

VOLUME 2 · 500 PAGES

GRANDE ENCYCLOPÉDIE MONDIALE DES INFUSIONS ET BOISSONS CHAUDES

Thés, chai et cultures du thé dans le monde

Recettes · préparations · traditions · techniques · variantes · service · précautions

Note d'édition

Ce volume appartient à une encyclopédie de quatre tomes, chacun composé de 500 pages. Il explique la transformation du thé, présente 140 profils de feuilles, 180 recettes, 75 pages de cultures et d'objets, puis un guide de service et de sécurité. L'objectif est culinaire, culturel et pratique : comprendre les matières premières, réussir les gestes et respecter les usages sans transformer une boisson en promesse médicale.

Tradition et création

Les préparations attestées sont signalées comme traditionnelles. Les associations nouvelles portent la mention « création contemporaine » ou « inspiration régionale ». Cette distinction évite de présenter une invention comme un patrimoine local.

Mesures

Une cuillère à café rase correspond ici à environ 2 à 3 g pour une feuille ou une fleur sèche, davantage pour une poudre dense. Les recettes indiquent aussi les grammes quand la précision est importante.

Échelle

Sauf indication contraire, une tasse correspond à 250 ml. Les boissons très concentrées, comme l'espresso ou certains cafés à la cezve, utilisent leurs volumes propres.

Sécurité, limites et bon sens

Les plantes alimentaires peuvent provoquer des allergies, interagir avec des médicaments ou être déconseillées pendant la grossesse, l'allaitement, l'enfance ou certaines maladies. Une consommation occasionnelle et culinaire n'est pas équivalente à un extrait concentré. En cas de traitement, de maladie chronique ou de doute sur l'identification d'une plante, demander un avis professionnel.

Température de service

Laisser refroidir une boisson brûlante. Le livre recommande généralement un service agréable plutôt qu'une consommation au-dessus de 65 °C.

Eau et hygiène

Employer de l'eau potable, du matériel propre, des matières premières correctement séchées et des contenants non réactifs.

Caféine

La teneur varie énormément selon l'espèce, la dose, la mouture, la durée et le volume. Les repères généraux sont rassemblés dans le volume 4.

Miel

Ne jamais donner de miel à un enfant de moins de 12 mois.

Comment lire une fiche

Chaque fiche suit la même logique afin que l'on puisse comparer rapidement deux boissons : identité, origine ou inspiration, paramètres, ingrédients, méthode, profil sensoriel, variantes, service et prudence.

Température

Elle décrit la température de l'eau au moment de l'infusion, non celle à laquelle il faut avaler la boisson.

Durée

Une durée courte privilégie souvent la finesse; une durée longue extrait davantage d'amertume, de tanins ou de matières épaississantes.

Dosage

Commencer au bas de la fourchette, goûter, puis ajuster. Une plante plus vieille, plus fine ou plus poudreuse peut extraire plus vite.

Variantes

Elles restent cohérentes avec le profil de la recette. Les substitutions très éloignées sont évitées pour préserver l'équilibre.

Légende des mentions

Les cartouches colorés placés en haut des pages permettent de distinguer la nature du contenu.

TRADITION

Boisson, méthode ou usage culturel documenté, présenté avec une formulation prudente lorsque plusieurs versions coexistent.

CRÉATION

Recette originale construite à partir d'ingrédients culinaires connus.

TECHNIQUE

Geste, paramètre, matériel ou principe applicable à de nombreuses boissons.

PRUDENCE

Page consacrée aux limites d'usage, aux confusions botaniques, aux interactions possibles ou à la sécurité du service.

Sommaire du volume 2 — 1/5

FONDATIONS DU THÉ	11
Fondations du thé	
Camellia sinensis: une plante, de nombreux thés	
Terroir, altitude et climat	
Cultivars et diversité	
Cueillette: bourgeon et feuilles	
Flétrissage	
Fixation de l'oxydation	
Roulage et façonnage	
Oxydation contrôlée	
Séchage final	
Torréfaction	
Fumage	
Fermentation microbienne	
Compression en galette ou brique	
Affinage et vieillissement	
Tri et grades commerciaux	
Feuille entière, brisée et poussière	
Procédé CTC	
PROFILS DES THÉS DU MONDE	62

Sommaire du volume 2 — 2/5

Profils des thés du monde	
Longjing (Puits du Dragon)	
Biluochun	
Huangshan Maofeng	
Taiping Houkui	
Lu'an Guapian	
Xinyang Maojian	
Enshi Yulu	
Anji Baicha	
Zhu Cha — Gunpowder	
Mengding Ganlu	
Duyun Maojian	
Baihao Yinzhen	
Bai Mudan	
Gong Mei	
Shou Mei	
Junshan Yinzhen	
Mengding Huangya	
RECETTES DE THÉ — TRADITIONS ET CRÉATIONS	203
Recettes de thé — traditions et créations	

Sommaire du volume 2 — 3/5

Gongfu oolong	
Longjing en verre	
Thé au jasmin chinois	
Po cha tibétain	
Suutei tsai	
Masala chai	
Cutting chai	
Doodh patti	
Irani chai	
Karak chai	
Kahwa cachemiri	
Noon chai	
Chiya népalais	
Thé au lait sri-lankais	
Lebu cha	
Afghan qaymaq chai	
Thé vert ouzbek	
CULTURES, OBJETS ET GESTES DU THÉ	384
Cultures, objets et gestes du thé	
Culture du thé en Chine	

Sommaire du volume 2 — 4/5

Gongfu cha	
Thé et maisons de thé chinoises	
Chanoyu japonais	
Senchadō japonais	
Thé quotidien au Japon	
Culture coréenne du thé	
Chai en Inde	
Thé du Darjeeling	
Thé d'Assam	
Thé de Ceylan	
Thé au Pakistan	
Thé au Népal	
Thé tibétain	
Thé mongol	
Thé au Myanmar	
Thé au Vietnam	
SERVICE, DÉPANNAGE ET SÉCURITÉ DU THÉ	460
Service, dépannage et sécurité du thé	
Thé trop amer	
Thé trop faible	

Sommaire du volume 2 — 5/5

Thé trouble	
Parfum absent	
Astringence sèche	
Lait qui tranche	
Matcha grumeleux	
Matcha sans mousse	
Thé au thermos	
Service pour dix personnes	
Caféine variable	
Décaféiné	
Grossesse	
Enfants	
Thé et médicaments	
Thé très chaud	
Stockage ouvert	
INDEX ALPHABÉTIQUE DU VOLUME 2	481
Index alphabétique du volume 2	

OUVERTURE DE PARTIE

Fondations du thé

De la cueillette à la tasse, cinquante dossiers expliquent comment la feuille devient verte, blanche, jaune, oolong, noire, sombre, parfumée, torréfiée ou réduite en poudre.



TECHNIQUE

Camellia sinensis: une plante, de nombreux thés

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « camellia sinensis: une plante, de nombreux thés » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Terroir, altitude et climat

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « terroir, altitude et climat » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Cultivars et diversité

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Une seule variable est modifiée à la fois afin d'identifier ce qui améliore ou dégrade la tasse.

Application

Observer comment « cultivars et diversité » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Cueillette: bourgeon et feuilles

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idee centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « cueillette: bourgeon et feuilles » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Flétriissage

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « flétriissage » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Fixation de l'oxydation

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Une seule variable est modifiée à la fois afin d'identifier ce qui améliore ou dégrade la tasse.

Application

Observer comment « fixation de l'oxydation » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Roulage et façonnage

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « roulage et façonnage » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Oxydation contrôlée

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « oxydation contrôlée » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Séchage final

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Une seule variable est modifiée à la fois afin d'identifier ce qui améliore ou dégrade la tasse.

Application

Observer comment « séchage final » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Torréfaction

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « torréfaction » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Fumage

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « fumage » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Fermentation microbienne

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Une seule variable est modifiée à la fois afin d'identifier ce qui améliore ou dégrade la tasse.

Application

Observer comment « fermentation microbienne » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Compression en galette ou brique

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « compression en galette ou brique » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Affinage et vieillissement

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « affinage et vieillissement » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Tri et grades commerciaux

Du jardin à la tasse

CHAMP thé	NIVEAU progressif	TEST comparatif	TRACE carnet
Idée centrale Une seule variable est modifiée à la fois afin d'identifier ce qui améliore ou dégrade la tasse.			
Application Observer comment « tri et grades commerciaux » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.			
Point de contrôle La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.			
		Expérience guidée Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.	
		Erreur fréquente Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.	
		Note professionnelle Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.	

TECHNIQUE

Feuille entière, brisée et poussière

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « feuille entière, brisée et poussière » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Procédé CTC

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « procédé ctc » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Récoltes de printemps

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Une seule variable est modifiée à la fois afin d'identifier ce qui améliore ou dégrade la tasse.

Application

Observer comment « récoltes de printemps » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Récoltes d'été et d'automne

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « récoltes d'été et d'automne » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Stockage du thé

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « stockage du thé » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Odeurs et contamination

Du jardin à la tasse

CHAMP thé	NIVEAU progressif	TEST comparatif	TRACE carnet
Idée centrale Une seule variable est modifiée à la fois afin d'identifier ce qui améliore ou dégrade la tasse.		Expérience guidée Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.	
Application Observer comment « odeurs et contamination » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.		Erreur fréquente Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.	
Point de contrôle La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.		Note professionnelle Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.	

TECHNIQUE

Eau pour le thé

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « eau pour le thé » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Température et finesse

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « température et finesse » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Temps et astringence

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Une seule variable est modifiée à la fois afin d'identifier ce qui améliore ou dégrade la tasse.

