



Thés d'origine

Chine

Thé blanc Yue Guang Bai

Ce thé blanc est constitué de feuilles de théiers avec lesquels on produit aussi du Pu Er. Les cueilleurs prélèvent chaque printemps les sommets des ramilles : un bourgeon et deux feuilles. Rapidement après la récolte, l'ensemble est longuement flétri avant d'être séché. La liqueur est de couleur clairement ambrée. Son profil aromatique est boisé, doux et légèrement fruité. Très désaltérant. Il s'accorde harmonieusement avec de nombreux aliments : fromages de chèvre frais, fromages bleus, crumble aux fruits, desserts à la crème au beurre.

12 gr/litre ; 85°C ; 3 à 5' d'infusion ou infusions multiples, voir sur le paquet

12€50\paquet de 50 gr

Thé vert En Shi Cui Lü

Ce thé a poussé au sud de la province de Hubei, au nord du fleuve Yangzi Jiang. La température moyenne y est plus basse, les précipitations moins abondantes que dans les principales provinces théicoles de Chine. Le thé y pousse donc plus lentement tout au long de l'année. Celui-ci, récolté après la dormance hivernale, a eu le temps de s'enrichir d'arômes sans augmenter sa teneur en substances amères. Il porte au cœur de ses feuilles la saveur du réveil printanier : parfum végétal frais, de céréales et de légumes cuits. Une couleur jaune clair et limpide. Une sensation de fraîcheur sans amertume aux notes d'amande fraîche, d'artichaut, de céréales cuites, se prolongeant par une douceur boisée et vanillée, structurées par une légère et fine astringence.

Un faire-valoir de choix pour une salade composée, une assiette terre-mer, un crumble aux pommes et/ou poires.

12 gr\litre d'eau faiblement minéralisée, à 80°C pendant 2'30

13€85\100 gr

Thé jaune de Chine

La belle liqueur dorée de cette infusion rend les saveurs et les parfums générés par sa manufacture très perceptibles : les feuilles de ce thé sont torréfiées puis, encore chaudes, couvertes de lin humide. D'où les notes de céréales et de levure, comme celles exhalées par une pâte à pain qui lève. Des notes boisées, de châtaigne et d'oxydation semblables à celles des vins madérés complètent le profil aromatique de ce thé. Il fait merveille avec le Comté,

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



l'Abondance, le Beaufort, seuls, fondus ou gratinés. Un formidable compagnon pendant un repas raclette et facilitant la digestion après. Qui ajoute du relief aux apprêts comportant des fruits secs, sucrés ou salés.

15 gr/litre ; 75°C ; 3' d'infusion

11€20\100 gr

Thé oxydé Yunnan GFOP

Il vous offre toute la richesse de la merveilleuse terre du Yunnan. Des notes de tabac, de cuir, de miel, de pommes cuites, de terre. Pour un effet d'ensemble bien charpenté à la structure et aux arômes Les trembler la main. Essayez-le avec un couscous d'agneau, avec les préparations de viande 'laquées', une quiche au camembert, avec tout ce qui contient du miel (du canard laqué au pain d'épices).

12gr/l; 3'; 100°C

8€25/100 gr

Pu Erh Premium, 7 ans de maturation

Issu de théiers anciens, ce thé est riche en bourgeons dorés, signe de grande qualité. Transformé durant 7 ans par les micro-organismes, bactéries et levures naturellement présents à la surface des feuilles au moment de la récolte, il acquiert des vertus hypocholestérolémiantes reconnues par les médecines d'Orient et d'Occident. L'infusion, noire, opaque, aux reflets cuivrés, sur fond d'une douceur veloutée, déploie des notes terreuses d'humus, des notes animales de cuir et de fourrure, des notes empyreumatiques de torréfaction évoquant la châtaigne, la chicorée et le tabac. Compagnon du gibier, du canard, du plateau de fromages, des desserts au caramel et aux fruits secs.

Ingrédients : feuilles de théiers anciens du Yunnan, fermentées durant 7 ans et non oxydées

12 à 15 gr/L d'eau faiblement minéralisée ; **100°C ; 3 à 5'**

17€10/100 gr

Corée

Thé vert Ku-Jung-Ku-Po

Ce thé, aux feuilles vert vif, comportant des bourgeons, au parfum crémeux de biscuit épicé et d'univers marin est issu d'un procédé manufacturier particulier à la Corée.

