



# Le thé au fromage, nouvelle boisson tendance



Tipp von Esther Kern



**En Chine, le «say cheese» cède sa place au «drink cheese»! Le cheese tea y est en effet la dernière boisson à la mode depuis quelque temps.**

Du thé au fromage? En Chine, il s'en vend chaque jour des milliers de gobelets. Il s'agit de thé nappé d'une mousse de fromage frais sucrée-salée. Les Chinois font parfois la queue pendant des heures devant les boutiques de la chaîne «Hey Tea», à qui l'on attribue la paternité de la boisson, pour s'offrir un gobelet de thé agrémenté de la fameuse mousse.

Pourquoi a-t-il été précisément inventé en Chine? Probablement parce que le thé y est une tradition ancestrale. Dans l'Empire du milieu, il est d'usage de le boire sans lait ni crème. Mais les jeunes se



détournent depuis longtemps de ce breuvage. Le cheese tea est donc venu proposer une alternative branchée à la boisson traditionnelle.

Alors que les tendances venaient jusqu'ici des Etats-Unis avant de faire le tour du monde, le thé au fromage s'impose aujourd'hui outre-Atlantique comme une boisson branchée. Les chaînes chinoises ouvrent déjà des boutiques de cheese tea à New York ou en Californie.

Ceux qui le souhaitent peuvent même produire leur propre cheese tea. En plus du fromage frais, la mousse contient la plupart du temps du lait, de la crème fouettée, du sucre et un peu de sel. On la dépose sur du thé noir ou du thé aux fruits. En fouillant sur Google, on peut même trouver des adeptes du «cheese coffee». Santé!