrait le comparer au vin notamment pour sa diversité de saveurs liées aux terroirs de production ». Florian Aumaire a complété l'équipe de Jury AVPA en 2022.



### Barbara Dufrene

Barbara Dufrene a travaillé pour l'industrie du thé et du café de l'UE pendant plus de 30 ans, en représentant ces filières auprès des instances communautaires, et aussi de la FAO, de l'ICO, du CODEX et de l'ISO ; retraitée de ses fonctions elle a continué à partager son expérience et son expertise en tant qu'expert en thés et journaliste free-lance ; elle a visité la plupart des pays producteurs.



### Arnaud Dhénin

Régulièrement sur le terrain aux côtés des producteurs indépendants dont il suit d'année en année le travail et les récoltes, Arnaud s'engage pour démocratiser en France un thé responsable et de qualité, certifié « bio » autant que possible. Également « nez » pour L'Autre Thé, il crée, à la manière d'un parfumeur, les recettes inédites de nos infusions et thés aromatisés.

L'expertise d'Arnaud est reconnue dans l'univers du thé : il officie depuis 5 ans en tant que jury pour le Concours international des thés du monde AVPA, est membre du Collège Culinaire de France et est régulièrement sollicité par des chefs pour la création d'accords et de desserts autour du thé.





## Lydia Gautier

Ingénieur agricole, elle a travaillé dans les vignobles français et sud-américains avant de se spécialiser dans le thé en 1995. Consultante pour des marques internationales, elle transmet sa passion au public et aux professionnels à travers des livres, des événements et des formations. Elle soutient les producteurs et les ONG pour le développement de canaux de production. Elle établit un lien spécial avec des producteurs de thé authentiques et éthiques et crée de nouvelles recettes à partir de mélanges de plantes et d'arômes naturels. Pionnière dans le domaine du thé sommelier, elle dirige la marque @lydiagautier.thes.tisanes.

## María Kockmann

Sommelier de thé certifiée, actuellement basée à Bruxelles, est consultante pour des comptoirs de thé en France et en Belgique où elle a en charge la sélection, le sourcing, la création des gammes, le contrôle qualité, la certification Bio et le développement produit. Formée en Europe et en Amérique latine, elle est spécialisée dans le thé africain et le rooibos. D'origine sud-américaine, elle a participé au développement du programme de thé gourmet de la province de Misiones en Argentine, et à la promotion de la dégustation du maté en Europe.

@mariadelsur



## Katrin Rougeventre

Diplômée de l'institut des Langues Orientales à Paris, et de l'Université de Nankin en Chine, elle a consacré depuis près de 40 ans la grande majorité de son temps à la recherche sur le thé chinois. Elle collabore avec de petits producteurs en Chine et contribue à faire connaître leur travail par le biais de formations et conférences sur le thé. Elle est l'auteur de L'Empire du thé, le guide des thés de Chine, un ouvrage paru en 2017 et qui fait référence dans le monde du thé. @teasaneby

## Jeremy Tamen

Expert thé, Président fondateur de l'association des Producteurs de thé Français @anvptf et consultant pour des Maisons de thé, il source les thés et les matières premières à l'origine. Il développe et crée des compositions parfumées et boissons pour différentes Maisons de thé et d'infusions. Originaire du sud de la France, non loin de Grasse il a grandi entre mer et montagne, lavande et embruns. Aujourd'hui il collabore avec des Maisons de compositions de parfums et des parfumeurs pour la recherche et développement de nouveaux produits. Jeremy tisse des liens privilégiés avec les producteurs de thés et de plantes. Il forme à la dégustation et à l'analyse sensorielle aussi sur les plantes à parfums et leur histoire. @jeremy\_tamen