Application

Observer comment « temps et astringence » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Rapport feuille-eau

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « rapport feuille-eau » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Théière en porcelaine

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « théière en porcelaine » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Gaiwan

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Une seule variable est modifiée à la fois afin d'identifier ce qui améliore ou dégrade la tasse.

Application

Observer comment « gaiwan » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Kyusu japonais

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « kyusu japonais » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Shiboridashi et hōhin

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « shiboridashi et hōhin » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Théière en argile

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Une seule variable est modifiée à la fois afin d'identifier ce qui améliore ou dégrade la tasse.

Application

Observer comment « théière en argile » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Samovar

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « samovar » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Bouilloire et contrôle de température

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « bouilloire et contrôle de température » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Infusion occidentale

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Une seule variable est modifiée à la fois afin d'identifier ce qui améliore ou dégrade la tasse.

Application

Observer comment « infusion occidentale » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Gongfu cha

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « gongfu cha » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Grandpa style

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « grandpa style » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Infusions successives

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Une seule variable est modifiée à la fois afin d'identifier ce qui améliore ou dégrade la tasse.

Application

Observer comment « infusions successives » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Fouetter le matcha

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « fouetter le matcha » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Préparer le gyokuro

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « préparer le gyokuro » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Thé glacé issu d'une infusion chaude

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Une seule variable est modifiée à la fois afin d'identifier ce qui améliore ou dégrade la tasse.

Application

Observer comment « thé glacé issu d'une infusion chaude » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Thé au lait

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idee centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « thé au lait » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Chai et décoction d'épices

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « chai et décoction d'épices » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Sucre, miel et confiture

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Une seule variable est modifiée à la fois afin d'identifier ce qui améliore ou dégrade la tasse.

Application

Observer comment « sucre, miel et confiture » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Citron et acidité

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « citron et acidité » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Sel et beurre dans les thés nomades

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « sel et beurre dans les thés nomades » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Dégustation comparative

Du jardin à la tasse

CHAMP thé	NIVEAU progressif	TEST comparatif	TRACE carnet
Idée centrale Une seule variable est modifiée à la fois afin d'identifier ce qui améliore ou dégrade la tasse.			
Application Observer comment « dégustation comparative » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.			
Point de contrôle La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.			
		Expérience guidée Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.	
		Erreur fréquente Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.	
		Note professionnelle Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.	

TECHNIQUE

Couleur de l'infusion

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idee centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « couleur de l'infusion » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Arômes et rétro-olfaction

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « arômes et rétro-olfaction » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Astringence et amertume

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

Une seule variable est modifiée à la fois afin d'identifier ce qui améliore ou dégrade la tasse.

Application

Observer comment « astringence et amertume » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Défauts fréquents

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idee centrale**

Le thé change lorsque l'on modifie l'origine, le cultivar, la saison, la transformation ou le service. Comprendre le maillon décrit sur cette page permet de raisonner plutôt que d'appliquer une température unique à toutes les feuilles.

Application

Observer comment « défauts fréquents » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

TECHNIQUE

Créer sa fiche de thé

*Du jardin à la tasse*CHAMP
théNIVEAU
progressifTEST
comparatifTRACE
carnet**Idée centrale**

La précision ne signifie pas rigidité. Une recette de départ doit être testée, goûtée, puis adaptée à la feuille réelle et au matériel disponible.

Application

Observer comment « créer sa fiche de thé » se manifeste dans deux thés différents. Photographier ou décrire la feuille sèche, puis noter la couleur et la texture de la liqueur.

Point de contrôle

La tasse doit rester lisible; si tout semble seulement amer ou brûlé, revenir à une eau moins chaude et à un temps plus court.

Expérience guidée

Préparer deux tasses de 150 ml avec la même eau. Dans la seconde, changer uniquement le paramètre étudié. Goûter à chaud, puis après trois minutes.

Erreur fréquente

Compenser une feuille médiocre par davantage de sucre, de lait ou de parfum. Les ajouts peuvent créer une bonne boisson, mais ils ne réparent pas un défaut de stockage.

Note professionnelle

Écrire la référence du lot et la date d'ouverture; un thé évolue après contact avec l'air.

OUVERTURE DE PARTIE

Profils des thés du monde

Cent quarante fiches offrent des paramètres de départ et un vocabulaire sensoriel. Les recommandations du producteur restent prioritaires lorsque le lot est précisément identifié.

THÉ

Longjing (Puits du Dragon)

Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Longjing (Puits du Dragon) est rattaché à Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingédients

- 2 à 3 g de longjing (puits du dragon)
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Biluochun

Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Biluochun est rattaché à Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de biluochun
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Huangshan Maofeng

Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Huangshan Maofeng est rattaché à Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingédients

- 2 à 3 g de huangshan maofeng
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Taiping Houkui

Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Taiping Houkui est rattaché à Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de taiping houkui
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Lu'an Guapian

Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Lu'an Guapian est rattaché à Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de lu'an guapian
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Xinyang Maojian

Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Xinyang Maojian est rattaché à Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de xinyang maojian
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Enshi Yulu

Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines — vert

FAMILLE
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Enshi Yulu est rattaché à Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de enshi yulu
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Anji Baicha

Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines — vert

FAMILLE
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Anji Baicha est rattaché à Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de anji baicha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Zhu Cha — Gunpowder

Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Zhu Cha — Gunpowder est rattaché à Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingédients

- 2 à 3 g de zhu cha — gunpowder
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Mengding Ganlu

Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Mengding Ganlu est rattaché à Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de mengding ganlu
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Duyun Maojian

Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Duyun Maojian est rattaché à Chine — Zhejiang, Jiangsu, Anhui et provinces voisines. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de duyun maojian
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Baihao Yinzhen

Chine — Fujian — blanc

FAMILLE
blanc

EAU
82 à 90 °C

TEMPS
3 à 5 min

DOSAGE
2,5 à 4 g / 250 ml

Repères

Baihao Yinzhen est rattaché à Chine — Fujian. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est floral, miellé, doux et légèrement fruité.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de baihao yinzhen
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 5 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : floral, miellé, doux et légèrement fruité. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Bai Mudan

Chine — Fujian — blanc

FAMILLE
blanc

EAU
82 à 90 °C

TEMPS
3 à 5 min

DOSAGE
2,5 à 4 g / 250 ml

Repères

Bai Mudan est rattaché à Chine — Fujian. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est floral, miellé, doux et légèrement fruité.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de bai mudan
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 5 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : floral, miellé, doux et légèrement fruité. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Gong Mei

*Chine — Fujian — blanc*FAMILLE
blancEAU
82 à 90 °CTEMPS
3 à 5 minDOSAGE
2,5 à 4 g / 250 ml**Repères**

Gong Mei est rattaché à Chine — Fujian. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est floral, miellé, doux et légèrement fruité.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de gong mei
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 5 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : floral, miellé, doux et légèrement fruité. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Shou Mei

*Chine — Fujian — blanc*FAMILLE
blancEAU
82 à 90 °CTEMPS
3 à 5 minDOSAGE
2,5 à 4 g / 250 ml**Repères**

Shou Mei est rattaché à Chine — Fujian. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est floral, miellé, doux et légèrement fruité.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de shou mei
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 5 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : floral, miellé, doux et légèrement fruité. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Junshan Yinzhen

Chine — Hunan, Sichuan et Anhui — jaune

FAMILLE
jaune

EAU
82 à 88 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
2,5 à 3,5 g / 250 ml

Repères

Junshan Yinzhen est rattaché à Chine — Hunan, Sichuan et Anhui. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est doux, céréale, floral et moins végétal qu'un thé vert.

Ingrédients

- 2,5 à 3,5 g de junshan yinzhen
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 88 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : doux, céréale, floral et moins végétal qu'un thé vert. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Mengding Huangya

Chine — Hunan, Sichuan et Anhui — jaune

FAMILLE
jaune

EAU
82 à 88 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
2,5 à 3,5 g / 250 ml

Repères

Mengding Huangya est rattaché à Chine — Hunan, Sichuan et Anhui. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est doux, céréale, floral et moins végétal qu'un thé vert.

Ingrédients

- 2,5 à 3,5 g de mengding huangya
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 88 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : doux, céréale, floral et moins végétal qu'un thé vert. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Huoshan Huangya

Chine — Hunan, Sichuan et Anhui — jaune

FAMILLE
jaune

EAU
82 à 88 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
2,5 à 3,5 g / 250 ml

Repères

Huoshan Huangya est rattaché à Chine — Hunan, Sichuan et Anhui. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est doux, céréale, floral et moins végétal qu'un thé vert.

Ingrédients

- 2,5 à 3,5 g de huoshan huangya
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 88 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : doux, céréale, floral et moins végétal qu'un thé vert. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Da Hong Pao

Chine — Fujian et Guangdong — oolong torréfié

FAMILLE
oolong torréfié

EAU
94 à 98 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Da Hong Pao est rattaché à Chine — Fujian et Guangdong. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est minéral, torréfié, fruit mûr et bois doux.

Ingrédients

- 3 à 5 g de da hong pao
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : minéral, torréfié, fruit mûr et bois doux. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Rou Gui

Chine — Fujian et Guangdong — oolong torréfié

FAMILLE
oolong torréfié

EAU
94 à 98 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Rou Gui est rattaché à Chine — Fujian et Guangdong. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est minéral, torréfié, fruit mûr et bois doux.

Ingrédients

- 3 à 5 g de rou gui
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : minéral, torréfié, fruit mûr et bois doux. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Shui Xian de Wuyi

Chine — Fujian et Guangdong — oolong torréfié

FAMILLE
oolong torréfié

EAU
94 à 98 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Shui Xian de Wuyi est rattaché à Chine — Fujian et Guangdong. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est minéral, torréfié, fruit mûr et bois doux.

