



“Geloof me: thee is de nieuwe wijn. Zelfs bij een tiengangen-diner mis je niets”



Tekst: Margriet van Aalten
Fotografie: Renée Frinking

Marion van den Blick

Theejuweeltjes

Er bestaat geen twijfel over: thee is hot. Maar nog voordat hippe vogels zich ermee bemoeiden en *teaspots* opdoken, tilde Marion van den Blick van de Haagse winkel Betjeman & Barton de drank al naar een hoger niveau. “Laat thee vooral thee zijn. Kwaliteit bewijst zich toch wel in het kopje.”

Ze was in Nice naarstig op zoek naar een theewinkel, omdat ze haar eigen favoriete thee was vergeten. Opeens wist ze: ik ga een theewinkel beginnen. “Ik was op een punt in mijn leven dat ik knopen wilde doorhakken. De speeljaren waren voorbij. Het was tijd voor iets nieuws.” Op een papiertje krabbelde ze het concept voor een theewinkel. Nu – zo’n twintig jaar later – runt Marion van den Blick een succesvolle zaak waar alleen de top te koop is, thee van het Franse huis Betjeman & Barton. Ze is licentiehoudster van

de naam en exclusief importeur voor Nederland van het merk. In de schappen van de Haagse winkel staan maar liefst honderdzestig van de tweehonderdvijftig theejuweeltjes die Betjeman & Barton voert. Onder de deksels is het een feest van aroma’s. “Een bezoek aan Parijs was altijd al niet compleet zonder even in hun winkel te zijn geweest; een walhalla voor de theeliefhebber. Ik heb ze destijds een fax gestuurd met de vraag of ik een paar van hun theesoorten in mijn winkel mocht aanbieden. Voordat ik het wist, werd ik naar



Parijs gevlogen en kreeg ik het contract op een presenteerblaadje aangeboden. Bij thuiskomst heb ik me mezelf direct getraakteerd op champagne en kreeft.”

Thee laat de ruimte

Marion komt eigenlijk uit het ‘wijnwezen’. Bij Wijnkoperij De Gouden Ton leerde ze haar smaak ontwikkelen, schaaft ze aan haar referentiekader. “Wijn is een prachtig product, maar je kunt het niet eindeloos drinken. De subtiliteit van thee heeft me altijd aangesproken. Koffie vind ik absoluut ook lekker, ik ben gek op een goeie *latte macchiato*, maar thee is zo veel verfijnder. Na een mooie maaltijd zou ik ook nooit koffie drinken, de smaken worden er zo door afgekapt. Thee laat veel meer de ruimte.”

Ze heeft heel wat mensen aan hun verstand moeten peuteren dat twintig à dertig euro voor een ons thee geen gekke prijs is. “Vergelijk het maar eens met een fles wijn van zes euro waar je zes glazen uit schenkt; voor veertig cent per kopje drink je de mooiste thee uit de wereld. Ik heb die theeprijzen moeten ‘verkleinen’ naar de klant, uit moeten leggen dat elke thee zijn eigen moment kent en dat het een product is waar je – net als bij wijn – even voor moet gaan zitten. Zonder tv aan of boek erbij, een kwestie van alle zintuigen openzetten en gewoon goed proeven.”

De nieuwe wijn

Wat betreft de horeca vindt ze het een gemiste kans om een kopje heet water te serveren met een doos theezakjes. “Zoek het maar uit, is de boodschap, en dat terwijl je in koffie ruime keuze hebt en die tot in de perfectie voor je wordt bereid.” Toegegeven: een goede pot thee is ook niet zo een-twee-drie gezet. Witte thee, groene thee, half gefermenteerde thee, zwarte thee, ze hebben elk hun eigen

watertemperatuur en trektijd. “Persoonlijk werk ik met een waterkoker die je op temperatuur kunt instellen. Liefst gebruik ik spa blauw, omdat daar geen kalk in zit, dat maakt de thee zacht van smaak.” Via proeverijen in de winkel en masterclasses speciaal voor de horeca probeert ze haar kennis over te dragen. “Geweldig was de sessie vorig jaar in het Scheveningse restaurant Seinpost waarbij ik samen met de eigenaar een thee-spijsproeverij heb opgezet. Op de kaart stond bijvoorbeeld zuurdesembrood met Arbequina-olijfolie, begeleid door Formosa Vert Jade, mijn persoonlijke favoriet. Het is een half gefermenteerde groene oolong, op traditionele wijze met de hand gerold en met een subtiele frisse smaak.” Nog zo’n combinatie: kalfszwezerik met darjeeling Margaret’s Hope First Flush, ook een thee die bovenaan haar favorietenlijstje prijkt. “Geloof me, thee is de nieuwe wijn; je schenkt van licht naar zwaar en selecteert op smaken die elkaar complementeren. Zelfs met tien gangen hoeft je de wijn niet te missen.”

Natuurlijk is ze vooral op professioneel vlak met thee bezig, maar ze kan nog altijd genieten van thee. ‘s Ochtends, voor alle drukte, is traditioneel háár *teatime*. En op de zondagmiddag in een verloren uurtje gaat Marion ook helemaal op in een goede pot thee. “Klassieke thee, niet de geparfumeerde, want eigenlijk is dat een westerse uitvinding. Ik drink thee zoals die van oorsprong bedoeld is.” Zonder fratsen, zonder toevoegingen, maar met de delicate hints en aroma’s die er zo eigen aan zijn én met diepgang.

Marion van den Blik opende in 1992 de theewinkel Betjeman & Barton. Het Franse merk bestaat sinds 1919. Wereldwijd zijn er meer dan twintig winkels. Zie voor meer informatie over de formule, theesoorten, proeverijen en de webshop: www.betjemanandbarton.nl