L'infusion offre une jolie couleur jaune, éclatante, et exhale des notes puissantes du registre marin, iodées, de crustacé, et végétal, de salicornes et de fruits jaunes mûrs.

Le goût est de texture soyeuse, umami, aux saveurs marines riches et complexes, et se prolonge avec une fraîche astringence.

Idéal pour faire le lien entre les composants d'une assiette terre-mer, les entrées comportant du poisson et des œufs et tous les apprêts de chocolat mélangeant le noir et blanc.

12 gr\litre d'eau faiblement minéralisée ; **75°C ; 2 à 3'**

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



13€70\100 gr

Japon

Matcha

Matcha signifie 'Thé en poudre'. Rien de plus. Le champ des qualités possibles est donc très vaste !

Ce matcha est issu des meilleures feuilles de la première récolte de printemps, sur des théiers de la région de Kirishima qui ont été ombragés et cultivés en agriculture biologique certifiée par le label européen.

La chair des feuilles est ensuite lentement finement moulue, afin de lui conserver un maximum d'arômes.

Le goût de l'émulsion, élégant et fluide, dominé par l'umami, révèle des éclats fruités. La sensation qu'elle laisse est pleine, ronde, onctueuse. Tout autant que fraîche et végétale. La couleur vive de l'émulsion, d'un vert dense et éclatant, renforce cette impression de fraîcheur.

Dégustation sensorielle riche

Un Matcha de dégustation, de cérémonie, qui, saupoudré sur de la chantilly ou ajouté en quantité infime à la crème au beurre des macarons en révèle le potentiel aromatique, donnant une touche raffinée incomparable

16€/boîte de 20 gr

Fukamushi Sencha

Cultivé par la famille Morimoto à Miyazaki, ce thé est constitué de feuilles de la première récolte du printemps, dont une partie est ombrée avant la récolte, et étuvées plus longtemps que le sencha classique. Cet étuvage prolongé solubilise plus facilement les composés aromatiques et confère à l'infusion plus de densité et une couleur d'un vert soutenu. Le parfum de l'infusion offre un bel équilibre entre les registres marin et végétal, alors qu'au goût, les saveurs marines dominent. Ces puissantes saveurs iodées évoquant les algues et les fruits de mer, se prolongent par une fine et élégante astringence.

Un thé fin, complexe et structuré, qui s'accorde avec des apprêts d'asperges aux œufs, une terrine de poisson, une salade aux crottins de Chavignol, des pâtes dures de brebis et la mousse au chocolat noir.

12 gr/litre ; 70°C ; 2'. Possibilité d'infusions multiples, voir sur le sachet.

26€/100 gr

Morimoto Tokujou Sencha

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



Cultivé en pleine lumière, sans ombrage, à Miyazaki sur l'île de Kyushu, par la famille Morimoto, en agriculture biologique certifiée, ce thé est composé de feuilles de la première cueillette du printemps, en avril. Les feuilles sont manufacturées sitôt récoltées grâce à la présence de la manufacture sur le lieu de la plantation. Ce thé est issu d'un assemblage des variétés oku yutaka, minami sayaka et oku midori.

La liqueur, de couleur jaune aux éclats verts, légèrement trouble, délivre des arômes marin, végétal vert, d'herbes aromatiques (persil), iodé, de bouillon de poulet ; une saveur pleine en bouche, légèrement boisée épicée, à la fois douce et sucrée sur fond de structure légèrement astringente.

Un délicieux compagnon pour des asperges sauce béarnaise, du poisson au beurre blanc, des cookies, de la mousse aux trois chocolats.

12 gr/litre ; 60-70°C ; 2' Possibilité d'infusions multiples, voir sur le sachet.

23€/100 gr

Asanoyu tokujou kabuse cha

Asanoyu signifie 'cérémonie du thé du matin' et tokujou 'feuilles de première récolte le haute qualité.

Ce thé est un thé d'ombre issu du théier de la variété Asatsuyu.

La liqueur offre une couleur d'un vert profond, au bouquet de notes florales, à la saveur fraîche, à la fois verte et sucrée, d'une belle complexité.