Ingrédients

- 3 à 5 g de shui xian de wuyi
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : minéral, torréfié, fruit mûr et bois doux. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Phoenix Dancong Mi Lan Xiang

Chine — Fujian et Guangdong — oolong torréfié

FAMILLE
oolong torréfié

EAU
94 à 98 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Phoenix Dancong Mi Lan Xiang est rattaché à Chine — Fujian et Guangdong. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est minéral, torréfié, fruit mûr et bois doux.

Ingrédients

- 3 à 5 g de phoenix dancong mi lan xiang
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : minéral, torréfié, fruit mûr et bois doux. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Phoenix Dancong Ya Shi Xiang

Chine — Fujian et Guangdong — oolong torréfié

FAMILLE
oolong torréfiéEAU
94 à 98 °CTEMPS
2 à 4 minDOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Phoenix Dancong Ya Shi Xiang est rattaché à Chine — Fujian et Guangdong. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est minéral, torréfié, fruit mûr et bois doux.

Ingrédients

- 3 à 5 g de phoenix dancong ya shi xiang
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : minéral, torréfié, fruit mûr et bois doux. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Phoenix Dancong Huang Zhi Xiang

Chine — Fujian et Guangdong — oolong torréfié

FAMILLE
oolong torréfié

EAU
94 à 98 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Phoenix Dancong Huang Zhi Xiang est rattaché à Chine — Fujian et Guangdong. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est minéral, torréfié, fruit mûr et bois doux.

Ingrédients

- 3 à 5 g de phoenix dancong huang zhi xiang
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : minéral, torréfié, fruit mûr et bois doux. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Tieguanyin clair

Chine — Fujian et Taïwan — oolong clair

FAMILLE
oolong clair

EAU
88 à 94 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Tieguanyin clair est rattaché à Chine — Fujian et Taïwan. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est floral, crémeux, fruité et parfois beurré.

Ingrédients

- 3 à 5 g de tieguanyin clair
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : floral, crémeux, fruité et parfois beurré. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Baozhong — Pouchong

Chine — Fujian et Taïwan — oolong clair

FAMILLE
oolong clair

EAU
88 à 94 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Baozhong — Pouchong est rattaché à Chine — Fujian et Taïwan. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est floral, crémeux, fruité et parfois beurré.

Ingrédients

- 3 à 5 g de baozhong — pouchong
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : floral, crémeux, fruité et parfois beurré. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Dong Ding

Chine — Fujian et Taïwan — oolong clair

FAMILLE
oolong clair

EAU
88 à 94 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Dong Ding est rattaché à Chine — Fujian et Taïwan. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est floral, crémeux, fruité et parfois beurré.

Ingrédients

- 3 à 5 g de dong ding
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : floral, crémeux, fruité et parfois beurré. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Oriental Beauty — Bai Hao Oolong

Chine — Fujian et Taïwan — oolong clair

FAMILLE
oolong clair

EAU
88 à 94 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Oriental Beauty — Bai Hao Oolong est rattaché à Chine — Fujian et Taïwan. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est floral, crémeux, fruité et parfois beurré.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oriental beauty — bai hao oolong
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : floral, crémeux, fruité et parfois beurré. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Alishan Oolong

Chine — Fujian et Taïwan — oolong clair

FAMILLE
oolong clair

EAU
88 à 94 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Alishan Oolong est rattaché à Chine — Fujian et Taïwan. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est floral, crémeux, fruité et parfois beurré.

Ingrédients

- 3 à 5 g de alishan oolong
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : floral, crémeux, fruité et parfois beurré. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Lishan Oolong

Chine — Fujian et Taïwan — oolong clair

FAMILLE
oolong clair

EAU
88 à 94 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Lishan Oolong est rattaché à Chine — Fujian et Taïwan. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est floral, crémeux, fruité et parfois beurré.

Ingrédients

- 3 à 5 g de lishan oolong
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : floral, crémeux, fruité et parfois beurré. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Jin Xuan — oolong lacté naturel

*Chine — Fujian et Taïwan — oolong clair***FAMILLE**
oolong clair**EAU**
88 à 94 °C**TEMPS**
2 à 4 min**DOSAGE**
3 à 5 g / 250 ml**Repères**

Jin Xuan — oolong lacté naturel est rattaché à Chine — Fujian et Taïwan. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est floral, crémeux, fruité et parfois beurré.

Ingrédients

- 3 à 5 g de jin xuan — oolong lacté naturel
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : floral, crémeux, fruité et parfois beurré. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Ruby Oolong de Taïwan

Chine — Fujian et Taïwan — oolong clair

FAMILLE
oolong clair

EAU
88 à 94 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Ruby Oolong de Taïwan est rattaché à Chine — Fujian et Taïwan. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est floral, crémeux, fruité et parfois beurré.

Ingrédients

- 3 à 5 g de ruby oolong de taïwan
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : floral, crémeux, fruité et parfois beurré. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Keemun — Qimen Hongcha

Chine — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Keemun — Qimen Hongcha est rattaché à Chine. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de keemun — qimen hongcha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Dianhong du Yunnan

Chine — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Dianhong du Yunnan est rattaché à Chine. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de dianhong du yunnan
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Jin Jun Mei

Chine — noir

FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Jin Jun Mei est rattaché à Chine. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de jin jun mei
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Lapsang Souchong fumé

Chine — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Lapsang Souchong fumé est rattaché à Chine. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est fumée, résineuse et évoquant le bois sec.

Ingrédients

- 2 à 3 g de lapsang souchong fumé
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : fumée, résineuse et évoquant le bois sec. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Zhengshan Xiaozhong non fumé

*Chine — noir*FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Zhengshan Xiaozhong non fumé est rattaché à Chine. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est fumée, résineuse et évoquant le bois sec.

Ingrédients

- 2 à 3 g de zhengshan xiaozhong non fumé
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : fumée, résineuse et évoquant le bois sec. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Yingde Hongcha

Chine — noir

FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Yingde Hongcha est rattaché à Chine. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de yingde hongcha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Tanyang Gongfu

Chine — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Tanyang Gongfu est rattaché à Chine. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de tanyang gongfu
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Bailin Gongfu

Chine — noir

FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Bailin Gongfu est rattaché à Chine. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de bailin gongfu
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Pu'er sheng jeune

Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières — sombre

FAMILLE
sombre

EAU
96 °C

TEMPS
3 à 5 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Pu'er sheng jeune est rattaché à Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est bois humide propre, fruit sec et profondeur.

Ingrédients

- 3 à 5 g de pu'er sheng jeune
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 5 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : bois humide propre, fruit sec et profondeur. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Pu'er sheng affiné

Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières — sombre

FAMILLE
sombre

EAU
96 °C

TEMPS
3 à 5 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Pu'er sheng affiné est rattaché à Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est bois humide propre, fruit sec et profondeur.

Ingrédients

- 3 à 5 g de pu'er sheng affiné
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 5 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : bois humide propre, fruit sec et profondeur. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Pu'er shou

Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières — sombre

FAMILLE
sombre

EAU
96 °C

TEMPS
3 à 5 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Pu'er shou est rattaché à Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est bois humide propre, fruit sec et profond.

Ingrédients

- 3 à 5 g de pu'er shou
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 5 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : bois humide propre, fruit sec et profond. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Liu Bao jeune

Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières — sombre

FAMILLE
sombre

EAU
96 °C

TEMPS
3 à 5 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Liu Bao jeune est rattaché à Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est bois humide propre, fruit sec et profondeur.

Ingrédients

- 3 à 5 g de liu bao jeune
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 5 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : bois humide propre, fruit sec et profondeur. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Liu Bao affiné

Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières — sombre

FAMILLE
sombre

EAU
96 °C

TEMPS
3 à 5 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Liu Bao affiné est rattaché à Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est bois humide propre, fruit sec et profondeur.

Ingrédients

- 3 à 5 g de liu bao affiné
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 5 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : bois humide propre, fruit sec et profondeur. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Anhua Hei Cha

Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières — sombre

FAMILLE
sombre

EAU
96 °C

TEMPS
3 à 5 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Anhua Hei Cha est rattaché à Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est bois humide propre, fruit sec et profondeur.

Ingrédients

- 3 à 5 g de anhua hei cha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 5 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : bois humide propre, fruit sec et profondeur. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Fu Zhuan aux fleurs dorées

Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières — sombre

FAMILLE
sombre

EAU
96 °C

TEMPS
3 à 5 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Fu Zhuan aux fleurs dorées est rattaché à Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est bois humide propre, fruit sec et profondeur.

Ingrédients

- 3 à 5 g de fu zhuan aux fleurs dorées
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 5 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : bois humide propre, fruit sec et profondeur. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Qing Zhuan

Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières — sombre

FAMILLE
sombre

EAU
96 °C

TEMPS
3 à 5 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Qing Zhuan est rattaché à Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est bois humide propre, fruit sec et profondeur.

Ingrédients

- 3 à 5 g de qing zhuan
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 5 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : bois humide propre, fruit sec et profondeur. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Kang Zhuan — thé de frontière

*Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières — sombre*FAMILLE
sombreEAU
96 °CTEMPS
3 à 5 minDOSAGE
3 à 5 g / 250 ml**Repères**

Kang Zhuan — thé de frontière est rattaché à Chine — Yunnan, Guangxi, Hunan et régions frontalières. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est bois humide propre, fruit sec et profondeur.

Ingrédients

- 3 à 5 g de kang zhuan — thé de frontière
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 5 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : bois humide propre, fruit sec et profondeur. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Perles de jasmin

Chine — parfumé

FAMILLE
parfumé

EAU
85 à 92 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Perles de jasmin est rattaché à Chine. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est jasminée, florale et fraîche.

Ingrédients

- 2 à 3 g de perles de jasmin
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : jasminée, florale et fraîche. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Jasmin Yin Hao

Chine — parfumé

FAMILLE
parfumé

EAU
85 à 92 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Jasmin Yin Hao est rattaché à Chine. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est jasminée, florale et fraîche.

