

TRADITION

English Breakfast

Royaume-Uni — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Royaume-Uni	assemblage de thés noirs	infusion	1 service

Repères

English Breakfast est associé à Royaume-Uni. Assemblage corsé adapté au petit déjeuner et au 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 assemblage de thés noirs
- 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

Afternoon tea

Royaume-Uni — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Royaume-Uni	thé noir ou parfumé	service	1 service

Repères

Afternoon tea est associé à Royaume-Uni. Le thé s'intègre à un service de bouchées salées et sucrées. 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 parfumé
- 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

London Fog

Canada et monde anglophone — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Canada et monde anglopho...	Earl Grey, lait, vanille	latte	1 service

Repères

London Fog est associé à Canada et monde anglophone. Latte de thé à la bergamote et vanille. Les proportions familiales varient; cette version vise une tasse cohérente et reproductible sans prétendre remplacer la transmission locale.

Ingrédients

- 2 à 4 g de Earl Grey, lait, vanille
- 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

Thé irlandais fort

*Irlande — tradition***RÉGION**
Irlande**BASE**
assemblage noir**STYLE**
infusion forte**PORTION**
1 service

Repères

Thé irlandais fort est associé à Irlande. Tasse maltée et corsée, souvent avec 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 assemblage 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

Thé écossais

*Écosse — tradition*RÉGION
ÉcosseBASE
thé noirSTYLE
infusion fortePORTION
1 service**Repères**

Thé écossais est associé à Écosse. Thé de petit déjeuner robuste, adapté à une eau parfois minérale. 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
- 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 frison oriental

Frise orientale, Allemagne — tradition

RÉGION

Frise orientale, Allemag...

BASE

assemblage noir, sucre c...

STYLE

service en couches

PORTION

1 service

Repères

Thé frison oriental est associé à Frise orientale, Allemagne. Le sucre candi, le thé et la crème forment un service codifié sans remuer. 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 noir, sucre candi, 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 russe au citron

Russie et Europe de l'Est — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Russie et Europe de l'Est	thé noir, citron	infusion citronnée	1 service

Repères

Thé russe au citron est associé à Russie et Europe de l'Est. Le citron et parfois la confiture accompagnent un thé noir dilué. 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, citron
- 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 polonais au sirop de framboise

Pologne — tradition

RÉGION
PologneBASE
thé noir, sirop de framboise...STYLE
infusion fruitéePORTION
1 service

Repères

Thé polonais au sirop de framboise est associé à Pologne. Une tasse hivernale fruitée et 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 noir, sirop de framboise
- 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 tchèque au citron

Tchéquie — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Tchéquie	thé noir, citron	infusion	1 service

Repères

Thé tchèque au citron est associé à Tchéquie. Service simple avec citron et sucre à part. 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, citron
- 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 français au citron

France — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
France	thé noir ou vert, citron	infusion	1 service
Repères Thé français au citron est associé à France. Une préparation sobre, souvent servie en salon de thé. 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 ou vert, citron • 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 turc à la sauge en mélange

Türkiye — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Türkiye	thé noir et sauge alimen...	infusion aromatique	1 service

Repères

Thé turc à la sauge en mélange est associé à Türkiye. Une adaptation régionale associant une petite quantité de plante aromatique au 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 et sauge alimentaire
- 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

Sulaimani chai

Kerala, Inde et région du Golfe — tradition

RÉGION	BASE	STYLE	PORTION
Kerala, Inde et région d...	thé noir, citron et épics...	infusion citronnée	1 service

Repères

Sulaimani chai est associé à Kerala, Inde et région du Golfe. Thé clair sans lait, parfumé de citron, cardamome ou menthe selon les versions. 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, citron 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

Thé arabe à la menthe

*Moyen-Orient — tradition***RÉGION**
Moyen-Orient**BASE**
thé noir, menthe, sucre**STYLE**
infusion**PORTION**
1 service

Repères

Thé arabe à la menthe est associé à Moyen-Orient. Les proportions et épices changent selon les pays et 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 noir, 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.

CRÉATION

Atelier de thé 001 — sencha, pomme et cannelle

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur sencha. La base apporte citron, herbe fraîche et douceur marine; pomme séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que cannelle de Ceylan sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de sencha
- 1 à 2 g de pomme séchée
- Une petite quantité de cannelle de Ceylan
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser sencha avec pomme séchée pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter cannelle de Ceylan seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: citron, herbe fraîche et douceur marine, complété par pomme et cannelle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 002 — thé blanc, pêche et jasmin

*Création contemporaine*THÉ
blancEAU
82 à 90 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé blanc. La base apporte fleur, miel et fruit tendre; pêche séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que jasmin alimentaire sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de thé blanc
- 1 à 2 g de pêche séchée
- Une petite quantité de jasmin alimentaire
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Infuser thé blanc avec pêche séchée pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter jasmin alimentaire seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, miel et fruit tendre, complété par pêche et jasmin. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 003 — oolong clair, noix de coco et pandan

Création contemporaine

THÉ
oolong clair

EAU
88 à 94 °C

TEMPS
2 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong clair. La base apporte fleur, crème et pêche; noix de coco fournit le corps ou le fruit, tandis que pandan sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong clair
- 1 à 2 g de noix de coco
- Une petite quantité de pandan
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Infuser oolong clair avec noix de coco pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter pandan seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, crème et pêche, complété par noix de coco et pandan. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 004 — oolong torréfié, cassis et baie rose

Création contemporaine

THÉ	EAU	TEMPS	CAFÉINE
oolong torréfié	94 à 98 °C	2 à 4 min	présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong torréfié. La base apporte noisette, bois et caramel; cassis séché fournit le corps ou le fruit, tandis que baie rose sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong torréfié
- 1 à 2 g de cassis séché
- Une petite quantité de baie rose
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser oolong torréfié avec cassis séché pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter baie rose seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: noisette, bois et caramel, complété par cassis et baie rose. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 005 — thé noir Assam, datte et cardamome

Création contemporaine

THÉ
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir Assam. La base apporte malt, miel sombre et épices; datte fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir Assam
- 1 à 2 g de datte
- Une petite quantité de cardamome
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir Assam avec datte pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter cardamome seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: malt, miel sombre et épices, complété par datte et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 006 — thé noir de Ceylan, rose et vanille

Création contemporaine

THÉ
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir de Ceylan. La base apporte agrume, bois et vivacité; rose alimentaire fournit le corps ou le fruit, tandis que vanille sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de Ceylan
- 1 à 2 g de rose alimentaire
- Une petite quantité de vanille
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir de Ceylan avec rose alimentaire pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter vanille seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: agrume, bois et vivacité, complété par rose et vanille. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 007 — hojicha, framboise et hibiscus

*Création contemporaine***THÉ**
oolong torréfié**EAU**
94 à 98 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur hojicha. La base apporte grillé, noisette et cacao; framboise séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que hibiscus sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de hojicha
- 1 à 2 g de framboise séchée
- Une petite quantité de hibiscus
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser hojicha avec framboise séchée pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter hibiscus seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: grillé, noisette et cacao, complété par framboise et hibiscus. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 008 — jasmin vert, citron et gingembre

Création contemporaine

THÉ
parfumé

EAU
85 à 92 °C

TEMPS
2 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur jasmin vert. La base apporte jasmin, fraîcheur et douceur; zeste de citron fournit le corps ou le fruit, tandis que gingembre sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de jasmin vert
- 1 à 2 g de zeste de citron
- Une petite quantité de gingembre
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Infuser jasmin vert avec zeste de citron pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter gingembre seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: jasmin, fraîcheur et douceur, complété par citron et gingembre. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 009 — pu'er shou, tamarin et cannelle

Création contemporaine

THÉ
sombreEAU
96 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur pu'er shou. La base apporte bois, terre propre et datte; tamarin fournit le corps ou le fruit, tandis que cannelle sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de pu'er shou
- 1 à 2 g de tamarin
- Une petite quantité de cannelle
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Infuser pu'er shou avec tamarin pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter cannelle seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: bois, terre propre et datte, complété par tamarin et cannelle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 010 — genmaicha, abricot et osmanthus

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur genmaicha. La base apporte riz grillé, végétal et douceur; abricot sec fournit le corps ou le fruit, tandis que osmanthus sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de genmaicha
- 1 à 2 g de abricot sec
- Une petite quantité de osmanthus
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser genmaicha avec abricot sec pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter osmanthus seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: riz grillé, végétal et douceur, complété par abricot et osmanthus. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 011 — sencha, tamarin et cannelle

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur sencha. La base apporte citron, herbe fraîche et douceur marine; tamarin fournit le corps ou le fruit, tandis que cannelle sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de sencha
- 1 à 2 g de tamarin
- Une petite quantité de cannelle
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser sencha avec tamarin pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter cannelle seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: citron, herbe fraîche et douceur marine, complété par tamarin et cannelle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 012 — thé blanc, abricot et osmanthus

*Création contemporaine*THÉ
blancEAU
82 à 90 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé blanc. La base apporte fleur, miel et fruit tendre; abricot sec fournit le corps ou le fruit, tandis que osmanthus sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de thé blanc
- 1 à 2 g de abricot sec
- Une petite quantité de osmanthus
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Infuser thé blanc avec abricot sec pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter osmanthus seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, miel et fruit tendre, complété par abricot et osmanthus. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 013 — oolong clair, yuzu et miel

*Création contemporaine***THÉ**
oolong clair**EAU**
88 à 94 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong clair. La base apporte fleur, crème et pêche; zeste de yuzu fournit le corps ou le fruit, tandis que miel sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong clair
- 1 à 2 g de zeste de yuzu
- Une petite quantité de miel
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Infuser oolong clair avec zeste de yuzu pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter miel seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, crème et pêche, complété par yuzu et miel. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 014 — oolong torréfié, orange et girofle

*Création contemporaine***THÉ**
oolong torréfié**EAU**
94 à 98 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong torréfié. La base apporte noisette, bois et caramel; zeste d'orange fournit le corps ou le fruit, tandis que clou de girofle sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong torréfié
- 1 à 2 g de zeste d'orange
- Une petite quantité de clou de girofle
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser oolong torréfié avec zeste d'orange pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter clou de girofle seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: noisette, bois et caramel, complété par orange et girofle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 015 — thé noir Assam, cacao et muscade

Création contemporaine

THÉ
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir Assam. La base apporte malt, miel sombre et épices; écorce de cacao fournit le corps ou le fruit, tandis que une pincée de muscade sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir Assam
- 1 à 2 g de écorce de cacao
- Une petite quantité de une pincée de muscade
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir Assam avec écorce de cacao pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter une pincée de muscade seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: malt, miel sombre et épices, complété par cacao et muscade. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 016 — thé noir de Ceylan, poire et cardamome

Création contemporaine

THÉ
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir de Ceylan. La base apporte agrume, bois et vivacité; poire séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome verte sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de Ceylan
- 1 à 2 g de poire séchée
- Une petite quantité de cardamome verte
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir de Ceylan avec poire séchée pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter cardamome verte seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: agrume, bois et vivacité, complété par poire et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 017 — hojicha, figue et poivre long

Création contemporaine

THÉ
oolong torréfiéEAU
94 à 98 °CTEMPS
2 à 4 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur hojicha. La base apporte grillé, noisette et cacao; figue sèche fournit le corps ou le fruit, tandis que poivre long sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de hojicha
- 1 à 2 g de figue sèche
- Une petite quantité de poivre long
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser hojicha avec figue sèche pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter poivre long seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: grillé, noisette et cacao, complété par figue et poivre long. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 018 — jasmin vert, pomme et cannelle

*Création contemporaine*THÉ
parfuméEAU
85 à 92 °CTEMPS
2 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur jasmin vert. La base apporte jasmin, fraîcheur et douceur; pomme séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que cannelle de Ceylan sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de jasmin vert
- 1 à 2 g de pomme séchée
- Une petite quantité de cannelle de Ceylan
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Infuser jasmin vert avec pomme séchée pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter cannelle de Ceylan seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: jasmin, fraîcheur et douceur, complété par pomme et cannelle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 019 — pu'er shou, pêche et jasmin

