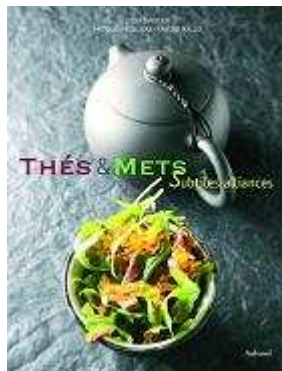
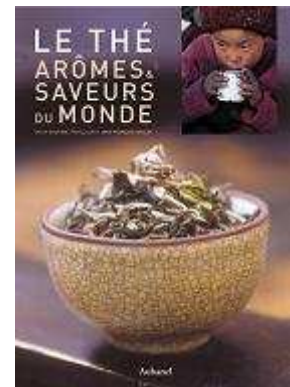


Ingénieur agronome diplômée de l'Institut National Agronomique Paris-Grignon spécialisée en agriculture comparée et développement agricole, Lydia Gautier se spécialise dans le thé et exerce son métier d'experte thé avec passion depuis bientôt 15 ans comme consultante, formatrice et auteur.

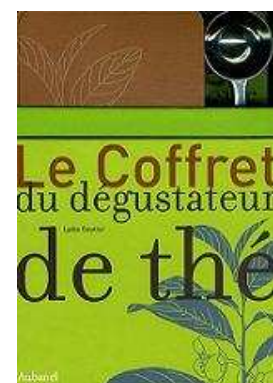
A partir de 2002, elle développe ses talents d'auteur tout en poursuivant un travail de fond sur les trends internationaux du marché du thé et sur la formation professionnelle. Connaissant les aspects techniques et agronomiques de la production et les valeurs culturelles de sa dégustation (tea tasting), elle propose une vision très large de la consommation du thé.

Son premier ouvrage **Le thé, arômes et saveurs du monde** (photographies de Jean-François Mallet) traduit en anglais connaît un vif succès en Europe et aux Etats Unis.



En collaboration avec Jean-François Mallet auteur des recettes et des photographies, **Thés et Mets : Subtiles Alliances** .(Photographies de Jean-François Mallet) , elle y trace l'avenir de ce breuvage millénaire redécouvert comme un véritable produit gastronomique qui se déguste avec le même professionnalisme, la même attention et la même passion que le vin.

Elle est aussi l'auteur d'un **coffret d'initiation** pour apprendre à déguster 40 grands crus de thé dans les règles de l'art .(Photographies de Jean-François Mallet) .



D'autres ouvrages et publications se trouvent sur son site

<http://www.lydiagautier.com/>