Ingrédients

- 2 à 3 g de jasmin yin hao
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : jasminée, florale et fraîche. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Oolong à l'osmanthus

Chine — parfumé

FAMILLE
parfumé

EAU
85 à 92 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Oolong à l'osmanthus est rattaché à Chine. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est abricotée et florale.

Ingrédients

- 2 à 3 g de oolong à l'osmanthus
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : abricotée et florale. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé noir à la rose

Chine — parfumé

FAMILLE
parfumé

EAU
85 à 92 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Thé noir à la rose est rattaché à Chine. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est rosée et fruitée.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir à la rose
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : rosée et fruitée. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé noir au litchi

Chine — parfumé

FAMILLE
parfumé

EAU
85 à 92 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Thé noir au litchi est rattaché à Chine. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est fruit exotique et miel.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir au litchi
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : fruit exotique et miel. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Sencha

Japon — vert

FAMILLE	EAU	TEMPS	DOSAGE
vert	78 à 85 °C	1 min 30 à 3 min	2 à 3 g / 250 ml

Repères

Sencha est rattaché à Japon. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de sencha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Fukamushi Sencha

Japon — vert

FAMILLE
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Fukamushi Sencha est rattaché à Japon. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de fukamushi sencha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Gyokuro

Japon — vert

FAMILLE	EAU	TEMPS	DOSAGE
vert	78 à 85 °C	1 min 30 à 3 min	2 à 3 g / 250 ml

Repères

Gyokuro est rattaché à Japon. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est umami, algue douce et végétale.

Ingrédients

- 2 à 3 g de gyokuro
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : umami, algue douce et végétale. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Kabusecha

Japon — vert

FAMILLE	EAU	TEMPS	DOSAGE
vert	78 à 85 °C	1 min 30 à 3 min	2 à 3 g / 250 ml

Repères

Kabusecha est rattaché à Japon. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de kabusecha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Bancha

Japon — vert

FAMILLE	EAU	TEMPS	DOSAGE
vert	78 à 85 °C	1 min 30 à 3 min	2 à 3 g / 250 ml

Repères

Bancha est rattaché à Japon. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de bancha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Genmaicha

Japon — vert

FAMILLE
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Genmaicha est rattaché à Japon. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de genmaicha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Kukicha

Japon — vert

FAMILLE	EAU	TEMPS	DOSAGE
vert	78 à 85 °C	1 min 30 à 3 min	2 à 3 g / 250 ml

Repères

Kukicha est rattaché à Japon. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de kukicha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Karigane

Japon — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Karigane est rattaché à Japon. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de karigane
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Tamaryokucha

Japon — vert

FAMILLE	EAU	TEMPS	DOSAGE
vert	78 à 85 °C	1 min 30 à 3 min	2 à 3 g / 250 ml

Repères

Tamaryokucha est rattaché à Japon. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de tamaryokucha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Kamairicha

Japon — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Kamairicha est rattaché à Japon. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de kamairicha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Konacha

Japon — vert

FAMILLE	EAU	TEMPS	DOSAGE
vert	78 à 85 °C	1 min 30 à 3 min	2 à 3 g / 250 ml

Repères

Konacha est rattaché à Japon. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de konacha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Shincha

Japon — vert

FAMILLE	EAU	TEMPS	DOSAGE
vert	78 à 85 °C	1 min 30 à 3 min	2 à 3 g / 250 ml

Repères

Shincha est rattaché à Japon. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de shincha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Hojicha

Japon — oolong torréfié

FAMILLE
oolong torréfiéEAU
94 à 98 °CTEMPS
2 à 4 minDOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Hojicha est rattaché à Japon. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est grillée, noisette et caramel.

Ingrédients

- 3 à 5 g de hojicha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : grillée, noisette et caramel. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Matcha

Japon — poudre

FAMILLE
poudre

EAU
70 à 80 °C

TEMPS
fouettage 15 à 30 s

DOSAGE
1,5 à 2 g / 70 ml

Repères

Matcha est rattaché à Japon. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est umami, algue douce et végétale.

Ingrédients

- 1,5 à 2 g de matcha
- 70 ml d'eau peu minéralisée
- Facultatif pour usucha : 30 à 50 ml d'eau supplémentaire

Préparation

1. Tamiser la poudre dans un bol sec.
2. Ajouter un peu d'eau et délayer en pâte lisse.
3. Verser le reste de l'eau et fouetter vivement en mouvement de W.
4. Boire immédiatement, avant que la mousse ne retombe.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : umami, algue douce et végétale. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Koicha — matcha épais

Japon — poudre

FAMILLE	EAU	TEMPS	DOSAGE
poudre	70 à 80 °C	fouettage 15 à 30 s	1,5 à 2 g / 70 ml

Repères

Koicha — matcha épais est rattaché à Japon. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est umami, algue douce et végétale.

Ingrédients

- 1,5 à 2 g de koicha — matcha épais
- 70 ml d'eau peu minéralisée
- Facultatif pour usucha : 30 à 50 ml d'eau supplémentaire

Préparation

1. Tamiser la poudre dans un bol sec.
2. Ajouter un peu d'eau et délayer en pâte lisse.
3. Verser le reste de l'eau et fouetter vivement en mouvement de W.
4. Boire immédiatement, avant que la mousse ne retombe.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : umami, algue douce et végétale. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Tencha

Japon — vert

FAMILLE	EAU	TEMPS	DOSAGE
vert	78 à 85 °C	1 min 30 à 3 min	2 à 3 g / 250 ml

Repères

Tencha est rattaché à Japon. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est umami, algue douce et végétale.

Ingrédients

- 2 à 3 g de tencha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : umami, algue douce et végétale. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Ujeon

Corée — vert

FAMILLE
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Ujeon est rattaché à Corée. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingédients

- 2 à 3 g de ujeon
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Sejak

Corée — vert

FAMILLE
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Sejak est rattaché à Corée. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de sejak
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Jungjak

Corée — vert

FAMILLE
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Jungjak est rattaché à Corée. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de jungjak
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Daejak

Corée — vert

FAMILLE
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Daejak est rattaché à Corée. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de daejak
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Balhyocha

Corée — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Balhyocha est rattaché à Corée. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de balhyocha
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Hwangcha coréen

Corée — noir

FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Hwangcha coréen est rattaché à Corée. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de hwangcha coréen
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Assam orthodoxe

*Inde — Assam — noir*FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Assam orthodoxe est rattaché à Inde — Assam. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malt, miel sombre et épicés.

Ingédients

- 2 à 3 g de assam orthodoxe
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malt, miel sombre et épicés. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Assam CTC

*Inde — Assam — noir*FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Assam CTC est rattaché à Inde — Assam. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malt, miel sombre et épicés.

Ingrédients

- 2 à 3 g de assam ctc
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malt, miel sombre et épicés. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Assam golden tips

Inde — Assam — noir

FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Assam golden tips est rattaché à Inde — Assam. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malt, miel sombre et épicés.

Ingrédients

- 2 à 3 g de assam golden tips
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malt, miel sombre et épicés. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Darjeeling first flush

Inde — Darjeeling — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Darjeeling first flush est rattaché à Inde — Darjeeling. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est muscat, fleurs et bois fin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de darjeeling first flush
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : muscat, fleurs et bois fin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Darjeeling second flush

Inde — Darjeeling — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Darjeeling second flush est rattaché à Inde — Darjeeling. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est muscat, fleurs et bois fin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de darjeeling second flush
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : muscat, fleurs et bois fin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Darjeeling muscatel

Inde — Darjeeling — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Darjeeling muscatel est rattaché à Inde — Darjeeling. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est muscat, fleurs et bois fin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de darjeeling muscatel
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : muscat, fleurs et bois fin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Darjeeling blanc

Inde — Darjeeling — blanc

FAMILLE
blanc

EAU
82 à 90 °C

TEMPS
3 à 5 min

DOSAGE
2,5 à 4 g / 250 ml

Repères

Darjeeling blanc est rattaché à Inde — Darjeeling. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est muscat, fleurs et bois fin.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de darjeeling blanc
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 5 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : muscat, fleurs et bois fin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Darjeeling oolong

Inde — Darjeeling — oolong clair

FAMILLE
oolong clair

EAU
88 à 94 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Darjeeling oolong est rattaché à Inde — Darjeeling. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est muscat, fleurs et bois fin.