Création contemporaine

THÉ
sombreEAU
96 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur pu'er shou. La base apporte bois, terre propre et datte; pêche séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que jasmin alimentaire sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de pu'er shou
- 1 à 2 g de pêche séchée
- Une petite quantité de jasmin alimentaire
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Infuser pu'er shou avec pêche séchée pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter jasmin alimentaire seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: bois, terre propre et datte, complété par pêche et jasmin. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 020 — genmaicha, noix de coco et pandan

Création contemporaine

THÉ
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur genmaicha. La base apporte riz grillé, végétal et douceur; noix de coco fournit le corps ou le fruit, tandis que pandan sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de genmaicha
- 1 à 2 g de noix de coco
- Une petite quantité de pandan
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser genmaicha avec noix de coco pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter pandan seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: riz grillé, végétal et douceur, complété par noix de coco et pandan. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 021 — sencha, pêche et jasmin

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur sencha. La base apporte citron, herbe fraîche et douceur marine; pêche séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que jasmin alimentaire sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de sencha
- 1 à 2 g de pêche séchée
- Une petite quantité de jasmin alimentaire
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser sencha avec pêche séchée pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter jasmin alimentaire seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: citron, herbe fraîche et douceur marine, complété par pêche et jasmin. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 022 — thé blanc, noix de coco et pandan

Création contemporaine

THÉ
blanc

EAU
82 à 90 °C

TEMPS
3 à 5 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé blanc. La base apporte fleur, miel et fruit tendre; noix de coco fournit le corps ou le fruit, tandis que pandan sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de thé blanc
- 1 à 2 g de noix de coco
- Une petite quantité de pandan
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Infuser thé blanc avec noix de coco pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter pandan seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, miel et fruit tendre, complété par noix de coco et pandan. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 023 — oolong clair, cassis et baie rose

Création contemporaine

THÉ
oolong clairEAU
88 à 94 °CTEMPS
2 à 4 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur oolong clair. La base apporte fleur, crème et pêche; cassis séché fournit le corps ou le fruit, tandis que baie rose sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong clair
- 1 à 2 g de cassis séché
- Une petite quantité de baie rose
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Infuser oolong clair avec cassis séché pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter baie rose seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, crème et pêche, complété par cassis et baie rose. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 024 — oolong torréfié, datte et cardamome

Création contemporaine

THÉ
oolong torréfié

EAU
94 à 98 °C

TEMPS
2 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong torréfié. La base apporte noisette, bois et caramel; datte fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong torréfié
- 1 à 2 g de datte
- Une petite quantité de cardamome
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser oolong torréfié avec datte pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter cardamome seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: noisette, bois et caramel, complété par datte et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 025 — thé noir Assam, rose et vanille

*Création contemporaine*THÉ
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir Assam. La base apporte malt, miel sombre et épices; rose alimentaire fournit le corps ou le fruit, tandis que vanille sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir Assam
- 1 à 2 g de rose alimentaire
- Une petite quantité de vanille
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir Assam avec rose alimentaire pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter vanille seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: malt, miel sombre et épices, complété par rose et vanille. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 026 — thé noir de Ceylan, framboise et hibiscus

*Création contemporaine*THÉ
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir de Ceylan. La base apporte agrume, bois et vivacité; framboise séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que hibiscus sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de Ceylan
- 1 à 2 g de framboise séchée
- Une petite quantité de hibiscus
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir de Ceylan avec framboise séchée pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter hibiscus seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: agrume, bois et vivacité, complété par framboise et hibiscus. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 027 — hojicha, citron et gingembre

*Création contemporaine***THÉ**
oolong torréfié**EAU**
94 à 98 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur hojicha. La base apporte grillé, noisette et cacao; zeste de citron fournit le corps ou le fruit, tandis que gingembre sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de hojicha
- 1 à 2 g de zeste de citron
- Une petite quantité de gingembre
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser hojicha avec zeste de citron pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter gingembre seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: grillé, noisette et cacao, complété par citron et gingembre. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 028 — jasmin vert, tamarin et cannelle

Création contemporaine

THÉ
parfumé

EAU
85 à 92 °C

TEMPS
2 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur jasmin vert. La base apporte jasmin, fraîcheur et douceur; tamarin fournit le corps ou le fruit, tandis que cannelle sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de jasmin vert
- 1 à 2 g de tamarin
- Une petite quantité de cannelle
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Infuser jasmin vert avec tamarin pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter cannelle seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: jasmin, fraîcheur et douceur, complété par tamarin et cannelle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 029 — pu'er shou, abricot et osmanthus

*Création contemporaine*THÉ
sombreEAU
96 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur pu'er shou. La base apporte bois, terre propre et datte; abricot sec fournit le corps ou le fruit, tandis que osmanthus sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de pu'er shou
- 1 à 2 g de abricot sec
- Une petite quantité de osmanthus
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Infuser pu'er shou avec abricot sec pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter osmanthus seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: bois, terre propre et datte, complété par abricot et osmanthus. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 030 — genmaicha, yuzu et miel

Création contemporaine

THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur genmaicha. La base apporte riz grillé, végétal et douceur; zeste de yuzu fournit le corps ou le fruit, tandis que miel sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de genmaicha
- 1 à 2 g de zeste de yuzu
- Une petite quantité de miel
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser genmaicha avec zeste de yuzu pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter miel seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: riz grillé, végétal et douceur, complété par yuzu et miel. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 031 — sencha, abricot et osmanthus

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur sencha. La base apporte citron, herbe fraîche et douceur marine; abricot sec fournit le corps ou le fruit, tandis que osmanthus sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de sencha
- 1 à 2 g de abricot sec
- Une petite quantité de osmanthus
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser sencha avec abricot sec pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter osmanthus seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: citron, herbe fraîche et douceur marine, complété par abricot et osmanthus. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 032 — thé blanc, yuzu et miel

*Création contemporaine*THÉ
blancEAU
82 à 90 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé blanc. La base apporte fleur, miel et fruit tendre; zeste de yuzu fournit le corps ou le fruit, tandis que miel sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de thé blanc
- 1 à 2 g de zeste de yuzu
- Une petite quantité de miel
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Infuser thé blanc avec zeste de yuzu pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter miel seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, miel et fruit tendre, complété par yuzu et miel. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 033 — oolong clair, orange et girofle

Création contemporaine

THÉ
oolong clairEAU
88 à 94 °CTEMPS
2 à 4 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur oolong clair. La base apporte fleur, crème et pêche; zeste d'orange fournit le corps ou le fruit, tandis que clou de girofle sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong clair
- 1 à 2 g de zeste d'orange
- Une petite quantité de clou de girofle
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Infuser oolong clair avec zeste d'orange pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter clou de girofle seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, crème et pêche, complété par orange et girofle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 034 — oolong torréfié, cacao et muscade

Création contemporaine

THÉ
oolong torréfié

EAU
94 à 98 °C

TEMPS
2 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong torréfié. La base apporte noisette, bois et caramel; écorce de cacao fournit le corps ou le fruit, tandis que une pincée de muscade sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong torréfié
- 1 à 2 g de écorce de cacao
- Une petite quantité de une pincée de muscade
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser oolong torréfié avec écorce de cacao pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter une pincée de muscade seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: noisette, bois et caramel, complété par cacao et muscade. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 035 — thé noir Assam, poire et cardamome

*Création contemporaine*THÉ
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir Assam. La base apporte malt, miel sombre et épices; poire séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome verte sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir Assam
- 1 à 2 g de poire séchée
- Une petite quantité de cardamome verte
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir Assam avec poire séchée pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter cardamome verte seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: malt, miel sombre et épices, complété par poire et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 036 — thé noir de Ceylan, figue et poivre long

*Création contemporaine*THÉ
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir de Ceylan. La base apporte agrume, bois et vivacité; figue sèche fournit le corps ou le fruit, tandis que poivre long sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de Ceylan
- 1 à 2 g de figue sèche
- Une petite quantité de poivre long
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir de Ceylan avec figue sèche pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter poivre long seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: agrume, bois et vivacité, complété par figue et poivre long. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 037 — hojicha, pomme et cannelle

*Création contemporaine***THÉ**
oolong torréfié**EAU**
94 à 98 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur hojicha. La base apporte grillé, noisette et cacao; pomme séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que cannelle de Ceylan sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de hojicha
- 1 à 2 g de pomme séchée
- Une petite quantité de cannelle de Ceylan
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser hojicha avec pomme séchée pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter cannelle de Ceylan seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: grillé, noisette et cacao, complété par pomme et cannelle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 038 — jasmin vert, pêche et jasmin

*Création contemporaine*THÉ
parfuméEAU
85 à 92 °CTEMPS
2 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur jasmin vert. La base apporte jasmin, fraîcheur et douceur; pêche séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que jasmin alimentaire sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de jasmin vert
- 1 à 2 g de pêche séchée
- Une petite quantité de jasmin alimentaire
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Infuser jasmin vert avec pêche séchée pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter jasmin alimentaire seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: jasmin, fraîcheur et douceur, complété par pêche et jasmin. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 039 — pu'er shou, noix de coco et pandan

Création contemporaine

THÉ
sombre

EAU
96 °C

TEMPS
3 à 5 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur pu'er shou. La base apporte bois, terre propre et datte; noix de coco fournit le corps ou le fruit, tandis que pandan sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de pu'er shou
- 1 à 2 g de noix de coco
- Une petite quantité de pandan
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Infuser pu'er shou avec noix de coco pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter pandan seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: bois, terre propre et datte, complété par noix de coco et pandan. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 040 — genmaicha, cassis et baie rose

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur genmaicha. La base apporte riz grillé, végétal et douceur; cassis séché fournit le corps ou le fruit, tandis que baie rose sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de genmaicha
- 1 à 2 g de cassis séché
- Une petite quantité de baie rose
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser genmaicha avec cassis séché pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter baie rose seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: riz grillé, végétal et douceur, complété par cassis et baie rose. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 041 — sencha, noix de coco et pandan

Création contemporaine

THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur sencha. La base apporte citron, herbe fraîche et douceur marine; noix de coco fournit le corps ou le fruit, tandis que pandan sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de sencha
- 1 à 2 g de noix de coco
- Une petite quantité de pandan
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser sencha avec noix de coco pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter pandan seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: citron, herbe fraîche et douceur marine, complété par noix de coco et pandan. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 042 — thé blanc, cassis et baie rose

*Création contemporaine*THÉ
blancEAU
82 à 90 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé blanc. La base apporte fleur, miel et fruit tendre; cassis séché fournit le corps ou le fruit, tandis que baie rose sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de thé blanc
- 1 à 2 g de cassis séché
- Une petite quantité de baie rose
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Infuser thé blanc avec cassis séché pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter baie rose seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, miel et fruit tendre, complété par cassis et baie rose. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 043 — oolong clair, datte et cardamome

Création contemporaine

THÉ
oolong clair

EAU
88 à 94 °C

TEMPS
2 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong clair. La base apporte fleur, crème et pêche; datte fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong clair
- 1 à 2 g de datte
- Une petite quantité de cardamome
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Infuser oolong clair avec datte pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter cardamome seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, crème et pêche, complété par datte et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 044 — oolong torréfié, rose et vanille

Création contemporaine

THÉ
oolong torréfiéEAU
94 à 98 °CTEMPS
2 à 4 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur oolong torréfié. La base apporte noisette, bois et caramel; rose alimentaire fournit le corps ou le fruit, tandis que vanille sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong torréfié
- 1 à 2 g de rose alimentaire
- Une petite quantité de vanille
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser oolong torréfié avec rose alimentaire pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter vanille seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: noisette, bois et caramel, complété par rose et vanille. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 045 — thé noir Assam, framboise et hibiscus

Création contemporaine

THÉ
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir Assam. La base apporte malt, miel sombre et épices; framboise séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que hibiscus sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir Assam
- 1 à 2 g de framboise séchée
- Une petite quantité de hibiscus
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir Assam avec framboise séchée pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter hibiscus seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: malt, miel sombre et épices, complété par framboise et hibiscus. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 046 — thé noir de Ceylan, citron et gingembre

