

THE NOIRS

À l'inverse du thé vert, le thé noir subit une oxydation complète. Une fois récoltées, les feuilles reposent entre 15 et 20 heures dans un endroit abrité, c'est là que l'enzyme responsable de l'oxydation agit. Après ce temps de repos, les feuilles sont séparées les unes des autres puis roulées.

Vient ensuite une deuxième phase d'oxydation : on laisse de nouveau reposer les feuilles pendant 2/3 heures entre 25 et 28°C avec un taux d'humidité de 80 à 90%. Le thé noir a une grande richesse aromatique, son oxydation lui donne un goût rond et intense.

À vrai dire, si on observe bien, le thé noir tend plutôt vers le rouge-orangé. C'est la raison pour laquelle, en Chine, il est parfois appelé "thé rouge".

(info extrait du site www.jadore-le-the.com)

Préparation
4 minutes
à 90°C

Vous avez aimé votre boisson et/ou vous avez envie d'en goûter une autre ? elles sont toutes disponibles en vrac, à partir de 50g. N'hésitez pas à demander à l'accueil.

VERSAILLES BIO	blend noir
VIETNAM BIO	darjeeling nature
EARL GREY	supérieur fleurs bleues
FRAISE SAUVAGE	fraise
CITRON DE PROVENCE	citron jaune
ROCHER COCO BIO	coco cookie
ZIZOU LE CARIBOU	abricot, badiane
RUSSE VERT BIO	agrumes, écorces
SAMOVAR	mandarine, fruits rouges
GRAND MÉCHANT LOUP	grenadine, citron
FORT DE FRANCE	ananas, passion
CHEZ GRAND-MÈRE	fruits confits bio ; orange, mangue
FRUITS CONFIT BIO	orange, mangue
PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS	fruits rouges
TAJ MAHAL	fleurs d'oranger, agrumes
MONTAGNES BLEUES	rhubarbe, cerise
LES PORTES DU SOLEIL	pêche, abricot
CASTOR & POLLUX	mandarine, amande
THE DES MARQUISES	mangue, bergamote
NOEL I	orange, caramel, cerises
PAIN D'ÉPICES	miel & épices
NEIGES D'ARGENT	cranberry et framboise
PETIT SCARABÉE	bergamote, vanille & fleurs
LA BARBE DU PÈRE NOEL	cannelle & pp corn
FABRIQUE DES LUTINS	cerise, caramel, épices

THE BLANCS

À Beaucoup plus rare, le thé blanc est principalement produit en Chine dans les provinces du Yunnan et du Fujian. Pour produire ce thé, seuls les bourgeons ainsi que les jeunes feuilles sont récoltés à la main, une fois par an.

Mais pourquoi l'appelle-t-on thé blanc ? Tout simplement, car lors de la récolte, les bourgeons sont recouverts d'un duvet couleur argent et qui blanchit ensuite, lors du séchage.

Ce thé est peu transformé. Après la cueillette, les bourgeons et les jeunes feuilles (parfois uniquement les bourgeons) sont flétris avant d'être séchés au soleil. À la différence du thé noir, du thé vert ou du oolong, on ne cherche pas à stopper l'oxydation naturelle des feuilles dès les premières étapes de fabrication en les mettant en contact avec une source de chaleur. C'est le séchage au soleil à la fin du processus qui remplit cette fonction.

Le thé blanc séduit par ses notes florales délicates. Ses bienfaits sont bien préservés du fait de sa faible manipulation. Ses vitamines restent intactes et il est riche en polyphénols, antioxydants naturels.

(info extrait du site www.jadore-le-the.com)

Préparation
2-3 minutes
à 80°C

JASMIN DE FRUITS	jasmin et fraise
LES FESSES DE CUPIDON	pêche, rose
SAIGON MON AMOUR	orange, fruits exotiques
SUPER FRUITS	goji, grenade, cranberry
AURORE BORÉALE	citron, gingembre
CHEVEUX D'ANGE	chocolat, vanille
DUCHESSE	vanille, fraise
BALI	fruits des îles, jasmin

Vous avez aimé votre boisson et/ou vous avez envie d'en goûter une autre ? elles sont toutes disponibles en vrac, à partir de 50g. N'hésitez pas à demander à l'accueil.

THE VERTS

Le thé vert est un thé non oxydé. À peine les feuilles de thé ramassées, on utilise la chaleur pour neutraliser l'enzyme responsable de leur oxydation. Le thé garde donc sa couleur verte, proche de celle qu'il avait au moment de la cueillette.

Thé vert de Chine : Pour stopper l'oxydation, le thé vert de Chine est torréfié au wok, c'est la méthode Kamairi. Les feuilles sont placées dans un grand wok dont les parois sont chauffées à très haute température (300°C) pendant quelques minutes. Ensuite, les feuilles sont malaxées dans une machine, puis façonnées (roulées, torsadées) avant de subir une deuxième torréfaction. Elles sont ensuite séchées pour faire baisser leur taux d'humidité.