Ingrédients

- 3 à 5 g de darjeeling oolong
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : muscat, fleurs et bois fin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Nilgiri classique

Inde — Nilgiri et Sud — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Nilgiri classique est rattaché à Inde — Nilgiri et Sud. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de nilgiri classique
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Nilgiri frost tea

Inde — Nilgiri et Sud — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Nilgiri frost tea est rattaché à Inde — Nilgiri et Sud. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de nilgiri frost tea
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Kangra vert

*Inde — Himalaya et Nord-Est — vert*FAMILLE
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Kangra vert est rattaché à Inde — Himalaya et Nord-Est. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de kangra vert
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Darjeeling vert

Inde — Himalaya et Nord-Est — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Darjeeling vert est rattaché à Inde — Himalaya et Nord-Est. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est muscat, fleurs et bois fin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de darjeeling vert
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : muscat, fleurs et bois fin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Kangra noir

*Inde — Himalaya et Nord-Est — noir*FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Kangra noir est rattaché à Inde — Himalaya et Nord-Est. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de kangra noir
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Sikkim Temi

Inde — Himalaya et Nord-Est — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Sikkim Temi est rattaché à Inde — Himalaya et Nord-Est. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de sikkim temi
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Dooars noir

Inde — Himalaya et Nord-Est — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Dooars noir est rattaché à Inde — Himalaya et Nord-Est. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de dooars noir
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Nuwara Eliya

Sri Lanka — noir

FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Nuwara Eliya est rattaché à Sri Lanka. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de nuwara eliya
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Uva

*Sri Lanka — noir*FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Uva est rattaché à Sri Lanka. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de uva
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Dimbula

Sri Lanka — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Dimbula est rattaché à Sri Lanka. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de dimbula
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Kandy

Sri Lanka — noir

FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Kandy est rattaché à Sri Lanka. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de kandy
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Ruhuna

*Sri Lanka — noir*FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Ruhuna est rattaché à Sri Lanka. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de ruhuna
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Sabaragamuwa

Sri Lanka — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Sabaragamuwa est rattaché à Sri Lanka. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de sabaragamuwa
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Uda Pussellawa

Sri Lanka — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Uda Pussellawa est rattaché à Sri Lanka. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de uda pussellawa
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Ilam first flush

Népal — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Ilam first flush est rattaché à Népal. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de ilam first flush
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Ilam second flush

Népal — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Ilam second flush est rattaché à Népal. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de ilam second flush
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Nepal golden tips

*Népal — noir*FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Nepal golden tips est rattaché à Népal. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de nepal golden tips
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé blanc himalayen du Népal

Népal — blanc

FAMILLE
blanc

EAU
82 à 90 °C

TEMPS
3 à 5 min

DOSAGE
2,5 à 4 g / 250 ml

Repères

Thé blanc himalayen du Népal est rattaché à Népal. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est floral, miellé, doux et légèrement fruité.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de thé blanc himalayen du népal
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 5 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : floral, miellé, doux et légèrement fruité. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Oolong himalayen du Népal

Népal — oolong clair

FAMILLE
oolong clair

EAU
88 à 94 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Oolong himalayen du Népal est rattaché à Népal. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est floral, crémeux, fruité et parfois beurré.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong himalayen du népal
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : floral, crémeux, fruité et parfois beurré. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thai Nguyen vert

Vietnam — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Thai Nguyen vert est rattaché à Vietnam. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thai ngyuen vert
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Shan Tuyet vert

Vietnam — vert

FAMILLE
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Shan Tuyet vert est rattaché à Vietnam. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de shan tuyet vert
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé vert au lotus

Vietnam — vert

FAMILLE
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Thé vert au lotus est rattaché à Vietnam. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé vert au lotus
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Shan Tuyet noir

Vietnam — noir

FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Shan Tuyet noir est rattaché à Vietnam. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de shan tuyet noir
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Oolong vietnamien

Vietnam — oolong clair

FAMILLE
oolong clair

EAU
88 à 94 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
3 à 5 g / 250 ml

Repères

Oolong vietnamien est rattaché à Vietnam. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est floral, crémeux, fruité et parfois beurré.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong vietnamien
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : floral, crémeux, fruité et parfois beurré. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Jasmin vietnamien

Vietnam — parfumé

FAMILLE
parfumé

EAU
85 à 92 °C

TEMPS
2 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Jasmin vietnamien est rattaché à Vietnam. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est jasminée, florale et fraîche.

Ingrédients

- 2 à 3 g de jasmin vietnamien
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 2 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : jasminée, florale et fraîche. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé vert de Java

Indonésie — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Thé vert de Java est rattaché à Indonésie. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé vert de java
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé noir de Java

Indonésie — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Thé noir de Java est rattaché à Indonésie. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de java
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé noir de Sumatra

Indonésie — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Thé noir de Sumatra est rattaché à Indonésie. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de sumatra
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Kenya orthodoxe

*Afrique de l'Est et australe — noir*FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Kenya orthodoxe est rattaché à Afrique de l'Est et australe. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de kenya orthodoxe
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Kenya CTC

*Afrique de l'Est et australe — noir*FAMILLE
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Kenya CTC est rattaché à Afrique de l'Est et australe. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de kenya ctc
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Rwanda noir

Afrique de l'Est et australe — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Rwanda noir est rattaché à Afrique de l'Est et australe. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de rwanda noir
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Malawi noir

Afrique de l'Est et australe — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Malawi noir est rattaché à Afrique de l'Est et australe. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de malawi noir
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Tanzanie noire

Afrique de l'Est et australe — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Tanzanie noire est rattaché à Afrique de l'Est et australe. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de tanzanie noire
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Kenya vert

*Afrique de l'Est — vert*FAMILLE
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minDOSAGE
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Kenya vert est rattaché à Afrique de l'Est. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de kenya vert
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Rwanda vert

Afrique de l'Est — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Rwanda vert est rattaché à Afrique de l'Est. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de rwanda vert
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé pourpre du Kenya

Kenya — style

FAMILLE
style

EAU
variable

TEMPS
selon la méthode

DOSAGE
selon la feuille

Repères

Thé pourpre du Kenya est rattaché à Kenya. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est profil défini par le procédé, la coupe et le service.

Ingrédients

- 3 g de thé représentatif du style
- 250 ml d'eau
- Une seconde tasse de comparaison

Préparation

1. Observer la feuille sèche: taille, torsion, couleur et homogénéité.
2. Préparer une première tasse selon le type de thé indiqué par le vendeur.
3. Modifier un seul paramètre dans la seconde tasse.
4. Comparer l'arôme, l'astringence, la douceur et la finale.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : profil défini par le procédé, la coupe et le service. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Rize noir de Türkiye

Eurasie et Asie — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Rize noir de Türkiye est rattaché à Eurasie et Asie. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de rize noir de türkiye
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé noir d'Azerbaïdjan

Eurasie et Asie — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Thé noir d'Azerbaïdjan est rattaché à Eurasie et Asie. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir d'azerbaïdjan
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé noir de Géorgie

Eurasie et Asie — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Thé noir de Géorgie est rattaché à Eurasie et Asie. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de géorgie
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé noir de Lahijan — Iran

Eurasie et Asie — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Thé noir de Lahijan — Iran est rattaché à Eurasie et Asie. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de lahijan — iran
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé noir de Sylhet — Bangladesh

Eurasie et Asie — noir

FAMILLE
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Thé noir de Sylhet — Bangladesh est rattaché à Eurasie et Asie. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est malté, fruité, boisé et tannique.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de sylhet — bangladesh
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 3 à 4 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : malté, fruité, boisé et tannique. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé vert de Géorgie

Eurasie et Asie — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Thé vert de Géorgie est rattaché à Eurasie et Asie. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé vert de géorgie
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé vert de l'Ouzbékistan

Eurasie et Asie — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Thé vert de l'Ouzbékistan est rattaché à Eurasie et Asie. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé vert de l'ouzbékistan
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé vert du Shan — Myanmar

*Eurasie et Asie — vert***FAMILLE**
vert**EAU**
78 à 85 °C**TEMPS**
1 min 30 à 3 min**DOSAGE**
2 à 3 g / 250 ml**Repères**

Thé vert du Shan — Myanmar est rattaché à Eurasie et Asie. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé vert du shan — myanmar
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé vert ancien du Laos

Eurasie et Asie — vert

FAMILLE
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

DOSAGE
2 à 3 g / 250 ml

Repères

Thé vert ancien du Laos est rattaché à Eurasie et Asie. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est végétal, frais, doux-amer et parfois marin.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé vert ancien du Laos
- 250 ml d'eau potable
- Théière ou panier d'infusion préchauffé

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Déposer la feuille dans un récipient préchauffé.
3. Verser l'eau et infuser 1 min 30 à 3 min.
4. Filtrer complètement; goûter nature avant tout ajout.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : végétal, frais, doux-amer et parfois marin. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Russian Caravan — assemblage fumé

Assemblage historique — style

FAMILLE
style

EAU
variable

TEMPS
selon la méthode

DOSAGE
selon la feuille

Repères

Russian Caravan — assemblage fumé est rattaché à Assemblage historique. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est fumée, résineuse et évoquant le bois sec.

Ingrédients

- 3 g de thé représentatif du style
- 250 ml d'eau
- Une seconde tasse de comparaison

Préparation

1. Observer la feuille sèche: taille, torsion, couleur et homogénéité.
2. Préparer une première tasse selon le type de thé indiqué par le vendeur.
3. Modifier un seul paramètre dans la seconde tasse.
4. Comparer l'arôme, l'astringence, la douceur et la finale.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : fumée, résineuse et évoquant le bois sec. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Feuille entière orthodoxe

Repères transversaux — style

FAMILLE
style

EAU
variable

TEMPS
selon la méthode

DOSAGE
selon la feuille

Repères

Feuille entière orthodoxe est rattaché à Repères transversaux. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est profil défini par le procédé, la coupe et le service.

Ingrédients

- 3 g de thé représentatif du style
- 250 ml d'eau
- Une seconde tasse de comparaison

Préparation

1. Observer la feuille sèche: taille, torsion, couleur et homogénéité.
2. Préparer une première tasse selon le type de thé indiqué par le vendeur.
3. Modifier un seul paramètre dans la seconde tasse.
4. Comparer l'arôme, l'astringence, la douceur et la finale.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : profil défini par le procédé, la coupe et le service. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Feuille brisée — broken leaf

*Repères transversaux — style*FAMILLE
styleEAU
variableTEMPS
selon la méthodeDOSAGE
selon la feuille**Repères**

Feuille brisée — broken leaf est rattaché à Repères transversaux. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est profil défini par le procédé, la coupe et le service.

Ingrédients

- 3 g de thé représentatif du style
- 250 ml d'eau
- Une seconde tasse de comparaison

Préparation

1. Observer la feuille sèche: taille, torsion, couleur et homogénéité.
2. Préparer une première tasse selon le type de thé indiqué par le vendeur.
3. Modifier un seul paramètre dans la seconde tasse.
4. Comparer l'arôme, l'astringence, la douceur et la finale.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : profil défini par le procédé, la coupe et le service. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

CTC — crush, tear, curl

*Repères transversaux — style*FAMILLE
styleEAU
variableTEMPS
selon la méthodeDOSAGE
selon la feuille**Repères**

CTC — crush, tear, curl est rattaché à Repères transversaux. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est profil défini par le procédé, la coupe et le service.

