

Sa Sainte Thé Véronique

Depuis vingt ans, la pétulante Madame Gallais fait infuser la boutique Betjeman & Barton à Carouge. Alors quelle publie «un livret d'histoires» sur son magasin, portrait d'une passionaria de la théière



Jérôme Estèbe

A 15 ans, elle voulait devenir routière. Voilà un rêve de carrière, vous en conviendrez, plutôt singulier chez une brave jeune fille de la campagne. Mais il fallait attendre d'avoir 21 ans pour prendre le volant. Alors elle s'est faite bouchère charcutière. «Deux ans d'apprentissage, puis deux ans de pratique au fin fond de la Bretagne.» Après un tel départ professionnel, comment Véronique Gallais s'est-elle retrouvée reine de la théière à Carouge? C'est là une histoire pleine de rencontres, de coups de

cœur et de joyeux labeur, que la dame narre en zigzag dans *Il est thé une fois*, «le livret» qu'elle vient de publier pour célébrer les 20 ans de sa boutique Betjeman & Barton. Ledit «livret» pèse tout de même ses 220 pages. «Je n'assume pas le mot livre», dit-elle. Bon d'accord, alors va pour livret.

Crinière argentée, mirettes azur et verbe cascadeur, la très entreprenante «Véro» règne donc depuis deux décennies sur le magasin si cosy et girly de la rue Saint-Joseph. Elle y vend du thé, plein de thés, mais aussi des mugs, des faïences, des gâteaux, des sirops, des confitures. Rien d'inouï, pensez-vous peut-être. Mais il y a un esprit qui

plane sur cette boutique-là; une énergie passionnelle et familiale qui ne court pas les comptoirs des petits commerces genevois.

La Véro loco

Son bouquin d'anniversaire, Véronique Gallais l'a d'abord réalisé «pour les clientes et les clients. S'ils n'avaient pas passé la porte un jour ou l'autre, je n'en serais pas là.» Mais aussi pour ses employées chéries, pour son époux adoré, pour ses complices, chefs de cuisine, artistes ou artisans genevois, avec lesquels elle n'en finit jamais de fonder des projets. Des projets avec du thé dedans.



Car la Gallais vit de «rencontres, de défis et de partages». «Je suis fille de paysans. J'investis dans la durée. Les liens, cela se tisse avec le temps. On plante la graine, on taille et on récolte. Les choses n'arrivent pas avec un claquement de doigts.» Etrangement, cet éloge de la lenteur est proféré par une femme qui se décrit elle-même comme «une locomotive». Et quand la Véro loco est sur les rails, rien ne l'arrête.

Mais revenons aux prémices de l'affaire. Nous sommes au crépuscule des années 80. Véronique quitte son tablier de bouchère pour travailler dans la région Rhône-Alpes comme «merchandiser» au service d'une grosse boîte de charcuterie. Puis la voilà pour six mois en train de «vendre des encyclopédies au Maroc» - cela ne s'invente pas - avec une amie genevoise qui la ramène sous nos cieux. Elle n'en bougera plus guère. Si ce n'est pour passer trois mois d'un «hiver glauque» en Andalousie pour apprendre l'espagnol.

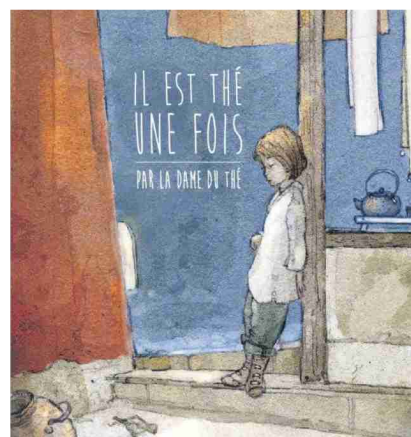
A Genève, la future dame thé gagne chichement sa vie en «essuyant les verres au fond des cafés». Elle a envie de retourner à l'école. Elle s'inscrit à l'Académie de langues et de commerce et y décroche ses certificats. «J'étudiais le jour, je bossais la nuit. J'ai fini exsangue.» De fil en aiguille, elle se retrouve embauchée comme vendeuse chez Betjeman & Barton. «La patronne est tombée amoureuse. Elle a filé à Biarritz. Pendant huit mois, j'ai tenu la baraque. Je ne connaissais rien au thé. Mes parents n'en avaient jamais bu une tasse. J'ai commencé à dévorer tout ce que je pouvais trouver sur le sujet. Il faut bien cinq ans pour comprendre cet univers.» Quand la propriétaire rentre de sa roucoulade au Pays basque, c'est pour vendre le magasin. Au départ, Véro ne songe pas une seconde à se porter acquéreuse. Mais peu à peu l'idée germe. Et elle saute le pas. Se démène pour trouver des financements, pour convaincre un monde incroyablement. «Je n'avais pas réalisé que l'affaire était mal en point. La clientèle l'avait désertée. Ajoutez à ça qu'à l'époque le thé n'intéressait pas grand monde. C'était l'infusion des grands-mères et des malades.»

Secrets et grands crus

Elle se lance donc dans la bagarre. «J'ai em-

prunté, j'ai acheté et je me suis mise à bosser comme une folle. Sept jours sur sept. Mais avec la banane. Je ne suis pas Cosette.» Il y a un associé, dont elle finira par se séparer. Il y a la paperasse administrative, qu'elle finira par déléguer. «J'étais dans ma bulle, totalement absorbée, priant pour pouvoir régler mes factures. Puis au tournant des années 2000, j'ai commencé à organiser des dégustations. Et tout a changé. Les gens ont adoré. Ils sortaient bouleversés des séances. J'ai reçu des tonnes de commentaires, de petits mots, de remerciements.»

Non contente de faire découvrir le monde du thé, ses grands crus, ses secrets, aux palais autochtones, Véronique se met à multiplier les aventures gustatives: thé-fromage avec le crémier Dominique Ryser; thé-fromage-vin avec le sommelier Eric Ducret et le confiseur David Paganel; menu tout thé avec les Lonati de la Colomnière. On en passe et des plus dingues. «Ces rencontres sont des graines qu'on sème», répète-t-elle. C'est la fille de paysan qui parle. Celle qui voulait devenir camionneuse.



Véronique Gallais, charcutière défroquée, commerçante passionnée, reine carougeoise du thé.

Ci-dessus, son «livret» anniversaire.

STEEVE IUNCKER-GOMEZ