*Création contemporaine*THÉ
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir de Ceylan. La base apporte agrume, bois et vivacité; zeste de citron fournit le corps ou le fruit, tandis que gingembre sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de Ceylan
- 1 à 2 g de zeste de citron
- Une petite quantité de gingembre
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir de Ceylan avec zeste de citron pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter gingembre seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: agrume, bois et vivacité, complété par citron et gingembre. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 047 — hojicha, tamarin et cannelle

*Création contemporaine***THÉ**
oolong torréfié**EAU**
94 à 98 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur hojicha. La base apporte grillé, noisette et cacao; tamarin fournit le corps ou le fruit, tandis que cannelle sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de hojicha
- 1 à 2 g de tamarin
- Une petite quantité de cannelle
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser hojicha avec tamarin pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter cannelle seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: grillé, noisette et cacao, complété par tamarin et cannelle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 048 — jasmin vert, abricot et osmanthus

Création contemporaine

THÉ
parfumé

EAU
85 à 92 °C

TEMPS
2 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur jasmin vert. La base apporte jasmin, fraîcheur et douceur; abricot sec fournit le corps ou le fruit, tandis que osmanthus sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de jasmin vert
- 1 à 2 g de abricot sec
- Une petite quantité de osmanthus
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Infuser jasmin vert avec abricot sec pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter osmanthus seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: jasmin, fraîcheur et douceur, complété par abricot et osmanthus. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 049 — pu'er shou, yuzu et miel

*Création contemporaine*THÉ
sombreEAU
96 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur pu'er shou. La base apporte bois, terre propre et datte; zeste de yuzu fournit le corps ou le fruit, tandis que miel sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de pu'er shou
- 1 à 2 g de zeste de yuzu
- Une petite quantité de miel
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Infuser pu'er shou avec zeste de yuzu pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter miel seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: bois, terre propre et datte, complété par yuzu et miel. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 050 — genmaicha, orange et girofle

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur genmaicha. La base apporte riz grillé, végétal et douceur; zeste d'orange fournit le corps ou le fruit, tandis que clou de girofle sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de genmaicha
- 1 à 2 g de zeste d'orange
- Une petite quantité de clou de girofle
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser genmaicha avec zeste d'orange pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter clou de girofle seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: riz grillé, végétal et douceur, complété par orange et girofle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 051 — sencha, yuzu et miel

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur sencha. La base apporte citron, herbe fraîche et douceur marine; zeste de yuzu fournit le corps ou le fruit, tandis que miel sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de sencha
- 1 à 2 g de zeste de yuzu
- Une petite quantité de miel
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser sencha avec zeste de yuzu pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter miel seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: citron, herbe fraîche et douceur marine, complété par yuzu et miel. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 052 — thé blanc, orange et girofle

*Création contemporaine*THÉ
blancEAU
82 à 90 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé blanc. La base apporte fleur, miel et fruit tendre; zeste d'orange fournit le corps ou le fruit, tandis que clou de girofle sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de thé blanc
- 1 à 2 g de zeste d'orange
- Une petite quantité de clou de girofle
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Infuser thé blanc avec zeste d'orange pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter clou de girofle seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, miel et fruit tendre, complété par orange et girofle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 053 — oolong clair, cacao et muscade

Création contemporaine

THÉ
oolong clairEAU
88 à 94 °CTEMPS
2 à 4 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur oolong clair. La base apporte fleur, crème et pêche; écorce de cacao fournit le corps ou le fruit, tandis que une pincée de muscade sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong clair
- 1 à 2 g de écorce de cacao
- Une petite quantité de une pincée de muscade
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Infuser oolong clair avec écorce de cacao pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter une pincée de muscade seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, crème et pêche, complété par cacao et muscade. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 054 — oolong torréfié, poire et cardamome

*Création contemporaine***THÉ**
oolong torréfié**EAU**
94 à 98 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong torréfié. La base apporte noisette, bois et caramel; poire séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome verte sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong torréfié
- 1 à 2 g de poire séchée
- Une petite quantité de cardamome verte
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser oolong torréfié avec poire séchée pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter cardamome verte seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: noisette, bois et caramel, complété par poire et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 055 — thé noir Assam, figue et poivre long

Création contemporaine

THÉ
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir Assam. La base apporte malt, miel sombre et épices; figue sèche fournit le corps ou le fruit, tandis que poivre long sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir Assam
- 1 à 2 g de figue sèche
- Une petite quantité de poivre long
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir Assam avec figue sèche pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter poivre long seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: malt, miel sombre et épices, complété par figue et poivre long. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 056 — thé noir de Ceylan, pomme et cannelle

*Création contemporaine*THÉ
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir de Ceylan. La base apporte agrume, bois et vivacité; pomme séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que cannelle de Ceylan sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de Ceylan
- 1 à 2 g de pomme séchée
- Une petite quantité de cannelle de Ceylan
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir de Ceylan avec pomme séchée pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter cannelle de Ceylan seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: agrume, bois et vivacité, complété par pomme et cannelle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 057 — hojicha, pêche et jasmin

*Création contemporaine***THÉ**
oolong torréfié**EAU**
94 à 98 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur hojicha. La base apporte grillé, noisette et cacao; pêche séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que jasmin alimentaire sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de hojicha
- 1 à 2 g de pêche séchée
- Une petite quantité de jasmin alimentaire
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser hojicha avec pêche séchée pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter jasmin alimentaire seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: grillé, noisette et cacao, complété par pêche et jasmin. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 058 — jasmin vert, noix de coco et pandan

Création contemporaine

THÉ
parfumé

EAU
85 à 92 °C

TEMPS
2 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur jasmin vert. La base apporte jasmin, fraîcheur et douceur; noix de coco fournit le corps ou le fruit, tandis que pandan sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de jasmin vert
- 1 à 2 g de noix de coco
- Une petite quantité de pandan
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Infuser jasmin vert avec noix de coco pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter pandan seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: jasmin, fraîcheur et douceur, complété par noix de coco et pandan. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 059 — pu'er shou, cassis et baie rose

Création contemporaine

THÉ
sombreEAU
96 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur pu'er shou. La base apporte bois, terre propre et datte; cassis séché fournit le corps ou le fruit, tandis que baie rose sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de pu'er shou
- 1 à 2 g de cassis séché
- Une petite quantité de baie rose
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Infuser pu'er shou avec cassis séché pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter baie rose seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: bois, terre propre et datte, complété par cassis et baie rose. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 060 — genmaicha, datte et cardamome

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur genmaicha. La base apporte riz grillé, végétal et douceur; datte fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de genmaicha
- 1 à 2 g de datte
- Une petite quantité de cardamome
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser genmaicha avec datte pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter cardamome seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: riz grillé, végétal et douceur, complété par datte et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 061 — sencha, cassis et baie rose

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur sencha. La base apporte citron, herbe fraîche et douceur marine; cassis séché fournit le corps ou le fruit, tandis que baie rose sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de sencha
- 1 à 2 g de cassis séché
- Une petite quantité de baie rose
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser sencha avec cassis séché pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter baie rose seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: citron, herbe fraîche et douceur marine, complété par cassis et baie rose. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 062 — thé blanc, datte et cardamome

Création contemporaine

THÉ
blancEAU
82 à 90 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur thé blanc. La base apporte fleur, miel et fruit tendre; datte fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de thé blanc
- 1 à 2 g de datte
- Une petite quantité de cardamome
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Infuser thé blanc avec datte pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter cardamome seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, miel et fruit tendre, complété par datte et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 063 — oolong clair, rose et vanille

*Création contemporaine***THÉ**
oolong clair**EAU**
88 à 94 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong clair. La base apporte fleur, crème et pêche; rose alimentaire fournit le corps ou le fruit, tandis que vanille sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong clair
- 1 à 2 g de rose alimentaire
- Une petite quantité de vanille
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Infuser oolong clair avec rose alimentaire pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter vanille seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, crème et pêche, complété par rose et vanille. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 064 — oolong torréfié, framboise et hibiscus

*Création contemporaine***THÉ**
oolong torréfié**EAU**
94 à 98 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong torréfié. La base apporte noisette, bois et caramel; framboise séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que hibiscus sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong torréfié
- 1 à 2 g de framboise séchée
- Une petite quantité de hibiscus
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser oolong torréfié avec framboise séchée pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter hibiscus seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: noisette, bois et caramel, complété par framboise et hibiscus. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 065 — thé noir Assam, citron et gingembre

Création contemporaine

THÉ
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir Assam. La base apporte malt, miel sombre et épices; zeste de citron fournit le corps ou le fruit, tandis que gingembre sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir Assam
- 1 à 2 g de zeste de citron
- Une petite quantité de gingembre
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir Assam avec zeste de citron pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter gingembre seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: malt, miel sombre et épices, complété par citron et gingembre. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 066 — thé noir de Ceylan, tamarin et cannelle

Création contemporaine

THÉ
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir de Ceylan. La base apporte agrume, bois et vivacité; tamarin fournit le corps ou le fruit, tandis que cannelle sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de Ceylan
- 1 à 2 g de tamarin
- Une petite quantité de cannelle
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir de Ceylan avec tamarin pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter cannelle seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: agrume, bois et vivacité, complété par tamarin et cannelle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 067 — hojicha, abricot et osmanthus

*Création contemporaine***THÉ**
oolong torréfié**EAU**
94 à 98 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur hojicha. La base apporte grillé, noisette et cacao; abricot sec fournit le corps ou le fruit, tandis que osmanthus sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de hojicha
- 1 à 2 g de abricot sec
- Une petite quantité de osmanthus
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser hojicha avec abricot sec pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter osmanthus seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: grillé, noisette et cacao, complété par abricot et osmanthus. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 068 — jasmin vert, yuzu et miel

*Création contemporaine*THÉ
parfuméEAU
85 à 92 °CTEMPS
2 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur jasmin vert. La base apporte jasmin, fraîcheur et douceur; zeste de yuzu fournit le corps ou le fruit, tandis que miel sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de jasmin vert
- 1 à 2 g de zeste de yuzu
- Une petite quantité de miel
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Infuser jasmin vert avec zeste de yuzu pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter miel seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: jasmin, fraîcheur et douceur, complété par yuzu et miel. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 069 — pu'er shou, orange et girofle

Création contemporaine

THÉ
sombreEAU
96 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur pu'er shou. La base apporte bois, terre propre et datte; zeste d'orange fournit le corps ou le fruit, tandis que clou de girofle sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de pu'er shou
- 1 à 2 g de zeste d'orange
- Une petite quantité de clou de girofle
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Infuser pu'er shou avec zeste d'orange pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter clou de girofle seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: bois, terre propre et datte, complété par orange et girofle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 070 — genmaicha, cacao et muscade

Création contemporaine

THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur genmaicha. La base apporte riz grillé, végétal et douceur; écorce de cacao fournit le corps ou le fruit, tandis que une pincée de muscade sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de genmaicha
- 1 à 2 g de écorce de cacao
- Une petite quantité de une pincée de muscade
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser genmaicha avec écorce de cacao pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter une pincée de muscade seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: riz grillé, végétal et douceur, complété par cacao et muscade. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 071 — sencha, orange et girofle

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur sencha. La base apporte citron, herbe fraîche et douceur marine; zeste d'orange fournit le corps ou le fruit, tandis que clou de girofle sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de sencha
- 1 à 2 g de zeste d'orange
- Une petite quantité de clou de girofle
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser sencha avec zeste d'orange pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter clou de girofle seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: citron, herbe fraîche et douceur marine, complété par orange et girofle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 072 — thé blanc, cacao et muscade

*Création contemporaine*THÉ
blancEAU
82 à 90 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé blanc. La base apporte fleur, miel et fruit tendre; écorce de cacao fournit le corps ou le fruit, tandis que une pincée de muscade sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de thé blanc
- 1 à 2 g de écorce de cacao
- Une petite quantité de une pincée de muscade
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Infuser thé blanc avec écorce de cacao pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter une pincée de muscade seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, miel et fruit tendre, complété par cacao et muscade. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 073 — oolong clair, poire et cardamome