Ingrédients

- 3 g de thé représentatif du style
- 250 ml d'eau
- Une seconde tasse de comparaison

Préparation

1. Observer la feuille sèche: taille, torsion, couleur et homogénéité.
2. Préparer une première tasse selon le type de thé indiqué par le vendeur.
3. Modifier un seul paramètre dans la seconde tasse.
4. Comparer l'arôme, l'astringence, la douceur et la finale.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : profil défini par le procédé, la coupe et le service. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé compressé en galette

Repères transversaux — style

FAMILLE
style

EAU
variable

TEMPS
selon la méthode

DOSAGE
selon la feuille

Repères

Thé compressé en galette est rattaché à Repères transversaux. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est profil défini par le procédé, la coupe et le service.

Ingrédients

- 3 g de thé représentatif du style
- 250 ml d'eau
- Une seconde tasse de comparaison

Préparation

1. Observer la feuille sèche: taille, torsion, couleur et homogénéité.
2. Préparer une première tasse selon le type de thé indiqué par le vendeur.
3. Modifier un seul paramètre dans la seconde tasse.
4. Comparer l'arôme, l'astringence, la douceur et la finale.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : profil défini par le procédé, la coupe et le service. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé vieilli en stockage sec

Repères transversaux — style

FAMILLE
style

EAU
variable

TEMPS
selon la méthode

DOSAGE
selon la feuille

Repères

Thé vieilli en stockage sec est rattaché à Repères transversaux. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est profil défini par le procédé, la coupe et le service.

Ingrédients

- 3 g de thé représentatif du style
- 250 ml d'eau
- Une seconde tasse de comparaison

Préparation

1. Observer la feuille sèche: taille, torsion, couleur et homogénéité.
2. Préparer une première tasse selon le type de thé indiqué par le vendeur.
3. Modifier un seul paramètre dans la seconde tasse.
4. Comparer l'arôme, l'astringence, la douceur et la finale.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : profil défini par le procédé, la coupe et le service. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé fumé au bois

Repères transversaux — style

FAMILLE
style

EAU
variable

TEMPS
selon la méthode

DOSAGE
selon la feuille

Repères

Thé fumé au bois est rattaché à Repères transversaux. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est fumée, résineuse et évoquant le bois sec.

Ingrédients

- 3 g de thé représentatif du style
- 250 ml d'eau
- Une seconde tasse de comparaison

Préparation

1. Observer la feuille sèche: taille, torsion, couleur et homogénéité.
2. Préparer une première tasse selon le type de thé indiqué par le vendeur.
3. Modifier un seul paramètre dans la seconde tasse.
4. Comparer l'arôme, l'astringence, la douceur et la finale.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : fumée, résineuse et évoquant le bois sec. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé parfumé aux fleurs

Repères transversaux — style

FAMILLE
style

EAU
variable

TEMPS
selon la méthode

DOSAGE
selon la feuille

Repères

Thé parfumé aux fleurs est rattaché à Repères transversaux. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est fumée, résineuse et évoquant le bois sec.

Ingrédients

- 3 g de thé représentatif du style
- 250 ml d'eau
- Une seconde tasse de comparaison

Préparation

1. Observer la feuille sèche: taille, torsion, couleur et homogénéité.
2. Préparer une première tasse selon le type de thé indiqué par le vendeur.
3. Modifier un seul paramètre dans la seconde tasse.
4. Comparer l'arôme, l'astringence, la douceur et la finale.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : fumée, résineuse et évoquant le bois sec. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé torréfié

Repères transversaux — style

FAMILLE
style

EAU
variable

TEMPS
selon la méthode

DOSAGE
selon la feuille

Repères

Thé torréfié est rattaché à Repères transversaux. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est grillée, noisette et caramel.

Ingrédients

- 3 g de thé représentatif du style
- 250 ml d'eau
- Une seconde tasse de comparaison

Préparation

1. Observer la feuille sèche: taille, torsion, couleur et homogénéité.
2. Préparer une première tasse selon le type de thé indiqué par le vendeur.
3. Modifier un seul paramètre dans la seconde tasse.
4. Comparer l'arôme, l'astringence, la douceur et la finale.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : grillée, noisette et caramel. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé de printemps

Repères transversaux — style

FAMILLE
style

EAU
variable

TEMPS
selon la méthode

DOSAGE
selon la feuille

Repères

Thé de printemps est rattaché à Repères transversaux. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est profil défini par le procédé, la coupe et le service.

Ingrédients

- 3 g de thé représentatif du style
- 250 ml d'eau
- Une seconde tasse de comparaison

Préparation

1. Observer la feuille sèche: taille, torsion, couleur et homogénéité.
2. Préparer une première tasse selon le type de thé indiqué par le vendeur.
3. Modifier un seul paramètre dans la seconde tasse.
4. Comparer l'arôme, l'astringence, la douceur et la finale.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : profil défini par le procédé, la coupe et le service. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

THÉ

Thé de récolte d'été

Repères transversaux — style

FAMILLE
style

EAU
variable

TEMPS
selon la méthode

DOSAGE
selon la feuille

Repères

Thé de récolte d'été est rattaché à Repères transversaux. Cette fiche donne un point de départ, non une règle absolue: la saison, la taille de feuille, le degré d'oxydation et la préférence du producteur peuvent déplacer les paramètres. Le profil recherché est profil défini par le procédé, la coupe et le service.

Ingrédients

- 3 g de thé représentatif du style
- 250 ml d'eau
- Une seconde tasse de comparaison

Préparation

1. Observer la feuille sèche: taille, torsion, couleur et homogénéité.
2. Préparer une première tasse selon le type de thé indiqué par le vendeur.
3. Modifier un seul paramètre dans la seconde tasse.
4. Comparer l'arôme, l'astringence, la douceur et la finale.

Repères pratiques

- Pour 500 ml, doubler la dose sans doubler le temps.
- Une eau fortement chlorée masque les arômes fins.
- Conserver le thé à l'abri de l'humidité, de la chaleur, de la lumière et des odeurs.

Profil sensoriel

La tasse réussie reste nette et équilibrée. Profil de référence : profil défini par le procédé, la coupe et le service. Une sensation sèche excessive indique souvent une eau trop chaude, un temps trop long ou une dose mal adaptée.

Variantes maîtrisées

- Réduire le temps de 20 % pour mettre en avant la douceur.
- Augmenter légèrement la dose plutôt que prolonger fortement l'infusion.
- Pour des feuilles entières, tester une deuxième infusion un peu plus longue.

Service et accords

Servir dans une tasse neutre, sans parfum résiduel. Une petite pâtisserie peu sucrée peut accompagner, mais la première gorgée se goûte seule.

Prudence

Contient généralement de la caféine, avec une teneur très variable. Éviter une eau trop chaude pour les feuilles délicates et adapter la consommation à la sensibilité individuelle.

À retenir

- Noter le millésime ou la récolte lorsque le vendeur les précise.
- Une seconde infusion révèle souvent plus de douceur et moins d'arôme de tête.
- Le lait convient surtout aux thés noirs puissants; il n'est pas obligatoire.

OUVERTURE DE PARTIE

Recettes de thé — traditions et créations

Soixante préparations traditionnelles ou régionales précèdent cent vingt créations contemporaines. Le livre distingue toujours la transmission culturelle de l'invention culinaire.

TRADITION

Gongfu oolong

Chine et Taïwan — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Chine et Taïwan	oolong	gaiwan, infusions courtes	1 service

Repères

Gongfu oolong est associé à Chine et Taïwan. Une préparation concentrée en petit volume, répétée plusieurs fois pour suivre l'évolution de la feuille. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingédients

- 2 à 4 g de oolong
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Longjing en verre

*Chine — tradition***RÉGION**
Chine**BASE**
thé vert Longjing**STYLE**
infusion libre**PORTION**
1 service

Repères

Longjing en verre est associé à Chine. Les feuilles se déploient dans un grand verre; on boit une partie puis on ajoute de l'eau. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé vert Longjing
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Thé au jasmin chinois

*Chine — tradition*RÉGION
ChineBASE
thé parfumé au jasminSTYLE
infusion délicatePORTION
1 service**Repères**

Thé au jasmin chinois est associé à Chine. Une eau modérée préserve le parfum floral sans durcir la base verte. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé parfumé au jasmin
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Po cha tibétain

Tibet et Himalaya — tradition

RÉGION
Tibet et Himalaya

BASE
thé sombre, beurre et sel

STYLE
sel-beurre

PORTION
1 service

Repères

Po cha tibétain est associé à Tibet et Himalaya. Boisson nourrissante battue avec beurre et sel; les versions domestiques varient. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé sombre, beurre et sel
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préparer un thé fort dans l'eau.
2. Filtrer, puis ajouter une petite quantité de beurre et de sel.
3. Battre ou mixer avec précaution jusqu'à émulsion.
4. Servir immédiatement dans de petits bols.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Suutei tsai

Mongolie — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Mongolie	thé, lait et sel	sel-lait	1 service

Repères

Suutei tsai est associé à Mongolie. Thé au lait salé, parfois enrichi de céréales selon les familles. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé, lait et sel
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Faire infuser ou frémir le thé et les épices dans une petite quantité d'eau.
2. Ajouter le lait et chauffer doucement sans débordement.
3. Filtrer complètement.
4. Sucre modérément et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Masala chai

Inde — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Inde	thé noir, lait, épices	décoction lactée	1 service

Repères

Masala chai est associé à Inde. Thé noir et épices mijotent avec eau et lait; le mélange d'épices n'est jamais unique. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir, lait, épices
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Faire infuser ou frémir le thé et les épices dans une petite quantité d'eau.
2. Ajouter le lait et chauffer doucement sans débordement.
3. Filtrer complètement.
4. Sucre modérément et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Cutting chai

Mumbai, Inde — tradition

RÉGION
Mumbai, IndeBASE
thé noir, lait, sucreSTYLE
décoction lactéePORTION
1 service

Repères

Cutting chai est associé à Mumbai, Inde. Petite portion de chai fort et sucré, servie rapidement. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir, lait, sucre
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Faire infuser ou frémir le thé et les épices dans une petite quantité d'eau.
2. Ajouter le lait et chauffer doucement sans débordement.
3. Filtrer complètement.
4. Sucrer modérément et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Doodh patti

Pakistan — tradition

RÉGION
PakistanBASE
thé noir et laitSTYLE
décoction lactéePORTION
1 service

Repères

Doodh patti est associé à Pakistan. Le lait tient une place centrale; l'eau peut être très réduite. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir et lait
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Faire infuser ou frémir le thé et les épices dans une petite quantité d'eau.
2. Ajouter le lait et chauffer doucement sans débordement.
3. Filtrer complètement.
4. Sucre modérément et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Irani chai

Inde, cafés d'influence persane — tradition

RÉGION

Inde, cafés d'influence ...

