

L'art du thé



Le thé pour les Chinois et les Japonais, c'est un peu comme le vin pour les Occidentaux. En effet en Orient servir du thé constitue tout un cérémonial (le gong fu Cha chez les Chinois et chanoyu chez les Japonais) et il existe des maîtres du thé à l'instar des sommeliers. Comme pour le vin, le cru et le terroir déterminent son caractère et certains thés s'arrachent à prix d'or. Plante noble et excellente pour la santé, le théier en fait une espèce de camélia (sinensis) originaire d'Extrême-Orient, l'empire du Milieu en est le berceau. Tour d'horizon des maisons de thé.

par Emmanuelle Dreyfus

Les différents goûts...

Fermenté : thé rouge, thé noir

Semi-fermenté :

thé bleu-vert (Oolong ou Wulong)

Non fermenté : thé vert, thé blanc, thé jaune



Tradition

Vous êtes friands de Pu'er, un thé du Yunnan fermenté très boisé, ou de Wulong, ces thés bleu-vert originaires de Chine ou de Taïwan aux délicieuses notes florales comme le Wu Ye Dan Gong ou le Ben Sha ? Les sélections de Cha Yuan seront vous séduire. Cha Yuan, grande palette de prix, Pu'er d'exception 39 ☐es 100 g, Ben Sha 29 ☐es 100 g, vente en ligne sur

www.cha-yuan.com

Conseils pratiques

La température de l'eau est primordiale, ainsi les thés verts supportent rarement une température supérieure à 75 °C. Les Oolong s'infusent dans une eau de préférence à 85 ° et les thés noirs à 95 °C. Le respect du temps d'infusion est très important pour éviter une amertume désagréable. Demandez conseil lors de vos achats.



Éclat Printanier

Pour célébrer l'arrivée des beaux jours, Dammann Frères crée la ligne « Impression de printemps » composée de trois thés parfumés réalisés à partir d'une base de thé vert de Chine. Dammann Frères, 17 ☐a boîte de 90 g, www.dammann.fr

