

DOSSIER DE PRESSE

Orgeval, le 30 mars 2007

Contacts presse :

Xavier Castan
01 40 52 18 66 / 06 61 95 63 63

Claude Abadie
01 40 52 18 66

Sokovision
12 rue Mouton Duvernet
75014 Paris

presse@sokovision.com

Leader français de la distribution de thé en vrac, Dammann Frères met son savoir-faire au service des meilleurs thés du monde. Depuis sa création, Dammann Frères a créé plus de 3 200 mélanges exclusifs pour le compte des plus grandes Maisons.

Aujourd'hui, elle distribue sous son propre nom plus de 120 thés d'origine et un choix de 110 thés aromatisés dans le monde entier, en vrac, boîtes, sachets et coffrets.

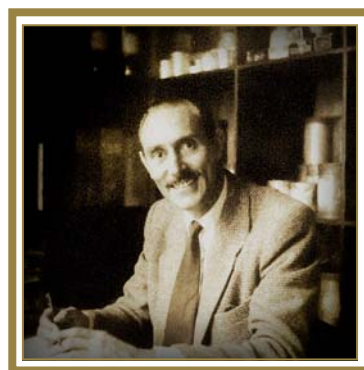
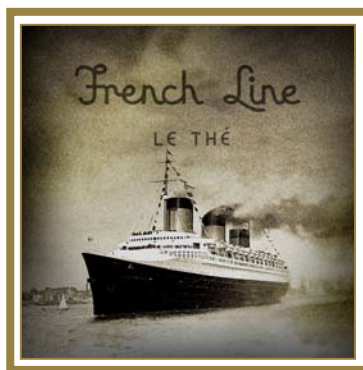
PERPÉTUER LA TRADITION

En 1692, le roi Louis XIV accorde au Sieur Damane le privilège exclusif de la vente de thé en France. C'est le début d'une longue histoire qui conduit la Société Dammann Frères à établir des comptoirs aux quatre coins du monde pour négocier les thés issus des plus beaux jardins.

Devenus fournisseurs officiels de la Compagnie Générale Transatlantique, la prestigieuse « French Line », les thés Dammann Frères font alors la joie des passagers du paquebot Île de France ou du Normandie.

Après la Seconde Guerre mondiale, Jean Jumeau-Lafond reprend les rênes de la société. Il persuade les dirigeants des plus célèbres boutiques de France de proposer du thé en vrac à leurs clients encore peu initiés. Cinq ans plus tard, la France comptera plus d'un millier de boutiques proposant des thés en vrac.

Dans les années 50, en hommage à son épouse russe qui avait pour habitude de presser un quartier d'orange dans sa tasse de thé chaud, Jean Jumeau-Lafond imagine le célèbre thé Goût Russe original et lance les premiers thés aromatisés.



EXALTER LA CRÉATION

Fidèle à l'esprit des Tea Masters, Dammann Frères n'a de cesse de répondre aux souhaits d'une clientèle toujours plus large, en quête de qualité et de nouveauté.

La force de Dammann Frères est d'avoir su entretenir ce savoir-faire au sein de l'entreprise autour de quelques métiers qui fondent son expertise :

- Le blender qui sélectionne, achète et mélange les meilleurs thés. A l'instar de l'œnologue, devenir un blender demande de nombreuses années d'apprentissage et le métier se transmet essentiellement de père en fils ou de Maître à élève.
- L'experte en thés verts qui parcourt l'Asie à la recherche des plus belles récoltes. Elle met en œuvre autant ses compétences techniques que son instinct pour découvrir les plus beaux jardins.
- Enfin, le « Nez » exceptionnel de l'aromaticienne de Dammann Frères lui permet d'analyser et répertorier des dizaines, voire des centaines d'essences pour composer les mélanges uniques et inimitables de Dammann Frères.

Dans ses ateliers d'Orgeval, Dammann Frères invente en permanence de nouveaux produits.

On lui doit ainsi le sachet Cristal. Il s'agit d'une enveloppe légère et transparente qui laisse aux feuilles de thé l'espace idéal pour s'ouvrir, s'épanouir et libérer tous leurs arômes.



QUELQUES CHIFFRES

- **Thé en vrac** : 800 tonnes de thé préparées chaque année.
- **Thés conditionnés** : 2,5 millions de boîtes et près de 60 millions de sachets.
- **Chiffre d'affaires** : en 2006 plus de 20 millions d'Euros dont 10% à l'export.
- **Ressources humaines** : 150 collaborateurs, dont plus des 2/3 à la production.
- **Réseau de vente en France** : les produits sont distribués dans plus de 3 000 magasins indépendants (brûleries, salons de thé, épiceries fines, grands magasins...).
- **Internet** : le site de présentation de l'entreprise (www.dammann.fr) et une boutique en ligne (www.boutique-dammann.fr) déclinée en français, anglais, allemand et japonais.