Sur la table, infusé à froid ou à chaud, avec des fromages frais, des apprêts de poulet, à base d'œufs

12 gr/litre d'eau à 60-70°C, 2'30 ; ou infusions multiples, voir sur le sachet

27€/100 gr

Shiraore de Morimoto

Ce thé est le produit d'un mélange de bourgeons, de feuilles et de tiges issus de la première récolte qui suit la dormance hivernale dans la plantation de la famille Morimoto. Ce mélange, à base de feuilles du théier Yabukita, donne une liqueur complexe, riche, frais et suave aux arômes végétaux verts et fleuris, à la saveur empyreumatique aux notes douces de sucre cuit.

12 gr/litre d'eau faiblement minéralisée à 70°C durant 2'30. Possibilités d'infusions multiples, voir sur le sachet

20€/100 gr

Kanaya Midori bio

Le nom de ce thé est celui de la variété du théier dont sont issues ses feuilles. Le théier Kanaya Midori produit généralement du thé vert. Monsieur Watanabe a pourtant mis au point un procédé de manufacture de thé oxydé qui convient très bien. Produisant un thé à la jolie

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



couleur cuivrée, transparente, éclatante, aux saveurs légèrement boisées, épicées, fleuries aux notes de rose fraîche, à la douceur du sucre d'orge persistante.

Il s'accorde à merveille avec une tarte aux noix, un crumble poires/amandes.

12 gr/litre ; 90°C ; 3' Possibilité d'infusions multiples, voir sur le paquet
22€/100 gr

Genmaïcha bio

Issu de la production de la famille Watanabe à Kagoshima, ce thé est constitué de feuilles fines (et non de feuilles grossières comme c'est souvent le cas pour le Genmaïcha) et de riz complet grille à des intensités diverses, ce qui élargit le registre des saveurs empyreumatiques, ce chicon braise, de chicorée. Un thé vert puissant, finement astringent, légèrement amer. Qui s'accorde à de nombreuses préparations de fromage gratiné et cuit: chicons au gratin, croque-monsieur, raclette; et de salades de légumes, cuits ou crus. Ainsi qu'aux préparations de chocolat noir.

12 gr/litre ; 90°C ; 3'/Possibilité d'infusions multiples, voir sur le paquet
14€/100 gr

Houjicha

Les feuilles légères de ce thé grillé ont un chaud parfum composé autour des registres végétal sec, empyreumatique, grillé et fleuri.

Doux et pourtant long en bouche, on y découvre des notes évoquant l'artichaut et le topinambour, les pétales de rose séchés. Une toile de fond de douceur sur laquelle vient mordre un peu d'astringence qui désaltère.

Un ami pour vos céréales du matin, votre sandwich du midi, des beignets de légume, un gâteau frangipane. Qui vous désaltère en fin de journée sans risque de perturber votre sommeil et peut être partagé par vos enfants : il contient très peu de caféine.

14gr/l; 3'; 90°C
11€/100 gr

Inde

Assam TGFOP Second flush Rembeng

La plantation Rembeng est pionnière de l'agriculture biologique en Assam, dans la vallée du Brahmapoutre. Ce thé a un parfum malté et boisé-épicé qui évoque le Whisky. Liqueur charpentée et aromatique qui supporte fort bien un nuage de lait ou de crème. Sans astringence ni amertume si le temps d'infusion ne dépasse pas 3'.

Excellent thé pour s'allier à un petit déjeuner salé, à toutes les recettes d'œufs cuisinés et aux produits fumés de poisson et de viande. Quelques gouttes lors du déglacage donneront une jolie couleur à la sauce et du relief aromatique à sa composition.

12 à 15 gr/l; 3'; 95°C



9€90/100 gr

Thés parfumés/aromatisés/Infusions

Perles de thé vert au jasmin : Mo Li Long Zhu

Pour manufacturer de ce thé vert, le théiculteur se fait parfumeur. Au printemps, le thé est façonné en perles. Lorsqu'est venu le temps de la floraison du jasmin, on enfleure par trois fois les perles de thé, en retirant toutes les fleurs lorsqu'elles ont donné leur parfum à chaque fois. En effet, les fleurs de jasmin sont amères. Ce thé, c'est donc un parfum qui se boit. Seul ou accompagné de délicates pâtisseries aux amandes. Additionné d'un sirop, vous en ferez un sorbet enchanteur. Avis aux audacieux : il est en excellente compagnie dans la grande famille des fromages bleus.