Création contemporaine

THÉ
oolong clair

EAU
88 à 94 °C

TEMPS
2 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong clair. La base apporte fleur, crème et pêche; poire séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome verte sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong clair
- 1 à 2 g de poire séchée
- Une petite quantité de cardamome verte
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Infuser oolong clair avec poire séchée pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter cardamome verte seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, crème et pêche, complété par poire et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 074 — oolong torréfié, figue et poivre long

Création contemporaine

THÉ
oolong torréfié

EAU
94 à 98 °C

TEMPS
2 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong torréfié. La base apporte noisette, bois et caramel; figue sèche fournit le corps ou le fruit, tandis que poivre long sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong torréfié
- 1 à 2 g de figue sèche
- Une petite quantité de poivre long
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser oolong torréfié avec figue sèche pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter poivre long seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: noisette, bois et caramel, complété par figue et poivre long. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 075 — thé noir Assam, pomme et cannelle

*Création contemporaine*THÉ
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir Assam. La base apporte malt, miel sombre et épices; pomme séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que cannelle de Ceylan sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir Assam
- 1 à 2 g de pomme séchée
- Une petite quantité de cannelle de Ceylan
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir Assam avec pomme séchée pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter cannelle de Ceylan seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: malt, miel sombre et épices, complété par pomme et cannelle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 076 — thé noir de Ceylan, pêche et jasmin

*Création contemporaine*THÉ
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir de Ceylan. La base apporte agrume, bois et vivacité; pêche séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que jasmin alimentaire sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de Ceylan
- 1 à 2 g de pêche séchée
- Une petite quantité de jasmin alimentaire
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir de Ceylan avec pêche séchée pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter jasmin alimentaire seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: agrume, bois et vivacité, complété par pêche et jasmin. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 077 — hojicha, noix de coco et pandan

Création contemporaine

THÉ
oolong torréfiéEAU
94 à 98 °CTEMPS
2 à 4 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur hojicha. La base apporte grillé, noisette et cacao; noix de coco fournit le corps ou le fruit, tandis que pandan sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de hojicha
- 1 à 2 g de noix de coco
- Une petite quantité de pandan
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser hojicha avec noix de coco pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter pandan seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: grillé, noisette et cacao, complété par noix de coco et pandan. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 078 — jasmin vert, cassis et baie rose

*Création contemporaine*THÉ
parfuméEAU
85 à 92 °CTEMPS
2 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur jasmin vert. La base apporte jasmin, fraîcheur et douceur; cassis séché fournit le corps ou le fruit, tandis que baie rose sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de jasmin vert
- 1 à 2 g de cassis séché
- Une petite quantité de baie rose
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Infuser jasmin vert avec cassis séché pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter baie rose seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: jasmin, fraîcheur et douceur, complété par cassis et baie rose. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 079 — pu'er shou, datte et cardamome

*Création contemporaine*THÉ
sombreEAU
96 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur pu'er shou. La base apporte bois, terre propre et datte; datte fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de pu'er shou
- 1 à 2 g de datte
- Une petite quantité de cardamome
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Infuser pu'er shou avec datte pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter cardamome seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: bois, terre propre et datte, complété par datte et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 080 — genmaicha, rose et vanille

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur genmaicha. La base apporte riz grillé, végétal et douceur; rose alimentaire fournit le corps ou le fruit, tandis que vanille sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de genmaicha
- 1 à 2 g de rose alimentaire
- Une petite quantité de vanille
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser genmaicha avec rose alimentaire pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter vanille seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: riz grillé, végétal et douceur, complété par rose et vanille. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 081 — sencha, datte et cardamome

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur sencha. La base apporte citron, herbe fraîche et douceur marine; datte fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de sencha
- 1 à 2 g de datte
- Une petite quantité de cardamome
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser sencha avec datte pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter cardamome seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: citron, herbe fraîche et douceur marine, complété par datte et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 082 — thé blanc, rose et vanille

*Création contemporaine*THÉ
blancEAU
82 à 90 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé blanc. La base apporte fleur, miel et fruit tendre; rose alimentaire fournit le corps ou le fruit, tandis que vanille sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de thé blanc
- 1 à 2 g de rose alimentaire
- Une petite quantité de vanille
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Infuser thé blanc avec rose alimentaire pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter vanille seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, miel et fruit tendre, complété par rose et vanille. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 083 — oolong clair, framboise et hibiscus

*Création contemporaine***THÉ**
oolong clair**EAU**
88 à 94 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong clair. La base apporte fleur, crème et pêche; framboise séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que hibiscus sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong clair
- 1 à 2 g de framboise séchée
- Une petite quantité de hibiscus
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Infuser oolong clair avec framboise séchée pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter hibiscus seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, crème et pêche, complété par framboise et hibiscus. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 084 — oolong torréfié, citron et gingembre

Création contemporaine

THÉ
oolong torréfié

EAU
94 à 98 °C

TEMPS
2 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong torréfié. La base apporte noisette, bois et caramel; zeste de citron fournit le corps ou le fruit, tandis que gingembre sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong torréfié
- 1 à 2 g de zeste de citron
- Une petite quantité de gingembre
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser oolong torréfié avec zeste de citron pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter gingembre seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: noisette, bois et caramel, complété par citron et gingembre. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 085 — thé noir Assam, tamarin et cannelle

Création contemporaine

THÉ
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir Assam. La base apporte malt, miel sombre et épices; tamarin fournit le corps ou le fruit, tandis que cannelle sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir Assam
- 1 à 2 g de tamarin
- Une petite quantité de cannelle
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir Assam avec tamarin pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter cannelle seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: malt, miel sombre et épices, complété par tamarin et cannelle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 086 — thé noir de Ceylan, abricot et osmanthus

*Création contemporaine*THÉ
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir de Ceylan. La base apporte agrume, bois et vivacité; abricot sec fournit le corps ou le fruit, tandis que osmanthus sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de Ceylan
- 1 à 2 g de abricot sec
- Une petite quantité de osmanthus
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir de Ceylan avec abricot sec pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter osmanthus seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: agrume, bois et vivacité, complété par abricot et osmanthus. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 087 — hojicha, yuzu et miel

Création contemporaine

THÉ
oolong torréfiéEAU
94 à 98 °CTEMPS
2 à 4 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur hojicha. La base apporte grillé, noisette et cacao; zeste de yuzu fournit le corps ou le fruit, tandis que miel sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de hojicha
- 1 à 2 g de zeste de yuzu
- Une petite quantité de miel
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser hojicha avec zeste de yuzu pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter miel seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: grillé, noisette et cacao, complété par yuzu et miel. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 088 — jasmin vert, orange et girofle

*Création contemporaine*THÉ
parfuméEAU
85 à 92 °CTEMPS
2 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur jasmin vert. La base apporte jasmin, fraîcheur et douceur; zeste d'orange fournit le corps ou le fruit, tandis que clou de girofle sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de jasmin vert
- 1 à 2 g de zeste d'orange
- Une petite quantité de clou de girofle
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Infuser jasmin vert avec zeste d'orange pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter clou de girofle seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: jasmin, fraîcheur et douceur, complété par orange et girofle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 089 — pu'er shou, cacao et muscade

Création contemporaine

THÉ
sombreEAU
96 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur pu'er shou. La base apporte bois, terre propre et datte; écorce de cacao fournit le corps ou le fruit, tandis que une pincée de muscade sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de pu'er shou
- 1 à 2 g de écorce de cacao
- Une petite quantité de une pincée de muscade
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Infuser pu'er shou avec écorce de cacao pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter une pincée de muscade seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: bois, terre propre et datte, complété par cacao et muscade. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 090 — genmaicha, poire et cardamome

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur genmaicha. La base apporte riz grillé, végétal et douceur; poire séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome verte sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de genmaicha
- 1 à 2 g de poire séchée
- Une petite quantité de cardamome verte
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser genmaicha avec poire séchée pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter cardamome verte seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: riz grillé, végétal et douceur, complété par poire et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 091 — sencha, cacao et muscade

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur sencha. La base apporte citron, herbe fraîche et douceur marine; écorce de cacao fournit le corps ou le fruit, tandis que une pincée de muscade sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de sencha
- 1 à 2 g de écorce de cacao
- Une petite quantité de une pincée de muscade
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser sencha avec écorce de cacao pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter une pincée de muscade seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: citron, herbe fraîche et douceur marine, complété par cacao et muscade. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 092 — thé blanc, poire et cardamome

*Création contemporaine*THÉ
blancEAU
82 à 90 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé blanc. La base apporte fleur, miel et fruit tendre; poire séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome verte sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de thé blanc
- 1 à 2 g de poire séchée
- Une petite quantité de cardamome verte
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Infuser thé blanc avec poire séchée pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter cardamome verte seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, miel et fruit tendre, complété par poire et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 093 — oolong clair, figue et poivre long

*Création contemporaine***THÉ**
oolong clair**EAU**
88 à 94 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong clair. La base apporte fleur, crème et pêche; figue sèche fournit le corps ou le fruit, tandis que poivre long sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong clair
- 1 à 2 g de figue sèche
- Une petite quantité de poivre long
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Infuser oolong clair avec figue sèche pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter poivre long seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, crème et pêche, complété par figue et poivre long. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 094 — oolong torréfié, pomme et cannelle

*Création contemporaine***THÉ**
oolong torréfié**EAU**
94 à 98 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong torréfié. La base apporte noisette, bois et caramel; pomme séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que cannelle de Ceylan sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong torréfié
- 1 à 2 g de pomme séchée
- Une petite quantité de cannelle de Ceylan
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser oolong torréfié avec pomme séchée pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter cannelle de Ceylan seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: noisette, bois et caramel, complété par pomme et cannelle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 095 — thé noir Assam, pêche et jasmin

Création contemporaine

THÉ
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir Assam. La base apporte malt, miel sombre et épices; pêche séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que jasmin alimentaire sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir Assam
- 1 à 2 g de pêche séchée
- Une petite quantité de jasmin alimentaire
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir Assam avec pêche séchée pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter jasmin alimentaire seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: malt, miel sombre et épices, complété par pêche et jasmin. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 096 — thé noir de Ceylan, noix de coco et pandan

Création contemporaine

THÉ
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir de Ceylan. La base apporte agrume, bois et vivacité; noix de coco fournit le corps ou le fruit, tandis que pandan sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de Ceylan
- 1 à 2 g de noix de coco
- Une petite quantité de pandan
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir de Ceylan avec noix de coco pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter pandan seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: agrume, bois et vivacité, complété par noix de coco et pandan. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 097 — hojicha, cassis et baie rose

Création contemporaine

THÉ
oolong torréfiéEAU
94 à 98 °CTEMPS
2 à 4 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur hojicha. La base apporte grillé, noisette et cacao; cassis séché fournit le corps ou le fruit, tandis que baie rose sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de hojicha
- 1 à 2 g de cassis séché
- Une petite quantité de baie rose
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser hojicha avec cassis séché pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter baie rose seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: grillé, noisette et cacao, complété par cassis et baie rose. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 098 — jasmin vert, datte et cardamome

Création contemporaine

THÉ
parfumé

EAU
85 à 92 °C

TEMPS
2 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur jasmin vert. La base apporte jasmin, fraîcheur et douceur; datte fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de jasmin vert
- 1 à 2 g de datte
- Une petite quantité de cardamome
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Infuser jasmin vert avec datte pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter cardamome seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: jasmin, fraîcheur et douceur, complété par datte et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 099 — pu'er shou, rose et vanille

*Création contemporaine*THÉ
sombreEAU
96 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur pu'er shou. La base apporte bois, terre propre et datte; rose alimentaire fournit le corps ou le fruit, tandis que vanille sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de pu'er shou
- 1 à 2 g de rose alimentaire
- Une petite quantité de vanille
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Infuser pu'er shou avec rose alimentaire pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter vanille seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: bois, terre propre et datte, complété par rose et vanille. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 100 — genmaicha, framboise et hibiscus