BASE

thé noir concentré et la...

STYLE

concentré-lait

PORTION

1 service

Repères

Irani chai est associé à Inde, cafés d'influence persane. Un concentré de thé est assemblé à un lait riche ou réduit. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir concentré et lait
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Faire infuser ou frémir le thé et les épices dans une petite quantité d'eau.
2. Ajouter le lait et chauffer doucement sans débordement.
3. Filtrer complètement.
4. Sucre modérément et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Karak chai

*Golfe et Asie du Sud — tradition***RÉGION**
Golfe et Asie du Sud**BASE**
thé noir, lait, cardamome**STYLE**
décoction lactée**PORTION**
1 service**Repères**

Karak chai est associé à Golfe et Asie du Sud. Thé très présent, crémeux, cardamomé et souvent sucré. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingédients

- 2 à 4 g de thé noir, lait, cardamome
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Faire infuser ou frémir le thé et les épices dans une petite quantité d'eau.
2. Ajouter le lait et chauffer doucement sans débordement.
3. Filtrer complètement.
4. Sucrez modérément et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Kahwa cachemiri

Cachemire — tradition

RÉGION
Cachemire

BASE
thé vert, safran, cardam...

STYLE
infusion épicée

PORTION
1 service

Repères

Kahwa cachemiri est associé à Cachemire. Thé vert parfumé d'épices et parfois de fruits secs. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingédients

- 2 à 4 g de thé vert, safran, cardamome, amande
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Noon chai

Cachemire — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Cachemire	thé, lait, sel	alcalin-lait	1 service

Repères

Noon chai est associé à Cachemire. Thé salé traditionnellement rosé par une technique particulière; la présente version reste domestique et prudente. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé, lait, sel
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Faire infuser ou frémir le thé et les épices dans une petite quantité d'eau.
2. Ajouter le lait et chauffer doucement sans débordement.
3. Filtrer complètement.
4. Sucre modérément et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Chiya népalais

Népal — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Népal	thé noir, lait, épices	décoction lactée	1 service

Repères

Chiya népalais est associé à Népal. Chai local aux proportions variables, souvent généreux en gingembre ou cardamome. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir, lait, épices
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Faire infuser ou frémir le thé et les épices dans une petite quantité d'eau.
2. Ajouter le lait et chauffer doucement sans débordement.
3. Filtrer complètement.
4. Sucre modérément et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Thé au lait sri-lankais

*Sri Lanka — tradition*RÉGION
Sri LankaBASE
thé noir de Ceylan et la...STYLE
infusion fortePORTION
1 service**Repères**

Thé au lait sri-lankais est associé à Sri Lanka. Thé noir vif, sucré ou non, adouci de lait. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir de Ceylan et lait
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Lebu cha

*Bengale — tradition*RÉGION
BengaleBASE
thé noir léger, citron, ...STYLE
infusion citronnéePORTION
1 service**Repères**

Lebu cha est associé à Bengale. Thé sans lait, parfumé de citron et parfois de sel noir ou d'épices. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingédients

- 2 à 4 g de thé noir léger, citron, épices
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Afghan qaymaq chai

*Afghanistan — tradition***RÉGION**
Afghanistan**BASE**
thé vert ou noir, crème**STYLE**
thé à la crème**PORTION**
1 service

Repères

Afghan qaymaq chai est associé à Afghanistan. Thé servi avec crème ou lait riche, selon les régions et occasions. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingédients

- 2 à 4 g de thé vert ou noir, crème
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Thé vert ouzbek

*Ouzbékistan — tradition*RÉGION
OuzbékistanBASE
thé vertSTYLE
théière de réceptionPORTION
1 service**Repères**

Thé vert ouzbek est associé à Ouzbékistan. Servi fréquemment en petites tasses dans un contexte d'hospitalité. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé vert
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Thé kazakh au lait

*Kazakhstan — tradition***RÉGION**
Kazakhstan**BASE**
thé noir ou vert, lait**STYLE**
lait salé ou doux**PORTION**
1 service**Repères**

Thé kazakh au lait est associé à Kazakhstan. Les variantes familiales peuvent intégrer lait, crème ou sel. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir ou vert, lait
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Faire infuser ou frémir le thé et les épices dans une petite quantité d'eau.
2. Ajouter le lait et chauffer doucement sans débordement.
3. Filtrer complètement.
4. Sucre modérément et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Thé kirghiz au lait

Kirghizistan — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Kirghizistan	thé et lait	lait	1 service

Repères

Thé kirghiz au lait est associé à Kirghizistan. Boisson quotidienne dont la force et le salage changent selon les foyers. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé et lait
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Faire infuser ou frémir le thé et les épices dans une petite quantité d'eau.
2. Ajouter le lait et chauffer doucement sans débordement.
3. Filtrer complètement.
4. Sucre modérément et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Thé tadjik

*Tadjikistan — tradition***RÉGION**
Tadjikistan**BASE**
thé vert ou noir**STYLE**
infusion de réception**PORTION**
1 service

Repères

Thé tadjik est associé à Tadjikistan. Servi dans des bols, parfois avec sucre, citron ou confiture. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé vert ou noir
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Butter tea bhoutanais

Bhoutan — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Bhoutan	thé, beurre, sel	sel-beurre	1 service

Repères

Butter tea bhoutanais est associé à Bhoutan. Une variante himalayenne de thé battu salé. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé, beurre, sel
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préparer un thé fort dans l'eau.
2. Filtrer, puis ajouter une petite quantité de beurre et de sel.
3. Battre ou mixer avec précaution jusqu'à émulsion.
4. Servir immédiatement dans de petits bols.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Thé thaï chaud

Thaïlande — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Thaïlande	thé noir épicé, lait	concentré-lait	1 service

Repères

Thé thaï chaud est associé à Thaïlande. Version chaude du thé thaï, sucrée et lactée. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir épicé, lait
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Faire infuser ou frémir le thé et les épices dans une petite quantité d'eau.
2. Ajouter le lait et chauffer doucement sans débordement.
3. Filtrer complètement.
4. Sucrez modérément et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Teh tarik

Malaisie et Singapour — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Malaisie et Singapour	thé noir et lait concentré...	tiré	1 service

Repères

Teh tarik est associé à Malaisie et Singapour. Le thé est versé de haut entre deux récipients pour le refroidir et le faire mousser. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir et lait concentré
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préparer un thé noir fort et sucré avec lait.
2. Verser prudemment entre deux récipients propres pour l'aérer.
3. Répéter jusqu'à obtenir une mousse fine et une température agréable.
4. Servir sans attendre.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Teh halia

Malaisie et Singapour — tradition

RÉGION
Malaisie et Singapour

BASE
thé au lait et gingembre

STYLE
décoction lactée

PORTION
1 service

Repères

Teh halia est associé à Malaisie et Singapour. Variante au gingembre, chaude et épicée. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé au lait et gingembre
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Faire infuser ou frémir le thé et les épices dans une petite quantité d'eau.
2. Ajouter le lait et chauffer doucement sans débordement.
3. Filtrer complètement.
4. Sucre modérément et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Hong Kong milk tea

Hong Kong — tradition

RÉGION
Hong Kong

BASE
assemblage de thés noirs...

STYLE
filtration fine

PORTION
1 service

Repères

Hong Kong milk tea est associé à Hong Kong. Thé très fort filtré finement, servi avec lait évaporé. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de assemblage de thés noirs et lait évaporé
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Yuenyeung chaud

Hong Kong — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Hong Kong	thé au lait et café	assemblage	1 service

Repères

Yuenyeung chaud est associé à Hong Kong. Mélange de thé au lait et de café; contient une quantité notable de caféine. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé au lait et café
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Bubble milk tea chaud

*Taiwan — tradition***RÉGION**
Taiwan**BASE**
thé au lait et perles de...**STYLE**
assemblage**PORTION**
1 service

Repères

Bubble milk tea chaud est associé à Taiwan. Version chaude d'une boisson moderne; les perles doivent être fraîches et correctement cuites. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé au lait et perles de tapioca
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Lahpet yay

Myanmar — tradition

RÉGION
Myanmar

BASE
thé noir, lait concentré

STYLE
thé de salon

PORTION
1 service

Repères

Lahpet yay est associé à Myanmar. Thé sucré et lacté servi dans les maisons de thé. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir, lait concentré
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Thé vert du Shan

Myanmar — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Myanmar	thé vert	infusion simple	1 service
Repères Thé vert du Shan est associé à Myanmar. Préparation quotidienne de thé vert local. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale. Ingrédients • 2 à 4 g de thé vert • 250 ml de liquide total • Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût Préparation 1. Préchauffer le récipient. 2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille. 3. Filtrer complètement. 4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite. Repères pratiques • Noter la marque ou l'origine du thé utilisé. • Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière. • Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit. Profil sensoriel Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère. Variantes maîtrisées • Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet. • Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement. • Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction. Service et accords Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir. Prudence Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte. À retenir • Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres. • Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes. • Éviter de présenter la recette comme un remède.			

