

LABYRINTHE EN-CHAMP-THÉ

CONTACT LABYRINTHE EN-CHAMP-THÉ

RESPONSABLE
Louis Johny Guichard

RAISON SOCIALE
Labyrinthe en-champ-thé

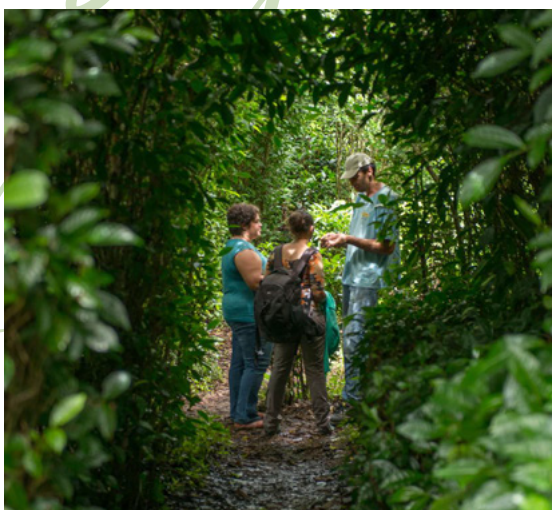
ADRESSE
18 rue Emile Mussard
97480 Saint-Joseph

MAIL
info@enchampthe.com

0693 02 19 95

SITE
www.enchampthe.com

 LeLabyrintheEnChampThe
 @en_champ_the
www.linkedin.com/company/13410639



QUI SOMMES-NOUS ?

Notre entreprise est une exploitation agricole qui produit du thé et du géranium Bio certifié par Ecocert. Nous produisons sur le haut plateau de Grand Coude, tout au sud de La Réunion, avec un climat chaud et humide, idéal pour la culture du thé et du géranium. Notre jardin est ouvert au public toute l'année pour y découvrir le thé de l'arbre à la tasse et les différents senteurs de géraniums avec le processus de distillation à travers un labyrinthe, dans la forêt de théiers. Les visites se terminent à la Maison du Thé avec la dégustation de nos thés.

Notre but : allier culture, découverte et saveurs.

NOS PRODUITS

Nous produisons précisément du thé blanc, noir et vert avec des notes typiques de La Réunion,

des huiles essentielles, hydrolats et d'autres produits de la ferme.

PARTENAIRES

En France : La fleur nue, Sobica, Exceptions d'ailleurs, Embelia (Thé blanc, Thé vert, Thé blanc impérial, Thé noir, Huile essentielle de géranium, Hydrolat de géranium, Sablés, Préparation de rhum arrangé au géranium.

« BON À SAVOIR »

Pour apprécier votre thé, soyez vigilant à la qualité de l'eau et au temps d'infusion, comme indiqué sur nos sachets de thé. Pour nos huiles essentielles de géranium, vous pouvez les utiliser sur la peau dans une huile végétale, ou encore en inhalation, voire même en cuisine. Notre hydrolat de géranium est excellent pour la peau et peut s'appliquer directement à l'aide d'un vaporisateur ou encore sur un coton.

LAURÉATS

Médaille du Tourisme en 2017,
Prix Fonkèr Accueil en 2018,
Prix Paris Gourmet pour le thé blanc
en 2021,
Médaille d'Or pour le Thé blanc impérial en 2022,
Médaille d'argent pour le thé noir thé
des Remparts en 2022
Prix Paris Gourmet pour le thé vert le
Tea Z'ananas en 2022



« Une tasse pour se déconnecter... »