Création contemporaine

THÉ
vert

EAU
78 à 85 °C

TEMPS
1 min 30 à 3 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur genmaicha. La base apporte riz grillé, végétal et douceur; framboise séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que hibiscus sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de genmaicha
- 1 à 2 g de framboise séchée
- Une petite quantité de hibiscus
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser genmaicha avec framboise séchée pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter hibiscus seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: riz grillé, végétal et douceur, complété par framboise et hibiscus. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 101 — sencha, rose et vanille

Création contemporaine

THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente**Repères**

Création contemporaine construite sur sencha. La base apporte citron, herbe fraîche et douceur marine; rose alimentaire fournit le corps ou le fruit, tandis que vanille sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de sencha
- 1 à 2 g de rose alimentaire
- Une petite quantité de vanille
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser sencha avec rose alimentaire pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter vanille seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: citron, herbe fraîche et douceur marine, complété par rose et vanille. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 102 — thé blanc, framboise et hibiscus

Création contemporaine

THÉ
blanc

EAU
82 à 90 °C

TEMPS
3 à 5 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé blanc. La base apporte fleur, miel et fruit tendre; framboise séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que hibiscus sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de thé blanc
- 1 à 2 g de framboise séchée
- Une petite quantité de hibiscus
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Infuser thé blanc avec framboise séchée pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter hibiscus seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, miel et fruit tendre, complété par framboise et hibiscus. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 103 — oolong clair, citron et gingembre

*Création contemporaine***THÉ**
oolong clair**EAU**
88 à 94 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong clair. La base apporte fleur, crème et pêche; zeste de citron fournit le corps ou le fruit, tandis que gingembre sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong clair
- 1 à 2 g de zeste de citron
- Une petite quantité de gingembre
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Infuser oolong clair avec zeste de citron pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter gingembre seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, crème et pêche, complété par citron et gingembre. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 104 — oolong torréfié, tamarin et cannelle

Création contemporaine

THÉ
oolong torréfié

EAU
94 à 98 °C

TEMPS
2 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong torréfié. La base apporte noisette, bois et caramel; tamarin fournit le corps ou le fruit, tandis que cannelle sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong torréfié
- 1 à 2 g de tamarin
- Une petite quantité de cannelle
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser oolong torréfié avec tamarin pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter cannelle seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: noisette, bois et caramel, complété par tamarin et cannelle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 105 — thé noir Assam, abricot et osmanthus

Création contemporaine

THÉ
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir Assam. La base apporte malt, miel sombre et épices; abricot sec fournit le corps ou le fruit, tandis que osmanthus sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir Assam
- 1 à 2 g de abricot sec
- Une petite quantité de osmanthus
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir Assam avec abricot sec pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter osmanthus seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: malt, miel sombre et épices, complété par abricot et osmanthus. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 106 — thé noir de Ceylan, yuzu et miel

*Création contemporaine*THÉ
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir de Ceylan. La base apporte agrume, bois et vivacité; zeste de yuzu fournit le corps ou le fruit, tandis que miel sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de Ceylan
- 1 à 2 g de zeste de yuzu
- Une petite quantité de miel
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir de Ceylan avec zeste de yuzu pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter miel seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: agrume, bois et vivacité, complété par yuzu et miel. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 107 — hojicha, orange et girofle

*Création contemporaine***THÉ**
oolong torréfié**EAU**
94 à 98 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur hojicha. La base apporte grillé, noisette et cacao; zeste d'orange fournit le corps ou le fruit, tandis que clou de girofle sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de hojicha
- 1 à 2 g de zeste d'orange
- Une petite quantité de clou de girofle
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser hojicha avec zeste d'orange pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter clou de girofle seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: grillé, noisette et cacao, complété par orange et girofle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 108 — jasmin vert, cacao et muscade

*Création contemporaine*THÉ
parfuméEAU
85 à 92 °CTEMPS
2 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur jasmin vert. La base apporte jasmin, fraîcheur et douceur; écorce de cacao fournit le corps ou le fruit, tandis que une pincée de muscade sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de jasmin vert
- 1 à 2 g de écorce de cacao
- Une petite quantité de une pincée de muscade
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Infuser jasmin vert avec écorce de cacao pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter une pincée de muscade seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: jasmin, fraîcheur et douceur, complété par cacao et muscade. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 109 — pu'er shou, poire et cardamome

*Création contemporaine*THÉ
sombreEAU
96 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur pu'er shou. La base apporte bois, terre propre et datte; poire séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome verte sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de pu'er shou
- 1 à 2 g de poire séchée
- Une petite quantité de cardamome verte
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Infuser pu'er shou avec poire séchée pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter cardamome verte seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: bois, terre propre et datte, complété par poire et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 110 — genmaicha, figue et poivre long

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur genmaicha. La base apporte riz grillé, végétal et douceur; figue sèche fournit le corps ou le fruit, tandis que poivre long sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingédients

- 2 à 3 g de genmaicha
- 1 à 2 g de figue sèche
- Une petite quantité de poivre long
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser genmaicha avec figue sèche pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter poivre long seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: riz grillé, végétal et douceur, complété par figue et poivre long. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 111 — sencha, poire et cardamome

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur sencha. La base apporte citron, herbe fraîche et douceur marine; poire séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome verte sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de sencha
- 1 à 2 g de poire séchée
- Une petite quantité de cardamome verte
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser sencha avec poire séchée pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter cardamome verte seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: citron, herbe fraîche et douceur marine, complété par poire et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 112 — thé blanc, figue et poivre long

*Création contemporaine*THÉ
blancEAU
82 à 90 °CTEMPS
3 à 5 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé blanc. La base apporte fleur, miel et fruit tendre; figue sèche fournit le corps ou le fruit, tandis que poivre long sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2,5 à 4 g de thé blanc
- 1 à 2 g de figue sèche
- Une petite quantité de poivre long
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 82 à 90 °C.
2. Infuser thé blanc avec figue sèche pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter poivre long seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, miel et fruit tendre, complété par figue et poivre long. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 113 — oolong clair, pomme et cannelle

*Création contemporaine***THÉ**
oolong clair**EAU**
88 à 94 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong clair. La base apporte fleur, crème et pêche; pomme séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que cannelle de Ceylan sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong clair
- 1 à 2 g de pomme séchée
- Une petite quantité de cannelle de Ceylan
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 88 à 94 °C.
2. Infuser oolong clair avec pomme séchée pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter cannelle de Ceylan seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: fleur, crème et pêche, complété par pomme et cannelle. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 114 — oolong torréfié, pêche et jasmin

*Création contemporaine***THÉ**
oolong torréfié**EAU**
94 à 98 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur oolong torréfié. La base apporte noisette, bois et caramel; pêche séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que jasmin alimentaire sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de oolong torréfié
- 1 à 2 g de pêche séchée
- Une petite quantité de jasmin alimentaire
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser oolong torréfié avec pêche séchée pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter jasmin alimentaire seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: noisette, bois et caramel, complété par pêche et jasmin. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 115 — thé noir Assam, noix de coco et pandan

*Création contemporaine*THÉ
noirEAU
92 à 96 °CTEMPS
3 à 4 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir Assam. La base apporte malt, miel sombre et épices; noix de coco fournit le corps ou le fruit, tandis que pandan sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir Assam
- 1 à 2 g de noix de coco
- Une petite quantité de pandan
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir Assam avec noix de coco pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter pandan seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: malt, miel sombre et épices, complété par noix de coco et pandan. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 116 — thé noir de Ceylan, cassis et baie rose

Création contemporaine

THÉ
noir

EAU
92 à 96 °C

TEMPS
3 à 4 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur thé noir de Ceylan. La base apporte agrume, bois et vivacité; cassis séché fournit le corps ou le fruit, tandis que baie rose sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de thé noir de Ceylan
- 1 à 2 g de cassis séché
- Une petite quantité de baie rose
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 92 à 96 °C.
2. Infuser thé noir de Ceylan avec cassis séché pendant 3 à 4 min.
3. Ajouter baie rose seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: agrume, bois et vivacité, complété par cassis et baie rose. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 117 — hojicha, datte et cardamome

*Création contemporaine***THÉ**
oolong torréfié**EAU**
94 à 98 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur hojicha. La base apporte grillé, noisette et cacao; datte fournit le corps ou le fruit, tandis que cardamome sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de hojicha
- 1 à 2 g de datte
- Une petite quantité de cardamome
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 94 à 98 °C.
2. Infuser hojicha avec datte pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter cardamome seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: grillé, noisette et cacao, complété par datte et cardamome. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 118 — jasmin vert, rose et vanille

*Création contemporaine***THÉ**
parfumé**EAU**
85 à 92 °C**TEMPS**
2 à 4 min**CAFÉINE**
présente

Repères

Création contemporaine construite sur jasmin vert. La base apporte jasmin, fraîcheur et douceur; rose alimentaire fournit le corps ou le fruit, tandis que vanille sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de jasmin vert
- 1 à 2 g de rose alimentaire
- Une petite quantité de vanille
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 85 à 92 °C.
2. Infuser jasmin vert avec rose alimentaire pendant 2 à 4 min.
3. Ajouter vanille seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: jasmin, fraîcheur et douceur, complété par rose et vanille. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 119 — pu'er shou, framboise et hibiscus

Création contemporaine

THÉ
sombre

EAU
96 °C

TEMPS
3 à 5 min

CAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur pu'er shou. La base apporte bois, terre propre et datte; framboise séchée fournit le corps ou le fruit, tandis que hibiscus sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 3 à 5 g de pu'er shou
- 1 à 2 g de framboise séchée
- Une petite quantité de hibiscus
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 96 °C.
2. Infuser pu'er shou avec framboise séchée pendant 3 à 5 min.
3. Ajouter hibiscus seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: bois, terre propre et datte, complété par framboise et hibiscus. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

CRÉATION

Atelier de thé 120 — genmaicha, citron et gingembre

*Création contemporaine*THÉ
vertEAU
78 à 85 °CTEMPS
1 min 30 à 3 minCAFÉINE
présente

Repères

Création contemporaine construite sur genmaicha. La base apporte riz grillé, végétal et douceur; zeste de citron fournit le corps ou le fruit, tandis que gingembre sert d'accent. Le thé doit rester identifiable.

Ingrédients

- 2 à 3 g de genmaicha
- 1 à 2 g de zeste de citron
- Une petite quantité de gingembre
- 250 ml d'eau
- Sucre ou lait facultatif selon le profil

Préparation

1. Chauffer l'eau à 78 à 85 °C.
2. Infuser genmaicha avec zeste de citron pendant 1 min 30 à 3 min.
3. Ajouter gingembre seulement pendant la dernière minute si son parfum est puissant.
4. Filtrer, goûter puis ajuster avec une petite quantité de sucre ou de lait si nécessaire.

Repères pratiques

- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre et filtrer à temps.
- Goûter avant d'ajouter du sucre.
- Une feuille brisée demande souvent 30 à 60 secondes de moins.

Profil sensoriel

Profil attendu: riz grillé, végétal et douceur, complété par citron et gingembre. La finale doit garder le thé au premier plan; une épice envahissante signale un dosage excessif.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans lait pour mieux lire la base.
- Remplacer le sucre par un petit morceau de fruit sec.
- Pour un latte, infuser plus concentré puis ajouter 60 à 100 ml de lait chaud.

Service et accords

Servir dans une tasse de 250 à 300 ml. Associer à une pâtisserie peu sucrée, un fruit ou un biscuit sec.

Prudence

Contient de la caféine. Vérifier les allergies et les précautions liées aux épices ou agrumes; le pamplemousse n'est pas utilisé dans ces créations.

À retenir

- Un lait végétal acide peut trancher; l'ajouter hors du feu.
- Conserver les mélanges secs séparément du thé si leurs parfums sont très puissants.
- Noter l'accord préféré pour reproduire la recette.

OUVERTURE DE PARTIE

Cultures, objets et gestes du thé

Le thé est une boisson, un travail agricole, un commerce, une vaisselle, un rythme de service et une relation d'hospitalité. Ces pages donnent des repères sans figer les cultures.