TRADITION

Thé au lotus vietnamien

Vietnam — tradition

RÉGION
VietnamBASE
thé vert parfumé au lotusSTYLE
infusion délicatePORTION
1 service

Repères

Thé au lotus vietnamien est associé à Vietnam. Thé floral lié à un savoir-faire de parfumage raffiné. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé vert parfumé au lotus
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Thé au gingembre vietnamien

Vietnam — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Vietnam	thé, gingembre	infusion épicée	1 service

Repères

Thé au gingembre vietnamien est associé à Vietnam. Association simple et chaude, souvent sucrée. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé, gingembre
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Teh poci

Java, Indonésie — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Java, Indonésie	thé au jasmin, sucre de ...	théière d'argile	1 service

Repères

Teh poci est associé à Java, Indonésie. Thé servi très sucré dans une petite théière, avec sucre au fond du verre. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé au jasmin, sucre de roche
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Teh talua

Sumatra, Indonésie — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Sumatra, Indonésie	thé, jaune d'œuf, sucre	émulsion	1 service

Repères

Teh talua est associé à Sumatra, Indonésie. Boisson riche où l'œuf est battu; hygiène et fraîcheur sont essentielles. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé, jaune d'œuf, sucre
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Utiliser un œuf très frais et un matériel impeccablement propre.
2. Battre l'élément riche avec le sucre jusqu'à mousse.
3. Verser progressivement le thé très chaud en fouettant.
4. Consommer immédiatement; ne pas conserver.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Çay turc

Türkiye — tradition

RÉGION
TürkiyeBASE
thé noir de RizeSTYLE
double théièrePORTION
1 service

Repères

Çay turc est associé à Türkiye. Un concentré supérieur est dilué avec l'eau chaude de la partie inférieure. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir de Rize
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préparer un concentré de thé dans la partie supérieure ou une petite théière.
2. Maintenir de l'eau chaude séparément.
3. Verser un peu de concentré dans la tasse.
4. Diluer selon la force désirée et proposer les accompagnements à part.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Çay azerbaïdjanais

Azerbaïdjan — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Azerbaïdjan	thé noir	théière et accompagnemen...	1 service

Repères

Çay azerbaïdjanais est associé à Azerbaïdjan. Servi chaud dans des verres en forme de poire, avec sucre, confiture ou citron. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Zavarka russe

*Russie — tradition*RÉGION
RussieBASE
concentré de thé noirSTYLE
samovarPORTION
1 service**Repères**

Zavarka russe est associé à Russie. Un thé très concentré est dilué avec de l'eau chaude. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingédients

- 2 à 4 g de concentré de thé noir
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préparer un concentré de thé dans la partie supérieure ou une petite théière.
2. Maintenir de l'eau chaude séparément.
3. Verser un peu de concentré dans la tasse.
4. Diluer selon la force désirée et proposer les accompagnements à part.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Thé géorgien

Géorgie — tradition

RÉGION
GéorgieBASE
thé noir ou vert localSTYLE
infusionPORTION
1 service

Repères

Thé géorgien est associé à Géorgie. Préparation de feuilles cultivées dans le Caucase. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir ou vert local
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Thé persan

Iran — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Iran	thé noir	samovar et sucre	1 service

Repères

Thé persan est associé à Iran. Thé clair à ambré, servi avec morceaux de sucre ou douceurs. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préparer un concentré de thé dans la partie supérieure ou une petite théière.
2. Maintenir de l’eau chaude séparément.
3. Verser un peu de concentré dans la tasse.
4. Diluer selon la force désirée et proposer les accompagnements à part.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l’origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu’une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d’extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l’objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l’œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Thé à la menthe marocain

Maroc — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Maroc	thé vert gunpowder, ment...	théière	1 service

Repères

Thé à la menthe marocain est associé à Maroc. Préparation d'hospitalité mêlant thé vert, menthe et sucre, avec de nombreuses variantes. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingédients

- 2 à 4 g de thé vert gunpowder, menthe, sucre
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Les trois verres sahraouis

Sahara occidental et régions voisines — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Sahara occidental et rég...	thé vert et sucre	rituel	1 service

Repères

Les trois verres sahraouis est associé à Sahara occidental et régions voisines. Plusieurs services successifs, souvent très sucrés et mousseux. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé vert et sucre
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préparer un thé concentré selon l’usage régional.
2. Sucre et, si prévu, parfumer de menthe.
3. Verser de manière à aérer la boisson et former une mousse.
4. Servir en petites portions successives, en respectant le rythme de partage.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l’origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu’une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d’extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l’objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l’œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Ataya sénégalais

Sénégal et Afrique de l'Ouest — tradition

RÉGION
Sénégal et Afrique de l'...

BASE
thé vert, sucre, menthe

STYLE
rituel

PORTION
1 service

Repères

Ataya sénégalais est associé à Sénégal et Afrique de l'Ouest. Service en plusieurs tournées avec une mousse caractéristique. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé vert, sucre, menthe
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préparer un thé concentré selon l'usage régional.
2. Sucre et, si prévu, parfumer de menthe.
3. Verser de manière à aérer la boisson et former une mousse.
4. Servir en petites portions successives, en respectant le rythme de partage.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Thé mauritanien

Mauritanie — tradition

RÉGION
MauritanieBASE
thé vert, sucre, mentheSTYLE
rituelPORTION
1 service

Repères

Thé mauritanien est associé à Mauritanie. Thé concentré, versé avec soin et partagé en petits verres. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé vert, sucre, menthe
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préparer un thé concentré selon l'usage régional.
2. Sucrer et, si prévu, parfumer de menthe.
3. Verser de manière à aérer la boisson et former une mousse.
4. Servir en petites portions successives, en respectant le rythme de partage.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Shaah somalien

*Somalie et diaspora — tradition*RÉGION
Somalie et diasporaBASE
thé noir, épices, laitSTYLE
décoction épicéePORTION
1 service**Repères**

Shaah somalien est associé à Somalie et diaspora. Thé parfumé de cardamome, cannelle ou clou de girofle, avec ou sans lait. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir, épices, lait
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Chai kényan

Kenya — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Kenya	thé noir, lait, sucre	décoction lactée	1 service

Repères

Chai kényan est associé à Kenya. Boisson quotidienne, souvent préparée en casserole. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir, lait, sucre
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Faire infuser ou frémir le thé et les épices dans une petite quantité d'eau.
2. Ajouter le lait et chauffer doucement sans débordement.
3. Filtrer complètement.
4. Sucrez modérément et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Chai tanzanien

Tanzanie — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Tanzanie	thé noir, lait, épices	décoction lactée	1 service

Repères

Chai tanzanien est associé à Tanzanie. Thé au lait pouvant intégrer gingembre ou cardamome. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir, lait, épices
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Faire infuser ou frémir le thé et les épices dans une petite quantité d'eau.
2. Ajouter le lait et chauffer doucement sans débordement.
3. Filtrer complètement.
4. Sucre modérément et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Thé épicé éthiopien

*Éthiopie — tradition*RÉGION
ÉthiopieBASE
thé noir et épicesSTYLE
infusion épicéePORTION
1 service**Repères**

Thé épicé éthiopien est associé à Éthiopie. Servi sucré, parfois après le café ou comme boisson autonome. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir et épices
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.

TRADITION

Builder's tea

Royaume-Uni — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Royaume-Uni	thé noir fort, lait	infusion forte	1 service

Repères

Builder's tea est associé à Royaume-Uni. Tasse robuste, généralement avec lait et parfois sucre. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de thé noir fort, lait
- 250 ml de liquide total
- Ajouts traditionnels indiqués dans la description, dosés au goût

Préparation

1. Préchauffer le récipient.
2. Infuser le thé à la température adaptée à sa famille.
3. Filtrer complètement.
4. Ajouter citron, sucre, confiture, menthe ou lait selon la tradition décrite.

Repères pratiques

- Noter la marque ou l'origine du thé utilisé.
- Un thé plus brisé extrait plus vite qu'une feuille entière.
- Le lait doit être chauffé doucement pour éviter le goût cuit.

Profil sensoriel

Le bon résultat respecte la structure de la boisson: intensité du thé, texture, niveau de sucre ou de sel et parfum des épices. Une version domestique peut être ajustée sans effacer son caractère.

Variantes maîtrisées

- Servir les ajouts à part lorsque la tradition le permet.
- Réduire le sucre par étapes plutôt que brutalement.
- Pour quatre personnes, multiplier la dose mais garder le même temps d'extraction.

Service et accords

Utiliser le récipient associé lorsque cela est possible, sans transformer l'objet en décor exotique. Expliquer brièvement le contexte et laisser la boisson tiédir.

Prudence

Contient de la caféine. Les versions très sucrées, salées, lactées ou riches en beurre doivent rester adaptées aux besoins de chacun. Pour les recettes à l'œuf, respecter une hygiène stricte.

À retenir

- Les épices entières donnent une tasse plus nette que les poudres.
- Une tradition vivante possède plusieurs versions légitimes.
- Éviter de présenter la recette comme un remède.