12-15gr/l; 3'; 80°C

16,85/50 gr

Lapsang Souchong

Ce thé oxydé aux saveurs et parfums puissants et francs est une spécialité chinoise des Monts Wuyi dans la province du Fujian. Dès qu'il est oxydé, il est passé sur des claies qui progressent au-dessus d'un lit d'aiguilles de pin, très fumigènes, afin de s'imprégner de la fumée. Le registre aromatique dominant est l'empyreumatique : bois chaud, fumée, goudron. Ponctué de notes animales de cuir. Texture charpentée contrastant avec une grande douceur. Aucune amertume ni astringence. Dans la cuisine, il confère des notes fumées à des marinades, des sauces, des soupes de pois. A table, il accompagne repas de raclette, viandes et poissons fumés, brunch, gibier, gratins, tarte au citron, sablés sucrés et salés.

15gr/l ; 2 à 4' ; 95°C

9€25/100 gr

Thé blanc Earl Grey

Les amateurs de bergamote apprécieront la pure saveur de cet agrume qui se déploie en une infusion claire, sur fond de thé très doux qui lui laisse la vedette.

Excellent avec tous les fruits, seuls ou en préparation, sucrée ou salée.

Fait merveille avec le gâteau au chocolat noir.

Ingrédients :

Thé blanc White monkey*, arôme de bergamote*. *Issu de l'agriculture biologique.

15 gr/l ; 2,5' ; 80°C

11€35/100 gr

Darjeeling Earl Grey

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



Un thé de Darjeeling récolté au printemps, au registre aromatique végétal vert et frais, parfumé à l'huile naturelle de bergamote de Calabre, fruitée et légèrement piquante. Pour une tasse au parfum délicieusement complexe et au toucher légèrement astringent. Un grand classique à un sommet de qualité. Avec lui, le canard à l'orange sera métamorphosé, la simple salade de fruits deviendra un empire de saveurs, et la tarte au citron revêtira sa tenue de gala.

Ingrédients :

Thé noir Darjeeling Himalaya first flush, arôme naturel, granulés de bergamote (concentré de jus d'orange, cellules d'orange, huile de bergamote)

12gr/l; 3'; 90°C

9€35/100 gr

Oolong orange

Ce thé semi-oxydé de Chine constitue une toile de fond aux notes végétales douces d'une belle longueur en bouche suave où se déploie un parfum d'orange sans mélange.

Vous pouvez le boire le soir sans crainte d'insomnie : il est très faible en caféine.

Ingrédients :

Thé Oolong*, écorces d'orange*, morceaux de mangue*, arôme naturel. *Issu de l'agriculture biologique.

12 gr/l ; 3' ; 95°C

7€10/100 gr

Chocolat chaud

Cette infusion d'écorces de cacao a une franche saveur de chocolat. Douceur, gourmandise, absence de caféine. Une pause gourmande et légère pour petits et grands.

Ingrédients :

Grué de cacao, écorces de cacao, raisins de Corinthe, rooïbos, arôme naturel, morceaux de vanille

15 gr/l ; 10' ; 100°C

8€40/100 gr

Trésors des bois

Ce thé, préparé à chaud ou glacé, vous offre les arômes d'un panier de fruits sauvages fraîchement cueillis dans la forêt. Vous en ferez un apéritif, avec ou sans alcool, il sera un bon compagnon pour les pâtés, les viandes rouges mijotées, les tartes aux fruits, biscuits au beurre, gâteaux aux fruits secs, salade de fruits.

Ingrédients :

Mélange de thés d'Inde oxydé *, mûres*, myrtilles*, cassis*, framboise*, fraise*, verveine*, arômes naturels*, *Issu de l'agriculture biologique.

15gr/l ; 3'; 95°C

9€60/100 gr

Rouge baiser

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



Un thé vert tout en douceur pour la tendresse, la fraîcheur des canneberges pour la passion, le fruité gourmand et sensuel des fraises... Vous voulez savoir comment l'histoire se termine ? Alors, goûtez-le !

Ingrédients :

Thé vert de Chine Sencha*, arôme naturel, canneberges entières*, tranches de fraises*. *Issu de l'agriculture biologique.