CULTURE

Culture du thé en Chine

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Le thé accompagne la vie quotidienne, l'hospitalité, l'artisanat et des formes de dégustation très diverses. Il n'existe pas une seule cérémonie chinoise.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

RITUEL

Gongfu cha

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Une pratique de préparation concentrée en petits volumes, particulièrement associée à certaines régions du sud de la Chine et à Taïwan.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Thé et maisons de thé chinoises

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Les maisons de thé sont des espaces sociaux dont les formes varient selon la ville, l'époque et le public.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

RITUEL

Chanoyu japonais

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

La voie du thé met en jeu gestes, espace, objets, saison et hospitalité autour du matcha.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

RITUEL

Senchadō japonais

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Une tradition de thé infusé distincte du chanoyu, centrée sur les feuilles et les arts lettrés.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Thé quotidien au Japon

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Sencha, bancha, hojicha et autres thés rythment repas, travail et accueil.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Culture coréenne du thé

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Elle associe thé, céramique, saison et hospitalité dans des formes à la fois quotidiennes et rituelles.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Chai en Inde

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Le chai est une famille de pratiques domestiques et commerciales, non une formule d'épices universelle.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

TERROIR

Thé du Darjeeling

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Les récoltes et jardins produisent des profils très différents; les mentions de flush comptent.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

TERROIR

Thé d'Assam

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

La chaleur et les cultivars d'Assam donnent des thés souvent maltés et puissants.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

TERROIR

Thé de Ceylan

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Les districts d'altitude et de climat différenciés produisent des styles distincts.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Thé au Pakistan

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Doodh patti, chai épicé et noon chai illustrent une grande diversité régionale.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Thé au Népal

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Les thés himalayens et le chiya domestique coexistent.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Thé tibétain

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Le thé de frontière, le beurre et le sel s'inscrivent dans un environnement et un mode de vie spécifiques.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Thé mongol

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Le thé au lait salé appartient à un ensemble de pratiques nomades et domestiques.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Thé au Myanmar

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Maisons de thé, thé sucré au lait et thé vert accompagnent les rencontres sociales.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Thé au Vietnam

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Le thé vert, le lotus et l'hospitalité forment des univers distincts selon les régions.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Thé en Indonésie

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Teh poci, thé au jasmin et boissons régionales illustrent l'adaptation locale.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Thé en Malaisie et à Singapour

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Les kopitiam ont développé des services comme teh tarik et teh halia.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Thé à Hong Kong

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Le milk tea et les cha chaan teng témoignent d'une histoire urbaine métissée.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Culture du çay en Türkiye et Azerbaïdjan

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Le thé noir, les verres et l'hospitalité structurent une pratique sociale reconnue comme patrimoine vivant.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Thé en Iran

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Le samovar, les verres et le sucre accompagnent la sociabilité.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Samovar russe

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Le samovar chauffe l'eau tandis qu'un concentré de thé attend dans une petite théière.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Thé au Maghreb

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Le thé vert, la menthe, le sucre et le geste de verser prennent des formes régionales.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

RITUEL

Ataya ouest-africain

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Le temps, les tournées et la conversation comptent autant que la boisson.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Thé en Afrique de l'Est

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Les thés noirs locaux entrent dans des chai lactés et des services quotidiens.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

SERVICE

Afternoon tea britannique

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Un service social associant thé, vaisselle et bouchées, différent du simple fait de boire une tasse l'après-midi.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

RITUEL

East Frisian tea

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Sucre candi, thé noir et crème sont servis en couches selon un ordre précis.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Thé en Europe de l'Est

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Citron, confiture, sirops et samovar créent différentes manières de servir le thé.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

CULTURE

Thé contemporain en Amérique du Nord

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Salons spécialisés, lattés, thés parfumés et cultures diasporiques se rencontrent.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Gaiwan

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Bol couvert chinois polyvalent pour infuser et verser.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Yixing et argiles poreuses

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Certaines théières se patinent; elles demandent une utilisation cohérente.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Tasse à sentir

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Dans certains services taïwanais, elle met en valeur l'arôme.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Cha hai — pichet d'équité

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Il homogénéise les infusions avant service.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Kyusu

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Théière japonaise souvent dotée d'une poignée latérale et d'un filtre intégré.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Hōhin

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Petit récipient sans poignée pour thés délicats.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Chasen

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Fouet de bambou utilisé pour le matcha.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Chawan

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Bol à thé dont la forme participe au geste et à la saison.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Cuillère chashaku

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Petite cuillère de bambou pour le matcha; la balance reste utile pour apprendre.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Samovar

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Appareil de chauffe et de service de l'eau, associé à plusieurs cultures.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Çaydanlık

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Double théière utilisée en Türkiye pour concentrer puis diluer le thé.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Verre armudu

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Verre en forme de poire associé au service du thé azerbaïdjanais.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Verre à thé marocain

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Petit verre supportant la chaleur et mettant en valeur la couleur.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Théière marocaine

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Récipient métallique adapté au thé vert, à la menthe et au versement.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Passoire chaussette de Hong Kong

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Filtration très fine pour un thé noir puissant destiné au lait.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Bouilloire à col de cygne

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Permet un versement précis, même si elle n'est pas indispensable au thé.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Balance au dixième de gramme

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Outil simple pour comparer les feuilles et reproduire une recette.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Thermomètre

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Aide à maîtriser les thés délicats et à ne pas servir brûlant.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Plateau à thé

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Protège la table et organise les ustensiles; certains recueillent les eaux de rinçage.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OBJET

Boîtes à thé

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Des contenants opaques et étanches protègent de l'air et des odeurs.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ÉTIQUETTE

Offrir la première tasse

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Le service exprime l'attention; la personne qui reçoit doit pouvoir ajuster la force et la température.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ÉTIQUETTE

Verser sans éclabousser

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

La maîtrise du geste protège les convives et la vaisselle.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ÉTIQUETTE

Présenter le sucre à part

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Cela respecte les préférences et permet de goûter le thé nature.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ÉTIQUETTE

Ne pas imposer le lait

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Le lait convient à certaines bases et traditions, mais pas à toutes.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ÉTIQUETTE

Respecter le nom local

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Prononcer et expliquer sans caricature vaut mieux qu'un décor prétendument exotique.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ÉTIQUETTE

Demander avant de photographier

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Dans un contexte culturel ou familial, la préparation n'est pas automatiquement un spectacle.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ÉTIQUETTE

Servir une eau de rinçage

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Selon le contexte, rincer la vaisselle ou la feuille a une fonction pratique; ce n'est pas une règle universelle.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ÉTIQUETTE

Partager les infusions successives

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Un pichet commun évite que certains reçoivent une liqueur plus forte.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ÉTIQUETTE

Adapter la tasse aux enfants

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Une boisson tiède, faible et sans caféine est préférable; le thé caféiné n'est pas une boisson banale pour eux.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ÉTIQUETTE

Expliquer la caféine

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Informar clairement lorsque la boisson mélange thé, café, maté ou cacao.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

DURABILITÉ

Éviter le gaspillage

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Préparer le volume réellement bu et réinfuser les bonnes feuilles lorsque cela a du sens.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

DURABILITÉ

Acheter avec traçabilité

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Origine, récolte, conditionnement et conditions de travail comptent autant que le prestige du nom.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ENTRETIEN

Nettoyer sans parfumer

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Un produit vaisselle très parfumé peut contaminer les petites théières.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ENTRETIEN

Sécher complètement

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

L'humidité résiduelle favorise les odeurs et moisissures.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ENTRETIEN

Détartre la bouilloire

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Le calcaire modifie le chauffage et parfois le goût.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

SERVICE

Ne pas réchauffer indéfiniment

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Un thé maintenu longtemps devient terne et astringent.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

DÉGUSTATION

Goûter à plusieurs températures

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Les arômes et défauts apparaissent différemment à chaud et à tiède.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

TRAÇABILITÉ

Conserver les emballages

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Ils permettent de retrouver le lot, les conseils et les allergènes éventuels.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ÉTHIQUE

Reconnaître les adaptations

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Une recette contemporaine inspirée d'une culture doit être annoncée comme telle.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ÉTHIQUE

Remercier et transmettre

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Le thé est aussi une relation; citer les personnes et sources qui ont enseigné un geste est une forme de respect.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ANALYSE

Comparer cérémonie et quotidien

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Une même culture peut posséder des gestes formels et des habitudes très simples; l'un ne remplace pas l'autre.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ANALYSE

Diasporas et évolution

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Les recettes voyagent avec les personnes et s'adaptent aux ingrédients, au matériel et aux goûts du pays d'accueil.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ANALYSE

Patrimoine vivant et UNESCO

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Certaines cultures du thé sont inscrites comme patrimoine immatériel; l'inscription concerne des pratiques sociales, non une marque commerciale.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ANALYSE

Langues et noms du thé

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Tea, cha, çay et d'autres formes racontent des routes commerciales et linguistiques complexes.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

ANALYSE

Photographier et documenter

Patrimoine vivant, matériel et hospitalité

Contexte

Une bonne documentation note le lieu, le contexte, les personnes, le consentement et la variante observée.

Ce qu'il faut observer

Les personnes, le rythme, la vaisselle, le rôle du thé, les accompagnements et les variantes. Une pratique culturelle ne se réduit pas à une liste d'ingrédients.

Application respectueuse

Présenter les faits avec prudence, distinguer tradition et adaptation, et éviter de transformer les communautés en décor.

Pour la maison

Choisir un geste simple à reproduire: préchauffer, doser, filtrer complètement, servir à température agréable et proposer les ajouts séparément.

Erreur fréquente

Chercher une « recette authentique unique » alors que la pratique change selon les familles, les régions et les époques.

Trace

Noter le nom local, la langue, la source et la personne qui a transmis l'information.

OUVERTURE DE PARTIE

Service, dépannage et sécurité du thé

Vingt pages répondent aux problèmes concrets: amertume, tasse faible, lait qui tranche, matcha grumeleux, service en thermos, caféine, grossesse, enfants et stockage.

RÉFÉRENCE

Thé trop amer

Diagnostic rapide et correction

Diagnostic

Baisser la température, raccourcir le temps et vérifier la finesse de la feuille. Une feuille brisée extrait très vite.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Thé trop faible

Diagnostic rapide et correction

Diagnostic

Augmenter la dose avant d'allonger fortement le temps. Vérifier aussi la fraîcheur du thé et la qualité de l'eau.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Thé trouble

Diagnostic rapide et correction

Diagnostic

Une poussière fine, une eau dure, un refroidissement ou des matières lactées peuvent troubler la tasse. La limpidité n'est pas toujours synonyme de qualité.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Parfum absent

*Diagnostic rapide et correction***Diagnostic**

Le thé peut être vieux, mal stocké ou préparé dans un récipient contaminé par des odeurs.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Astringence sèche

Diagnostic rapide et correction

Diagnostic

Réduire l'extraction et boire avec un peu de nourriture. L'astringence n'est pas la même chose que l'amertume.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Lait qui tranche

Diagnostic rapide et correction

Diagnostic

Éviter une forte acidité et ajouter le lait hors du feu. Employer un lait frais ou une boisson végétale stable.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Matcha grumeleux

Diagnostic rapide et correction

Diagnostic

Tamiser, employer un bol sec et délayer d'abord avec peu d'eau.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Matcha sans mousse

Diagnostic rapide et correction

Diagnostic

Vérifier la fraîcheur, le tamisage, la température et le mouvement du fouet; la mousse n'est pas le seul critère de qualité.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Thé au thermos

*Diagnostic rapide et correction***Diagnostic**

Filtrer totalement avant remplissage et ne pas laisser les feuilles continuer à infuser.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Service pour dix personnes

Diagnostic rapide et correction

Diagnostic

Tester un litre, préparer un concentré si nécessaire et diluer juste avant service.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Caféine variable

Diagnostic rapide et correction

Diagnostic

La teneur dépend de la feuille, de la dose, du temps et du volume. Le mot « thé vert » ne garantit pas une faible teneur.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Décaféiné

*Diagnostic rapide et correction***Diagnostic**

Le décaféiné contient encore généralement une petite quantité de caféine; lire l'étiquette et goûter la qualité.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Grossesse

*Diagnostic rapide et correction***Diagnostic**

Additionner toutes les sources de caféine et demander conseil en cas de doute. Les mélanges d'herbes demandent aussi une vérification.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Enfants

*Diagnostic rapide et correction***Diagnostic**

Privilégier des boissons sans caféine, peu sucrées et tièdes. Le thé fort n'est pas une boisson d'hydratation ordinaire pour un enfant.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Thé et médicaments

*Diagnostic rapide et correction***Diagnostic**

Le thé peut modifier l'absorption de certains nutriments ou médicaments; espacer si le professionnel de santé le recommande.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Thé très chaud

*Diagnostic rapide et correction***Diagnostic**

Laisser refroidir sous une température confortable; le prestige d'un service ne justifie jamais une brûlure.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Stockage ouvert

*Diagnostic rapide et correction***Diagnostic**

Refermer vite, utiliser un contenant opaque et éviter la cuisine près des épices et de la vapeur.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Thé aromatisé

*Diagnostic rapide et correction***Diagnostic**

Lire la liste des ingrédients, les allergènes et la nature des arômes. Un parfum fort peut masquer une base médiocre.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Traçabilité

*Diagnostic rapide et correction***Diagnostic**

Conserver le nom du producteur, la région, la récolte et le lot quand ils sont disponibles.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

RÉFÉRENCE

Nettoyage des théières poreuses

Diagnostic rapide et correction

Diagnostic

Rincer à l'eau chaude, sécher complètement et éviter les détergents parfumés dans les argiles très poreuses.