Thé vert du Japon : Le thé vert du Japon, lui, subit une méthode différente pour stopper l'oxydation : Mushi, qui est une cuisson vapeur. Les feuilles sont soumises à une température de 100°C environ 30 secondes, un temps d'étuvage court qui est déterminant pour la qualité aromatique du thé vert. Autrefois, les feuilles étaient placées dans un panier vapeur, aujourd'hui remplacé par une sorte de tuyau traversé par de la vapeur d'eau. Cette méthode, sans contact direct avec la source de chaleur, permet de préserver les vitamines et les saveurs du thé. Il a un aspect plus homogène que le thé vert de Chine et a souvent une forme d'aiguille.

(info extrait du site www.jadore-le-the.com)

Préparation
3-4 minutes
à 90°C

Vous avez aimé votre boisson et/ou vous avez envie d'en goûter une autre ? elles sont toutes disponibles en vrac, à partir de 50g. N'hésitez pas à demander à l'accueil.

CHINE VERT SENCHA	sencha
Ô CITRON BIO	citron vert
CHRISTMAS CAKE	cerise, épices, pomme, cannelle
MONTAGNES VERTES	rhubarbe, fraise
ATOUR COEUR	groseille, cerise
FRUIT DE LA PASSION	fruit de la passion
LES HOMMES BLEUS	deux menthes
VEULES LES ROSES	poire, litchi
CORSICA BIO	myrte, citron l
LES BÊTISES DE CHARLOTTE:	framboise, crème
RESPIRE !	sencha, eucalyptus
VAMOS À LA PLAYA	menthe, citron
CHUNMEE	citrus, gingembre
PURPLE RAIN	figue, berrys
MELODY NELSON	fraisien orange
MANGI ! MANGO !	mangue carambole
ROSE BAISER	cranberrys, framboise
LOUP BOUTIN	cerise
LOVE ETC	passion bergamote
LA FILLE DU PÈRE FOUETTARD	orange épices
SENCHA ORANGE CITRON BIO	orange citron
TARTELETTE	abricot passion
BOLERO	violette & baies de la forêt
NOS JOURS HEUREUX	cerise & pêche
TCHAI	cannelle, gingembre, réglisse, cardome, clous de girofles

INFUSIONS THERAPEUTIQUES

Les infusions ne contiennent aucune feuille de thé mais un mélange de plantes, herbes et/ou fruits. Les infusions conviennent à tous, y compris aux enfants, personnes âgées. Elles peuvent avoir de nombreux bienfaits thérapeutiques pour certaines ou avoir un « simple » intérêt gustatif selon le mélange.

MARE NOSTRUM

CONFIDENCE D'UN VIEUX GREC

ÉLIXIR DE CHASSE L'HIVER

MARCHAND DE SABLE

VENTRE PLAT

PERFORMANCE BIO

BAUME DU TIBRE

LES DOIGTS DE FÉE

POIDS PLUME

APRES L'ORAGE

LE PTITS MOUCHOIS BIO

VOODOO TCHAI BIO

LE PTIT GRISOU

PHYTOGYNE BIO

HELSINKI BIO

digestif : ortie citron

toux : gorge, miel, citron

fatigue et états grippaux, orange, cannelle

nuit paisible : tilleul, fleurs d'oranger

drainant : cerise, cranberry

sport : citronnelle, aubier de tilleul

maux de tête : orange, lavande

douleurs articulaires

minceur ; maté, pissenlit, agrumes

détox : ortie, citron

curcuma, citron, gingembre

ayurveda

anis, carvi, chicoree

chanvre

chanvre

Préparation
5-10 minutes
à 100°C

Vous avez aimé votre boisson et/ou vous avez envie d'en goûter une autre ? elles sont toutes disponibles en vrac, à partir de 50g. N'hésitez pas à demander à l'accueil.

INFUSIONS PARFUMÉES

Les infusions ne contiennent aucune feuille de thé mais un mélange de plantes, herbes et/ou fruits. Les infusions conviennent à tous, y compris aux enfants, personnes âgées. Elles peuvent avoir de nombreux bienfaits thérapeutiques pour certaines ou avoir un « simple » intérêt gustatif selon le mélange.

Préparation
5-10 minutes
à 100°C

Vous avez aimé votre boisson et/ou vous avez envie d'en goûter une autre ? elles sont toutes disponibles en vrac, à partir de 50g. N'hésitez pas à demander à l'accueil.

JOLIE JOLIE	salade de fruits
CITRON DE MENTON BIO	citron, caramel, abricot
PETIT POULET	cassis, groseille, papaye
JULIE ET CASIMIR	abricot, miel
FILTRE D'AMOUR	fraise, orange
PÊCHE ET CAROTTES	Pêche et carottes
LOLLIPOP	pomme, cola
LADY KATE	pommes, menthe
ARSÈNE LUPIN	pomme, poire, mûre
COUP DE CŒUR	cassis, cannelle, menthe
PASTÈQUE	pastèque, menthe
LE ROI GUSTAVE	Yuzu, orange
SOUVENIRS DE FRANCE	fruits de la forêt
LIMONADE	Orange, citron, pomme
GOJI POWER	super fruits
L'ÎLE AUX PIRATES	pomme, poire, abricots
LES RÊVES DU MISSISSIPPI	orangeade
RHUBARDE DE SIBÉRIE	rhubarbe, miel
FRAISE SUREAU	Fraise Sureau
LE NOEL DE ZEZETTE ET FELIX	vin chaud
DRACULA!	mangue, hibiscus
CHERRY, CHERRY	cerise