15gr/l ; 3' ; 75°C

6€90/100 gr

Songe d'une nuit d'été

L'exquise réserve de la violette, le piquant presque mentholé de la lavande, et la suave douceur de la rose vous composent un bouquet magnifique un peu magique, si envoutante que vous croirez rêver. Et vous sentirez alors que certaines réalités éblouissent le rêve.

Ingrédients :

Thé vert Sencha de Chine, perles de thé vert au jasmin, thé blanc Pai Mu Tan. Arômes naturels.

15gr/l ; 4' ; 75°C

5,80€/100 gr

Eclats de Florence

La force délicate de la framboise, la réserve de la violette et la beauté de ce mélange de thés vert et blanc, vous évoqueront les splendeurs de la Renaissance. Est-ce Botticelli ou Raphaël qui s'invitent ? La beauté, la grâce, l'équilibre et la douce force ? Tout cela à la fois.

Ingrédients :

Thé vert Sencha, Thé blanc White Monkey, arôme, framboises entières, fleurs de violette

15gr/l ; 3' ; 75°C

5€50/100 gr

Lune de miel aux Seychelles

Le litchi, avec ses notes de rose et de muscat, est le centre de cette composition, épaulée par le fruité du citron, d'une part, et l'infinie suavité de la vanille d'autre part. Une merveille d'équilibre et de complémentarité. Un mariage heureux.

Ingrédients :

Thé blanc Pai Mu Tan, thé vert de Chine Sencha, citronnelle, écorces de citron, arôme naturel, morceaux de vanille, quartiers de figue

12gr/l ; 3' ; 80°C

7€15/100 gr

Schéhérazade

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



Des thés blanc et vert s'associent aux parfums de rose et de fleur d'oranger, à la suavité de la vanille. Vous avez besoin d'une pause ? Faites chauffer de l'eau. Et laissez Schéhérazade vous conter une histoire apaisante et enchantresse. Vous voyez ? Le monde n'a pas changé, c'est votre regard y voit du nouveau.

Ingrédients :

Thé vert de Chine Sencha*, thé blanc Pai Mu Tan*, thé blanc Mao Feng*, écorces d'orange*, arôme naturel, baies de goji*, pétales de rose*, bourbon vanille*. *Issu de l'agriculture biologique

15 gr/l d'eau faiblement minéralisée ; **3'** ; **80°C**

6€85/100 gr

Retour des caravelles

Des effluves puissants de thé d'Assam et de Travancore s'unissent à des parfums capiteux, sucrés et frais à la fois. Peu à peu, vous les reconnaissez. Et vous les laissez-vous enchanter : citron vert, ananas ont parcouru un long chemin jusqu'à vous. Tout est calme maintenant.

Ingrédients :

Thé noir -Inde du Sud*, Ceylan*, Assam*, citronnelle*, morceaux de pomme *, morceaux de gingembre*, arôme naturel, morceaux d'ananas*, fleurs de tournesol*. *Issu de l'agriculture biologique.

12gr/l ; **3'** ; **95°C**

6€60/100 gr

Sous la treille de la bastide

L'acidité de la canneberge, la légère âpreté de la feuille d'olivier, de puissants antioxydants, révèlent la douceur de l'arôme de pêche. Dans une tasse claire, savoureuse, contrastée, qui peut être bue à tout moment de la journée.

Ingrédients :

Feuilles d'olivier*, morceaux de pomme *, raisins*, (raisins, huile végétale), arôme naturel, canneberges entières*, fleurs de souci*, cardamome entière*. *Issu de l'agriculture biologique.

Ne contient ni thé ni caféine.

15gr/l ; **3-4'** ; **100°C**

6€35/100 gr

Promenons-nous dans les bois

Cette infusion à la jolie couleur a le don d'évoquer une promenade en forêt. En été avec sa fraîcheur fruitée. En automne avec ses saveurs de pommes et de mûres. Vous pouvez la préparer à chaud ou à froid et la boire quand vous voulez : elle ne contient pas de caféine.

Ingrédients :

Morceaux de pomme*, raisins* (raisins, huile végétale), baies de sureau*, morceaux de carottes*, arôme naturel, framboises entières*, tranches de fraises*, fleurs de bleuet*, feuilles de vigne*, mûres entières*, feuilles de mûriers*, coriandre*. *Issu de l'agriculture biologique

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



15gr/l ; 10' ; 100°C

7€10/100 gr

Madiba

Sur une toile de fond de rooïbos, cette infusion déploie sa force bienveillante par éclats de fruits de la passion, de citron et de vanille. Et vous laisse longtemps en bouche le sillage d'un arc-en-ciel.