Test minute

Préparer 100 ml avec le même thé en changeant une seule variable. Noter le résultat à chaud puis à tiède.

Correction prioritaire

Agir sur la dose, la température ou le temps avant d'ajouter sucre, lait ou citron.

Prévention

Peser, chronométrer, utiliser une eau agréable et filtrer complètement. Conserver le thé au sec et à l'abri des odeurs.

Sécurité

Informez sur la caféine et les allergènes, servir non brûlant et respecter l'hygiène des boissons lactées.

Carnet

Écrire la solution retenue pour pouvoir la reproduire.

OUVERTURE DE PARTIE

Index alphabétique du volume 2

Les thés, recettes, cultures, objets et techniques sont classés par titre avec leur page.



Index alphabétique — 1/19

Acheter avec traçabilité · p. 446
Adapter la tasse aux enfants · p. 443
Affinage et vieillissement · p. 25
Afghan qaymaq chai · p. 219
Afternoon tea · p. 252
Afternoon tea britannique · p. 411
Alishan Oolong · p. 91
Anhua Hei Cha · p. 108
Anji Baicha · p. 70
Arômes et rétro-olfaction · p. 58
Assam CTC · p. 140
Assam golden tips · p. 141
Assam orthodoxe · p. 139

Astringence et amertume · p. 59
Astringence sèche · p. 465
Ataya ouest-africain · p. 409
Ataya sénégalais · p. 244
Atelier de thé 001 — sencha, pomme et cannelle · p. 264
Atelier de thé 002 — thé blanc, pêche et jasmin · p. 265
Atelier de thé 003 — oolong clair, noix de coco et pandan · p. 266
Atelier de thé 004 — oolong torréfié, cassis et baie rose · p. 267
Atelier de thé 005 — thé noir Assam, datte et cardamome · p. 268
Atelier de thé 006 — thé noir de Ceylan, rose et vanille · p. 269
Atelier de thé 007 — hojicha, framboise et hibiscus · p. 270
Atelier de thé 008 — jasmin vert, citron et gingembre · p. 271

Index alphabétique — 2/19

Atelier de thé 009 — pu'er shou, tamarin et cannelle · p. 272
Atelier de thé 010 — genmaicha, abricot et osmanthus · p. 273
Atelier de thé 011 — sencha, tamarin et cannelle · p. 274
Atelier de thé 012 — thé blanc, abricot et osmanthus · p. 275
Atelier de thé 013 — oolong clair, yuzu et miel · p. 276
Atelier de thé 014 — oolong torréfié, orange et girofle · p. 277
Atelier de thé 015 — thé noir Assam, cacao et muscade · p. 278
Atelier de thé 016 — thé noir de Ceylan, poire et cardamome · p. 279
Atelier de thé 017 — hojicha, figue et poivre long · p. 280
Atelier de thé 018 — jasmin vert, pomme et cannelle · p. 281
Atelier de thé 019 — pu'er shou, pêche et jasmin · p. 282
Atelier de thé 020 — genmaicha, noix de coco et pandan · p. 283
Atelier de thé 021 — sencha, pêche et jasmin · p. 284

Atelier de thé 022 — thé blanc, noix de coco et pandan · p. 285
Atelier de thé 023 — oolong clair, cassis et baie rose · p. 286
Atelier de thé 024 — oolong torréfié, datte et cardamome · p. 287
Atelier de thé 025 — thé noir Assam, rose et vanille · p. 288
Atelier de thé 026 — thé noir de Ceylan, framboise et hibiscus · p. 289
Atelier de thé 027 — hojicha, citron et gingembre · p. 290
Atelier de thé 028 — jasmin vert, tamarin et cannelle · p. 291
Atelier de thé 029 — pu'er shou, abricot et osmanthus · p. 292
Atelier de thé 030 — genmaicha, yuzu et miel · p. 293
Atelier de thé 031 — sencha, abricot et osmanthus · p. 294
Atelier de thé 032 — thé blanc, yuzu et miel · p. 295
Atelier de thé 033 — oolong clair, orange et girofle · p. 296

Index alphabétique — 3/19

Atelier de thé 034 — oolong torréfié, cacao et muscade · p. 297
Atelier de thé 035 — thé noir Assam, poire et cardamome · p. 298
Atelier de thé 036 — thé noir de Ceylan, figue et poivre long · p. 299
Atelier de thé 037 — hojicha, pomme et cannelle · p. 300
Atelier de thé 038 — jasmin vert, pêche et jasmin · p. 301
Atelier de thé 039 — pu'er shou, noix de coco et pandan · p. 302
Atelier de thé 040 — genmaicha, cassis et baie rose · p. 303
Atelier de thé 041 — sencha, noix de coco et pandan · p. 304
Atelier de thé 042 — thé blanc, cassis et baie rose · p. 305
Atelier de thé 043 — oolong clair, datte et cardamome · p. 306
Atelier de thé 044 — oolong torréfié, rose et vanille · p. 307
Atelier de thé 045 — thé noir Assam, framboise et hibiscus · p. 308
Atelier de thé 046 — thé noir de Ceylan, citron et gingembre · p. 309

Atelier de thé 047 — hojicha, tamarin et cannelle · p. 310
Atelier de thé 048 — jasmin vert, abricot et osmanthus · p. 311
Atelier de thé 049 — pu'er shou, yuzu et miel · p. 312
Atelier de thé 050 — genmaicha, orange et girofle · p. 313
Atelier de thé 051 — sencha, yuzu et miel · p. 314
Atelier de thé 052 — thé blanc, orange et girofle · p. 315
Atelier de thé 053 — oolong clair, cacao et muscade · p. 316
Atelier de thé 054 — oolong torréfié, poire et cardamome · p. 317
Atelier de thé 055 — thé noir Assam, figue et poivre long · p. 318
Atelier de thé 056 — thé noir de Ceylan, pomme et cannelle · p. 319
Atelier de thé 057 — hojicha, pêche et jasmin · p. 320
Atelier de thé 058 — jasmin vert, noix de coco et pandan · p. 321

Index alphabétique — 4/19

Atelier de thé 059 — pu'er shou, cassis et baie rose · p. 322
Atelier de thé 060 — genmaicha, datte et cardamome · p. 323
Atelier de thé 061 — sencha, cassis et baie rose · p. 324
Atelier de thé 062 — thé blanc, datte et cardamome · p. 325
Atelier de thé 063 — oolong clair, rose et vanille · p. 326
Atelier de thé 064 — oolong torréfié, framboise et hibiscus · p. 327
Atelier de thé 065 — thé noir Assam, citron et gingembre · p. 328
Atelier de thé 066 — thé noir de Ceylan, tamarin et cannelle · p. 329
Atelier de thé 067 — hojicha, abricot et osmanthus · p. 330
Atelier de thé 068 — jasmin vert, yuzu et miel · p. 331
Atelier de thé 069 — pu'er shou, orange et girofle · p. 332
Atelier de thé 070 — genmaicha, cacao et muscade · p. 333
Atelier de thé 071 — sencha, orange et girofle · p. 334

Atelier de thé 072 — thé blanc, cacao et muscade · p. 335
Atelier de thé 073 — oolong clair, poire et cardamome · p. 336
Atelier de thé 074 — oolong torréfié, figue et poivre long · p. 337
Atelier de thé 075 — thé noir Assam, pomme et cannelle · p. 338
Atelier de thé 076 — thé noir de Ceylan, pêche et jasmin · p. 339
Atelier de thé 077 — hojicha, noix de coco et pandan · p. 340
Atelier de thé 078 — jasmin vert, cassis et baie rose · p. 341
Atelier de thé 079 — pu'er shou, datte et cardamome · p. 342
Atelier de thé 080 — genmaicha, rose et vanille · p. 343
Atelier de thé 081 — sencha, datte et cardamome · p. 344
Atelier de thé 082 — thé blanc, rose et vanille · p. 345
Atelier de thé 083 — oolong clair, framboise et hibiscus · p. 346

Index alphabétique — 5/19

Atelier de thé 084 — oolong torréfié, citron et gingembre · p. 347
Atelier de thé 085 — thé noir Assam, tamarin et cannelle · p. 348
Atelier de thé 086 — thé noir de Ceylan, abricot et osmanthus · p. 349
Atelier de thé 087 — hojicha, yuzu et miel · p. 350
Atelier de thé 088 — jasmin vert, orange et girofle · p. 351
Atelier de thé 089 — pu'er shou, cacao et muscade · p. 352
Atelier de thé 090 — genmaicha, poire et cardamome · p. 353
Atelier de thé 091 — sencha, cacao et muscade · p. 354
Atelier de thé 092 — thé blanc, poire et cardamome · p. 355
Atelier de thé 093 — oolong clair, figue et poivre long · p. 356
Atelier de thé 094 — oolong torréfié, pomme et cannelle · p. 357
Atelier de thé 095 — thé noir Assam, pêche et jasmin · p. 358
Atelier de thé 096 — thé noir de Ceylan, noix de coco et pandan · p. 359

Atelier de thé 097 — hojicha, cassis et baie rose · p. 360
Atelier de thé 098 — jasmin vert, datte et cardamome · p. 361
Atelier de thé 099 — pu'er shou, rose et vanille · p. 362
Atelier de thé 100 — genmaicha, framboise et hibiscus · p. 363
Atelier de thé 101 — sencha, rose et vanille · p. 364
Atelier de thé 102 — thé blanc, framboise et hibiscus · p. 365
Atelier de thé 103 — oolong clair, citron et gingembre · p. 366
Atelier de thé 104 — oolong torréfié, tamarin et cannelle · p. 367
Atelier de thé 105 — thé noir Assam, abricot et osmanthus · p. 368
Atelier de thé 106 — thé noir de Ceylan, yuzu et miel · p. 369
Atelier de thé 107 — hojicha, orange et girofle · p. 370
Atelier de thé 108 — jasmin vert, cacao et muscade · p. 371

Index alphabétique — 6/19

Atelier de thé 109 — pu'er shou, poire et cardamome · p. 372
Atelier de thé 110 — genmaicha, figue et poivre long · p. 373
Atelier de thé 111 — sencha, poire et cardamome · p. 374
Atelier de thé 112 — thé blanc, figue et poivre long · p. 375
Atelier de thé 113 — oolong clair, pomme et cannelle · p. 376
Atelier de thé 114 — oolong torréfié, pêche et jasmin · p. 377
Atelier de thé 115 — thé noir Assam, noix de coco et pandan · p. 378
Atelier de thé 116 — thé noir de Ceylan, cassis et baie rose · p. 379
Atelier de thé 117 — hojicha, datte et cardamome · p. 380
Atelier de thé 118 — jasmin vert, rose et vanille · p. 381
Atelier de thé 119 — pu'er shou, framboise et hibiscus · p. 382
Atelier de thé 120 — genmaicha, citron et gingembre · p. 383
Bai Mudan · p. 75

Baihao Yinzhen · p. 74
Bailin Gongfu · p. 102
Balance au dixième de gramme · p. 431
Balhyocha · p. 137
Bancha · p. 121
Baozhong — Pouchong · p. 88
Biluochun · p. 64
Boîtes à thé · p. 434
Bouilloire à col de cygne · p. 430
Bouilloire et contrôle de température · p. 43
Bubble milk tea chaud · p. 230
Builder's tea · p. 250