ROOIBOS

Le rooibos (aussi appelé « thé rouge ») se distingue de ses confrères. En effet, ce thé ne provient pas de la plante mère *Camelia Sinensis*. Le rooibos vient lui d'un arbuste cultivé à la base en Afrique du Sud (*Aspalathus Linearis*). Contrairement aux thés, le rooibos ne contient pas de théine. Il est rempli de sels minéraux et très bon pour la santé. On peut boire ces mélanges chaud ou froid, en fonction de la saison.

(info tirée de www.yoma-tea.be)

JASMINE BIO	jasmin abricot
PÊCHÉ MIGNON BIO	pêche de vigne
365 HAMMAM	figue de barbarie
BLANCHE NEIGE	coco, grenade amande
LA DORMEUSE DU VALHALLA BIO	cassis, framboise, fruits rouges
HONEYBUSH CARROTT CAKE BIO	honeybush, carotte, cannelle
ICE TEA	pêche, vanille
GRENADE ROYALE	grenade
PRINCES DES CARAIBES	mangue, papaye
AMOUR DE CITRON	citron
ORANGE DU SOIR	orange, cannelle
BON BAISER DE PRAGUE	fruits rouges
P'TIT BISCUIT	amande, fruits secs, dattes

Préparation
3-6 minutes
à 95°C

Vous avez aimé votre boisson et/ou vous avez envie d'en goûter une autre ? elles sont toutes disponibles en vrac, à partir de 50g. N'hésitez pas à demander à l'accueil.

MATE

Contrairement aux croyances, le maté, que certains appellent « thé maté », n'est pas une variété de thé. Bien que similaires en apparences, le thé et le maté sont deux plantes totalement différentes.

Le maté traditionnel se prépare en faisant infuser 25g de feuilles de yerba mate dans unealebasse à maté (le récipient). Une fois préparée, la boisson se sirote à l'aide d'une paille filtrante que l'on appelle bombilla. La grande particularité du maté est la possibilité de l'infuser de nombreuses fois (jusqu'à 10 infusions pour une même préparation). Les grand adeptes de maté utilisent en complément un thermos à maté pour pouvoir ré-infuser leur maté toute la journée sans avoir à chauffer de l'eau.

Énergisant puissant et longue durée, le maté favorise la concentration et aide à rester en forme toute la journée. Ces propriétés énergisantes si particulières sont rendus possible grâce à la combinaison de la caféine et de la théobromine (autre molécule énergisante). À la différence du café, le maté ne provoque donc ni pic d'excitation ni "coup de barre"

(info tirée de www.labombilla.fr)

SUPER TONIC maté, yuzu
BOOST orange, ananas
MELOCOTON pêche

Préparation
5 minutes
à 100°C

Vous avez aimé votre boisson et/ou vous avez envie d'en goûter une autre ? elles sont toutes disponibles en vrac, à partir de 50g. N'hésitez pas à demander à l'accueil.

OOLONG

Le thé oolong se situe entre le thé noir et le thé vert. Il est soumis à l'oxydation, mais celle-ci est interrompue avant qu'il ne devienne un thé noir. Il est également appelé thé bleu ou bleu-vert.

Les étapes de production se déroulent sur deux jours :

Seules les feuilles sont récoltées, pas les bourgeons comme c'est parfois le cas pour le thé noir ou le thé vert. Elles sont tout d'abord laissées au soleil entre 20 et 40 minutes, elles sont ensuite mélangées sur un plateau en bambou, en intérieur.

Les producteurs alternent des phases de mélange et de repos des feuilles, de manière régulière (toutes les heures pendant 10h) afin de stimuler leur oxydation de façon homogène. Ces phases de mélange sont très importantes, elles pourraient être comparées à des massages qui éveillent le potentiel aromatique du thé.

Vient ensuite l'étape de torréfaction qui va stopper l'oxydation : les feuilles sont chauffées dans un wok entre 8 et 15 minutes, puis elles sont roulées et séchées.

Selon son oxydation, le goût du oolong varie.

Lorsque l'oxydation est légère, les thés oolong sont proches des thés verts, ils développent des saveurs végétales et florales.

Lorsque l'oxydation est plus importante, le thé Oolong a des notes plus corsées, parfois boisées qui le rapproche plus d'un thé noir

(info tirée de www.yoma-tea.be)

Préparation
4 minutes
à 80°C

PECHE ABRICOT oolong bleu vert, pêche, abricot
FLORENTIN oolong, fruits secs, miel, cacao
FRAISE MENTHE oolong, fraise, menthe

Vous avez aimé votre boisson et/ou vous avez envie d'en goûter une autre ? elles sont toutes disponibles en vrac, à partir de 50g. N'hésitez pas à demander à l'accueil.