

Le

Comptoir
Français
du Thé

question culture . . .

le théier

Le théier est un arbre pour ainsi dire "vieux comme le monde". Son nom générique est *Camellia Sinensis* L., il se rattache au genre *Camellia* L. Natif de l'Orient, le théier "d'origine" vient soit de Chine et s'appelle *Camellia Sinensis*, soit d'Inde et plus particulièrement de la région de l'Assam au Bengale et prend alors le nom de *Camellia Assamica*. À partir de ces deux "plants mères", de multiples croisements sont faits. Le théier a besoin d'un sol ni calcaire ni argileux. La racine centrale de l'arbuste descend très profondément. Le sol peut être alluvionnaire comme en Assam, plaine du Bengale, sillonnée par le fleuve Brahmapoutre, ou rocheux comme au Sri Lanka ou Darjeeling.

comment suivre les saisons du thé ?

Le thé n'est pas un produit standardisé, ses caractéristiques gustatives sont déterminées par plusieurs facteurs :

- conditions climatiques, géographiques,
- spécificités des terroirs,
- période optimale de surgoût.

Suivez avec nous les saisons du thé et les récoltes...

N'hésitez pas à nous contacter sur les dernières récoltes ou arrivages.

le dosage

Difficile de répondre à une question a priori simple, car la capacité des tasses et des théières varie. En moyenne, nous conseillons d'employer une cuillère à café bien franche (2 g) pour une tasse d'environ 10 cl et un temps d'infusion de 5 mn. Nous préconisons aussi de ne pas rajouter la cuillère supplémentaire pour la théière.

température de l'eau

L'eau est une composante primordiale à l'équilibre gustatif du thé ainsi que sa température. En règle générale, elle ne doit pas bouillir.

- > Thés noirs : 95°C
- > Thés verts : 50°/ 70°C
- > Thés blancs & façonnés : 70°/80°C
- > Oolong : 80°C

N.B. : Nos thés exigent une eau de qualité.

temps d'infusion conseillés

- > Thés noirs à grandes feuilles : 3/5 mn
- > Thés noirs à petites feuilles : 3/4 mn
- > Thés verts : 3 mn
- > Thés semi-fermentés ou Oolong : 7 mn
- > Thés blancs et thés façonnés : 7/15 mn



la classification du thé noir

THÉ À GRANDES FEUILLES	
O.P.	Orange Pekoe : 20 à 30 mm
F.O.P.	Flowery Orange Pekoe : entre 8 et 15 mm
G.F.O.P.	Golden Flowery Orange Pekoe
T.G.F.O.P.	Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
F.T.G.F.O.P.	Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
F.T.G.F.O.P.1	Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe One
S.F.T.G.F.O.P.	Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
P	Pekoe
P.S	Pekoe Souchong
S	Souchong

THÉ À PETITES FEUILLES	
B.O.P.	Broken Orange Pekoe : 1,5 à 2 mm
F.B.O.P.	Flowery Broken Orange Pekoe
G.B.O.P.	Golden Broken Orange Pekoe
G.F.B.O.P.	Golden Flowery Broken Orange Pekoe
T.G.B.O.P.	Tippy Golden Broken Orange Pekoe
B.P.S.	Broken Pekoe Souchong

On ne dit pas taille de feuilles mais GRADE. Les grades du thé (ou la taille des feuilles) sont obtenus pendant la fabrication.

Précédé de la lettre B, ou s'il y a quelque part la lettre B dans l'abréviation du grade, cela signifie qu'il s'agit d'un thé à petites feuilles, car B veut dire Broken.

A noter que les plus petites feuilles de thé s'appelleront Fannings (F) ou Dust et que leur dimension seront d'1 mm à 1,5 mm.

Il ne faut pas croire qu'un thé à grandes feuilles est meilleur qu'un thé à petites feuilles. C'est une question de goût personnel. Rien ne remplacera votre dégustation pour apprécier les valeurs gustatives des thés qui vous sont proposés.



les "grades" des thés verts

Les noms des différentes formes de thé vert varient suivant les pays de production, les appellations nationales voire régionales et les méthodes de fabrication.

Cela vient du fait que les pays majeurs de production des thés verts n'ont jamais été soumis à l'influence anglaise. Ils ne suivent donc pas la classification que l'on connaît dans les autres pays.

les actions du thé

Action sur le système cardio-vasculaire : la théine agit sur le myocarde par l'intermédiaire du système nerveux.

Action sur le système respiratoire : stimulation et augmentation du débit pulmonaire.

Action sur la digestion : action de la théine sur les sécrétions digestives. Action sur le système musculaire.

Action sur l'intellect
Aide efficace pendant les régimes : Sans calories

et sans sodium, il aide à dissoudre les graisses alimentaires. Convient pour les régimes sans sel. Très diurétique.

Protège l'organisme des effets nocifs des radicaux libres.



L'île de Ceylan

En 1972, l'île de Ceylan prend le nom de Sri Lanka, mais cette appellation, datant de l'Empire britannique, est restée en usage dans l'univers du thé et il est fréquent de parler d'un Ceylan pour désigner un thé de ce pays. Troisième producteur mondial, le Sri Lanka, surnommé l'île du thé, fournit plus de la moitié des thés noirs consommés en France.



L'Inde

C'est le plus gros producteur de thé et représente à elle seule près du tiers de la production mondiale. Les thés d'Inde sont très différents les uns des autres. D'une part, parce que d'une région à l'autre, les conditions climatiques et le relief sont très variables : régions de montagnes, de plateaux, de plaines, et d'autre part, parce que les plantations ne sont pas toutes constituées des mêmes types de théiers.

Le Japon

Le Japon produit exclusivement du thé vert selon un procédé très industriel qui diffère de la méthode chinoise au chaudron, car les feuilles sont saisies à la vapeur puis séchées. Les principales familles de thés sont répertoriées essentiellement suivant leur méthode de culture, selon si les théiers ont été protégés du soleil ou pas, avant la cueillette.

La Chine

Berceau du thé et premier producteur mondial jusqu'au XIX^e siècle, la Chine occupe aujourd'hui la seconde position derrière l'Inde. A noter qu'il y a, non seulement, plus de jardins de thé en Chine que de vins en France, mais surtout que toutes les familles de thés y sont représentées.

Formose

L'île de Taïwan porte encore son ancien nom de Formose lorsqu'il s'agit du thé. Annexée par les chinois à la fin du XVII^e siècle, Formose a commencé par produire du thé en petite quantité mais de très haut niveau de qualité, à partir de plants de théiers transplantés du Fujian.