Index alphabétique — 7/19

Butter tea bhoutanais · p. 224
Caféine variable · p. 471
Camellia sinensis: une plante, de nombreux thés · p. 12
Çay azerbaïdjanais · p. 238
Çay turc · p. 237
Çaydanlık · p. 425
Cha hai — pichet d'équité · p. 418
Chai en Inde · p. 392
Chai et décoction d'épices · p. 52
Chai kényan · p. 247
Chai tanzanien · p. 248
Chanoyu japonais · p. 388
Chasen · p. 421

Chawan · p. 422
Chiya népalais · p. 216
Citron et acidité · p. 54
Comparer cérémonie et quotidien · p. 455
Compression en galette ou brique · p. 24
Conserver les emballages · p. 452
Couleur de l'infusion · p. 57
Créer sa fiche de thé · p. 61
CTC — crush, tear, curl · p. 195
Cueillette: bourgeon et feuilles · p. 15
Cuillère chashaku · p. 423
Cultivars et diversité · p. 14

Index alphabétique — 8/19

Culture coréenne du thé · p. 391
Culture du çay en Türkiye et Azerbaïdjan · p. 405
Culture du thé en Chine · p. 385
Cutting chai · p. 210
Da Hong Pao · p. 81
Daejak · p. 136
Darjeeling blanc · p. 145
Darjeeling first flush · p. 142
Darjeeling muscatel · p. 144
Darjeeling oolong · p. 146
Darjeeling second flush · p. 143
Darjeeling vert · p. 150
Décaféiné · p. 472

Défauts fréquents · p. 60
Dégustation comparative · p. 56
Demander avant de photographier · p. 440
Détartre la bouilloire · p. 449
Dianhong du Yunnan · p. 96
Diasporas et évolution · p. 456
Dimbula · p. 156
Dong Ding · p. 89
Dooars noir · p. 153
Doodh patti · p. 211
Duyun Maojian · p. 73
East Frisian tea · p. 412

Index alphabétique — 9/19

Eau pour le thé · p. 33
Enfants · p. 474
English Breakfast · p. 251
Enshi Yulu · p. 69
Éviter le gaspillage · p. 445
Expliquer la caféine · p. 444
Fermentation microbienne · p. 23
Feuille brisée — broken leaf · p. 194
Feuille entière orthodoxe · p. 193
Feuille entière, brisée et poussière · p. 27
Fixation de l'oxydation · p. 17
Flétrissage · p. 16
Fouetter le matcha · p. 48

Fu Zhuan aux fleurs dorées · p. 109
Fukamushi Sencha · p. 118
Fumage · p. 22
Gaiwan · p. 38
Gaiwan · p. 415
Genmaicha · p. 122
Gong Mei · p. 76
Gongfu cha · p. 45
Gongfu cha · p. 386
Gongfu oolong · p. 204
Goûter à plusieurs températures · p. 451
Grandpa style · p. 46

Index alphabétique — 10/19

Grossesse · p. 473
Gyokuro · p. 119
Hōhin · p. 420
Hojicha · p. 129
Hong Kong milk tea · p. 228
Huangshan Maofeng · p. 65
Huoshan Huangya · p. 80
Hwangcha coréen · p. 138
Ilan first flush · p. 161
Ilan second flush · p. 162
Infusion occidentale · p. 44
Infusions successives · p. 47
Irani chai · p. 212

Jasmin vietnamien · p. 171
Jasmin Yin Hao · p. 113
Jin Jun Mei · p. 97
Jin Xuan — oolong lacté naturel · p. 93
Jungjak · p. 135
Junshan Yinzhen · p. 78
Kabusecha · p. 120
Kahwa cachemiri · p. 214
Kamairicha · p. 126
Kandy · p. 157
Kang Zhuan — thé de frontière · p. 111
Kangra noir · p. 151

Index alphabétique — 11/19

Kangra vert · p. 149
Karak chai · p. 213
Karigane · p. 124
Keemun — Qimen Hongcha · p. 95
Kenya CTC · p. 176
Kenya orthodoxe · p. 175
Kenya vert · p. 180
Koicha — matcha épais · p. 131
Konacha · p. 127
Kukicha · p. 123
Kyusu · p. 419
Kyusu japonais · p. 39
Lahpet yay · p. 231

Lait qui tranche · p. 466
Langues et noms du thé · p. 458
Lapsang Souchong fumé · p. 98
Lebu cha · p. 218
Les trois verres sahraouis · p. 243
Lishan Oolong · p. 92
Liu Bao affiné · p. 107
Liu Bao jeune · p. 106
London Fog · p. 253
Longjing (Puits du Dragon) · p. 63
Longjing en verre · p. 205
Lu'an Guapian · p. 67

Index alphabétique — 12/19

Malawi noir · p. 178
Masala chai · p. 209
Matcha · p. 130
Matcha grumeleux · p. 467
Matcha sans mousse · p. 468
Mengding Ganlu · p. 72
Mengding Huangya · p. 79
Ne pas imposer le lait · p. 438
Ne pas réchauffer indéfiniment · p. 450
Nepal golden tips · p. 163
Nettoyage des théières poreuses · p. 480
Nettoyer sans parfumer · p. 447
Nilgiri classique · p. 147

Nilgiri frost tea · p. 148
Noon chai · p. 215
Nuwara Eliya · p. 154
Odeurs et contamination · p. 32
Offrir la première tasse · p. 435
Oolong à l'osmanthus · p. 114
Oolong himalayen du Népal · p. 165
Oolong vietnamien · p. 170
Oriental Beauty — Bai Hao Oolong · p. 90
Oxydation contrôlée · p. 19
Parfum absent · p. 464
Partager les infusions successives · p. 442

Index alphabétique — 13/19

Passoire chaussette de Hong Kong · p. 429
Patrimoine vivant et UNESCO · p. 457
Perles de jasmin · p. 112
Phoenix Dancong Huang Zhi Xiang · p. 86
Phoenix Dancong Mi Lan Xiang · p. 84
Phoenix Dancong Ya Shi Xiang · p. 85
Photographier et documenter · p. 459
Plateau à thé · p. 433
Po cha tibétain · p. 207
Préparer le gyokuro · p. 49
Présenter le sucre à part · p. 437
Procédé CTC · p. 28
Pu'er sheng affiné · p. 104

Pu'er sheng jeune · p. 103
Pu'er shou · p. 105
Qing Zhuan · p. 110
Rapport feuille-eau · p. 36
Récoltes de printemps · p. 29
Récoltes d'été et d'automne · p. 30
Reconnaître les adaptations · p. 453
Remercier et transmettre · p. 454
Respecter le nom local · p. 439
Rize noir de Türkiye · p. 183
Rou Gui · p. 82
Roulage et façonnage · p. 18

Index alphabétique — 14/19

Ruby Oolong de Taïwan · p. 94
Ruhuna · p. 158
Russian Caravan — assemblage fumé · p. 192
Rwanda noir · p. 177
Rwanda vert · p. 181
Sabaragamuwa · p. 159
Samovar · p. 42
Samovar · p. 424
Samovar russe · p. 407
Séchage final · p. 20
Sécher complètement · p. 448
Sejak · p. 134
Sel et beurre dans les thés nomades · p. 55

Sencha · p. 117
Senchadō japonais · p. 389
Service pour dix personnes · p. 470
Servir une eau de rinçage · p. 441
Shaah somalien · p. 246
Shan Tuyet noir · p. 169
Shan Tuyet vert · p. 167
Shiboridashi et hōhin · p. 40
Shincha · p. 128
Shou Mei · p. 77
Shui Xian de Wuyi · p. 83
Sikkim Temi · p. 152

Index alphabétique — 15/19

Stockage du thé · p. 31
Stockage ouvert · p. 477
Sucre, miel et confiture · p. 53
Sulaimani chai · p. 262
Suutei tsai · p. 208
Taiping Houkui · p. 66
Tamaryokucha · p. 125
Tanyang Gongfu · p. 101
Tanzanie noire · p. 179
Tasse à sentir · p. 417
Teh halia · p. 227
Teh poci · p. 235
Teh talua · p. 236

Teh tarik · p. 226
Température et finesse · p. 34
Temps et astringence · p. 35
Tenchä · p. 132
Terroir, altitude et climat · p. 13
Thai Nguyen vert · p. 166
Thé à Hong Kong · p. 404
Thé à la menthe marocain · p. 242
Thé arabe à la menthe · p. 263
Thé aromatisé · p. 478
Thé au gingembre vietnamien · p. 234
Thé au jasmin chinois · p. 206

Index alphabétique — 16/19

Thé au lait · p. 51
Thé au lait sri-lankais · p. 217
Thé au lotus vietnamien · p. 233
Thé au Maghreb · p. 408
Thé au Myanmar · p. 400
Thé au Népal · p. 397
Thé au Pakistan · p. 396
Thé au thermos · p. 469
Thé au Vietnam · p. 401
Thé blanc himalayen du Népal · p. 164
Thé compressé en galette · p. 196
Thé contemporain en Amérique du Nord · p. 414
Thé d'Assam · p. 394

Thé de Ceylan · p. 395
Thé de printemps · p. 201
Thé de récolte d'été · p. 202
Thé du Darjeeling · p. 393
Thé écossais · p. 255
Thé en Afrique de l'Est · p. 410
Thé en Europe de l'Est · p. 413
Thé en Indonésie · p. 402
Thé en Iran · p. 406
Thé en Malaisie et à Singapour · p. 403
Thé épicé éthiopien · p. 249
Thé et maisons de thé chinoises · p. 387

Index alphabétique — 17/19

Thé et médicaments · p. 475
Thé français au citron · p. 260
Thé frison oriental · p. 256
Thé fumé au bois · p. 198
Thé géorgien · p. 240
Thé glacé issu d'une infusion chaude · p. 50
Thé irlandais fort · p. 254
Thé kazakh au lait · p. 221
Thé kirghiz au lait · p. 222
Thé mauritanien · p. 245
Thé mongol · p. 399
Thé noir à la rose · p. 115
Thé noir au litchi · p. 116

Thé noir d'Azerbaïdjan · p. 184
Thé noir de Géorgie · p. 185
Thé noir de Java · p. 173
Thé noir de Lahijan — Iran · p. 186
Thé noir de Sumatra · p. 174
Thé noir de Sylhet — Bangladesh · p. 187
Thé parfumé aux fleurs · p. 199
Thé persan · p. 241
Thé polonais au sirop de framboise · p. 258
Thé pourpre du Kenya · p. 182
Thé quotidien au Japon · p. 390
Thé russe au citron · p. 257

Index alphabétique — 18/19

Thé tadjik · p. 223
Thé tchèque au citron · p. 259
Thé thaï chaud · p. 225
Thé tibétain · p. 398
Thé torréfié · p. 200
Thé très chaud · p. 476
Thé trop amer · p. 461
Thé trop faible · p. 462
Thé trouble · p. 463
Thé turc à la sauge en mélange · p. 261
Thé vert ancien du Laos · p. 191
Thé vert au lotus · p. 168
Thé vert de Géorgie · p. 188

Thé vert de Java · p. 172
Thé vert de l'Ouzbékistan · p. 189
Thé vert du Shan · p. 232
Thé vert du Shan — Myanmar · p. 190
Thé vert ouzbek · p. 220
Thé vieilli en stockage sec · p. 197
Théière en argile · p. 41
Théière en porcelaine · p. 37
Théière marocaine · p. 428
Thermomètre · p. 432
Tieguanyin clair · p. 87
Torréfaction · p. 21

Index alphabétique — 19/19

Traçabilité · p. 479
Tri et grades commerciaux · p. 26
Uda Pussellawa · p. 160
Ujeon · p. 133
Uva · p. 155
Verre à thé marocain · p. 427
Verre armudu · p. 426
Verser sans éclabousser · p. 436

Xinyang Maojian · p. 68
Yingde Hongcha · p. 100
Yixing et argiles poreuses · p. 416
Yuenyeung chaud · p. 229
Zavarka russe · p. 239
Zhengshan Xiaozhong non fumé · p. 99
Zhu Cha — Gunpowder · p. 71