Ingrédients :

Rooïbos*, morceaux d'ananas confits* (ananas, sucre), morceaux de papaye confits* (papaye, sucre), arôme, fleurs de tournesol*, fleurs de bleuet*

*Issu de l'agriculture biologique

15gr/l ; 10' ; 100°C

5€35/100 gr

Au pays de Bobby Lapointe

Cette infusion de fruits est rafraîchissante et légère comme une chanson de Bobby Lapointe.

La saveur douceâtre du rooïbos, la fraîcheur et le fruité des fraises et des framboises sont comme une chanson qui vous donne le sourire et vous font retrouver votre innocence. Petits et grands vont l'adorer. Chaud ou glacé.

Ingrédients :

Rooïbos*, arôme naturel, tranches de fraises*, framboises entières*, feuilles de fraisier*. *Issu de l'agriculture biologique.

15gr/l ; 10' ; 100°C

5€35/100 gr

Rooïbos nature

Aspalatus linéaris est le nom de cette plante emblématique de l'Etat d'Afrique du Sud. Que l'on sèche simplement séchée au soleil après sa récolte. La saveur de son infusion est douceâtre, évoquant le caramel. Elle est riche en minéraux, très désaltérante, sans caféine, et peut être bue tout au long de la journée. Tant par les enfants que par les adultes. Vous pouvez la mélanger à d'autres plantes pour l'aromatiser : menthe, verveine, sauge

15gr/l ; 12' ; 100°C

3€85/100 gr

Pomme-Pistache

Cette infusion a beaucoup d'atouts pour être sur votre table, votre bureau et votre sac ! Un mélange de fruits suaves, sans caféine, qui peut être bu par petits et grands. Pause gourmande s'il est bu seul, il accompagnera à merveille tous vos desserts aux fruits, biscuits aux fruits secs, pâtisseries orientales et tous les apprêts de pommes. Infusé à froid, au même dosage qu'à chaud, il sera la base d'un apéritif, avec ou sans alcool.

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



Ingrédients : Datte (datte, farine de riz)*, pomme* (21%), bâtons de cannelle*, coing*, arôme naturel, hibiscus*, souci*

12 gr\litre d'eau à 100°C durant 10' ou plus

6€60\100 gr

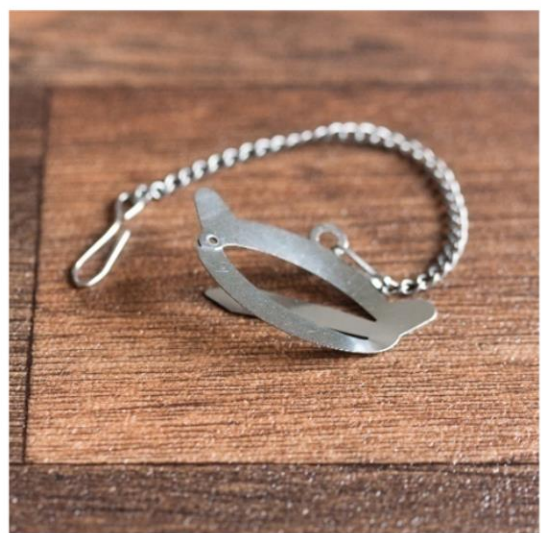
L'important, c'est la Rose

Une infusion fraîche et fleurie, de couleur rose. Préparée à chaud ou à froid, pour une pause enthousiasmante et raffinée à partager avec qui et quand vous voulez ! Sans caféine, elle peut être un prélude à une nuit réparatrice autant qu'à une journée tout en douceur.

Ingrédients : Pomme*, cynorrhodon*, hibiscus*, baie de sureau*, écorces d'orange*, pétales de rose* (4%), arôme naturel

12 gr\litre d'eau à 100°C durant 10' ou plus

8€35\100 gr



Tea-click : fermoir pour filtres de papier :
2€50



100 filtres papier blanc
Taille S : 4€50 – Taille M : 4€85

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



Théière 30 cl : 20€80

Théière 45 cl : 29€05