



## [Les amis de Monplaisir](#)

**Émile Auté, cultivateur de thé en Vendômois, agrandit ses plantations. Il vient de louer, au lieu-dit Monplaisir sur la commune de Sargé-sur-Braye, une parcelle de terrain et un bâtiment pour y implanter tout un univers autour de thés en créant l'association des «Amis de Monplaisir».**

Un lieu où l'on peut apercevoir des serres magnifiques et disposées suivant un axe parfait. «*Le grand-père qui a conçu ces serres produisait et collectionnait des légumes anciens. Il valorisait ses plantes et donnait ses graines pour que les gens puissent eux-aussi produire ces espèces. Il a passé sa vie à concevoir et façonner cet endroit, cet espace totalement dédié à la culture*» détaille le cultivateur de thé qui se forme régulièrement en Asie du sud-est dans des plantations théières. Dans ces serres et sur le terrain, Émile Auté et son frère Nicolas veulent pouvoir lancer une production de plants à ceux qui vont commencer à cultiver du thé professionnellement. Avec un groupe de jeunes,

en formation «découverte de la culture de thé» pendant 3 jours, ils ont planté en octobre sous forme de chantier participatif sur de nouvelles parcelles non loin de Monplaisir 500 nouveaux pieds de thé. *«Autour de la plantation, ce sont également tous ces moments que l'on partage ensemble, des techniques apprises lors de mes voyages»* poursuit Émile Auté.

Avec la création de cette structure agricole, Émile lance l'association des «Amis de Monplaisir», un lieu de vie, avec dans l'idée la mise en place de marchés locaux, un bar associatif, des concerts également, atelier créatif et bien sûr un salon de dégustation de thé avec une ambiance traditionnelle, tapis au sol et table basse. *«Un atelier qui peut rapidement se transformer en boutique lors de marchés évenementiels. Également, un bureau partagé avec un laboratoire. Dans cet espace extérieur, je peux facilement y mettre jusqu'à 50 exposants et à l'un des angles du terrain, y glisser un parc d'animaux de ferme sous forme de camembert»* détaille Émile Auté.

Sur sa première parcelle où il a pu récolter cette année ses premières feuilles de thé, il a découvert une veine d'argile. *«Lors du creusement de tranchées, nous avons eu la bonne surprise d'y trouver de l'argile. Lavée, filtrée et confiée à Martin Colo, potier à Naveil pour en réaliser théières et petites tasses, une production de thé et de ses récipients pour le déguster 100% local, c'est génial»* conclut enthousiaste Émile Auté, toujours foisonnant d'idées pour faire vivre notre belle région.

**Facebook Emile Auté / <https://www.emileaute.com/>**

**Médaille de bronze pour le thé français présenté au concours thés du monde organisé par**

**l'Agence de Valorisation des Productions Agricoles. Dans la catégorie thé blanc, primés sur 20 participants venus du monde entier: Chine, Inde, Vietnam... Au total 97 médailles ont été décernées pour 213 participants.**