

LUPICIA

Maison de thé

Dossier de présentation



LA MAISON DE THÉ

Une maison de thé japonaise avec des liens forts avec la France.



Maison de thé japonaise

Créée en 1994 à Tokyo, LUPICIA est présente au Japon ainsi qu'aux États-Unis, en Australie, à Taïwan et à Singapour avec plus de 140 boutiques.

Pour sa première boutique en Europe, la maison de thé japonaise a choisi Paris et s'est installée en septembre 2013, dans le quartier de Saint-Germain-Des-Prés.

LUPICIA propose des thés de qualité en provenance des meilleurs jardins et met à l'honneur l'artisanat japonais avec une large sélection d'accessoires à thé.

Éditions originales Paris

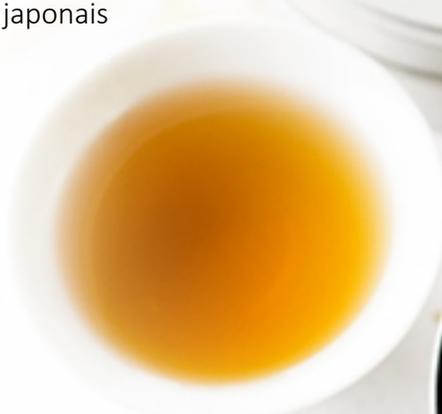
2 thés créés pour notre boutique parisienne.

Bienvenue à Paris

Somptueuse rencontre du thé Darjeeling de printemps et du thé vert japonais issu de Miyazaki.

Bonaparte N°40

Ce mélange est une somptueuse rencontre du thé Darjeeling de printemps et du thé vert japonais issu de Miyazaki.



LE FLAGSHIP PARISIEN

Une boutique de thé unique au cœur de Paris.

Réalisée par Mr Furuya, architecte de renom, la boutique présente des lignes épurées et modernes. L'ambiance se veut résolument contemporaine, tout en gardant un côté zen typiquement japonais.

La boutique LUPICIA a participé au « Paris Shop & design » 2014 et a fait partie des 3 finalistes.

Les particularités de la maison de thé LUPICIA Paris

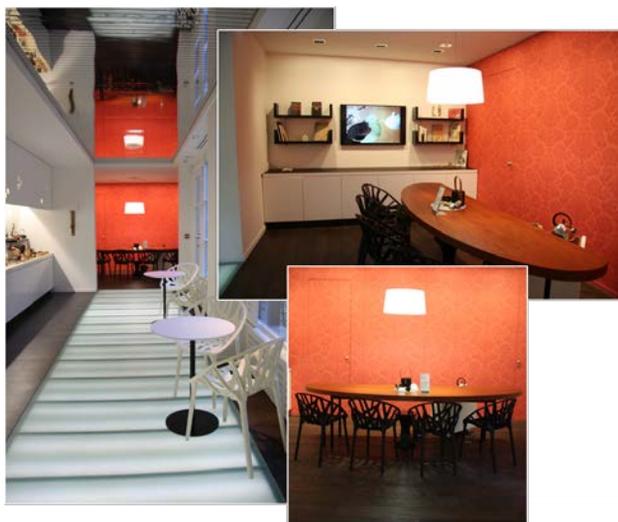
- 190m² entièrement dédié à l'univers du thé.
- Un comptoir à thés olfactif de plus 6 mètres.
- Des dégustations proposées sur place.



Un comptoir à thé olfactif

Commencez votre sélection en regardant et en sentant directement les feuilles de thés de l'ensemble de notre catalogue. Présentés dans leur boîte métal transparente, chaque thé est accompagné d'une fiche de présentation et un code couleur vous aidera à identifier la variété.

**Un thé a retenu votre attention ?
Demandez à le déguster.**



Un espace de dégustation

Goûtez les thés que vous souhaitez, sur demande. Dans un espace cosy, nos conseillers préparent votre infusion devant vous, recueillent vos impressions et vous donnent de nombreuses informations pour vous aider à choisir.

**N'hésitez pas à leur demander conseil
et laissez-vous guider.**



NOTRE CHARTE QUALITÉ EN 5 POINTS

Des thés frais & raffinés sélectionnés par nos sommeliers dans les meilleurs jardins à travers le monde.

1 Les meilleurs jardins

Pour sélectionner nos feuilles de thés, nous envoyons nos sommeliers directement auprès des producteurs dans les différents jardins à travers le monde. Si les feuilles de thé et leur liqueur répondent à tous nos critères de qualité, elles sont expédiées à la manufacture.

3 Saveurs originales & délicates

Le plus grand soin est apporté lors de la composition des thés parfumés. **Fruits secs, pétales de fleurs, épices ou bien encore arômes naturels sont sélectionnés minutieusement.** De nombreux essais sont réalisés afin de trouver le meilleur équilibre à la fois gustatif et visuel des thés.

5 Conditionnements

Notre engagement qualité nous a amené à renoncer à la vente en vrac dans des grands contenants en fer. En effet, les feuilles se trouvant régulièrement au contact de l'air, perdent de leur fraîcheur initiale.

Le conditionnement par paquet de 50g permet de garder intact toutes les qualités des feuilles de thé comme si elles venaient d'être cueillies.



Sachet vrac 50g

Conditionné sous atmosphère protectrice.



Boîte métal 50g

Hermétique, elle contient un sachet vrac et peut être réutilisée pour conserver le thé.

2 Processus rigoureux

Une des particularités de LUPICIA est de **gérer tout le processus de fabrication**, de l'achat des feuilles de thé directement aux producteurs, en passant par l'acheminement, le tri, le conditionnement et jusqu'à la vente au détail dans nos boutiques.

LUPICIA est la seule maison à proposer un **processus de tri des feuilles de thé en 6 étapes**. Automatisé et réalisé spécialement sur mesure, ce système permet d'éliminer tout corps étranger au sein des feuilles.

4 Atmosphère protectrice

Afin de garder intactes toutes les qualités des feuilles, nos thés sont conditionnés par 50g sous atmosphère protectrice.

Ce procédé apporte de nombreux avantages :

- Il évite l'oxydation des feuilles de thé
- Il permet de conserver les vitamines
- Il prévient de tout changement d'arôme ou de couleur
- Il évite tout développement de bactéries.

Ainsi conditionnées, les feuilles de thé conservent toute leur fraîcheur et leur subtilité aromatique.

DES ÉVÉNEMENTS THÉMATIQUES

Une volonté forte de faire découvrir le savoir-faire japonais à nos clients européens.

RENCONTRE AVEC LE MEILLEUR MAÎTRE DE THÉ « KAMA-IRI CHA » DU JAPON

Nous avons eu l'honneur d'accueillir dans notre boutique, Yôichi KÔROGI, primé 14 fois par le ministère de l'agriculture. Il a réalisé la torréfaction du thé vert « Kama-Iri », devant les yeux de nos clients qui ont pu déguster ce thé d'exception et acheter un sachet de thé fraîchement torréfié.

Cet artisan de renom protège l'art du « Kama-iri » (littéralement « torréfié au chaudron »), procédé de torréfaction du thé qui libère un parfum intense et donne naissance à des thés sans nul autre pareil.



EXPOSITION-VENTE TEMPORAIRE « Artisanat japonais & Théières »

Partez à la découverte de l'artisanat japonais à travers une sélection de 30 théières en provenance de 7 manufactures de renom.

Chacune des manufactures propose des créations qui sont le parfait reflet du savoir-faire japonais. Les modèles présentés sont fait main et reflètent le style caractéristique de chaque régions.



DES ÉVÉNEMENTS THÉMATIQUES

Une volonté forte de faire découvrir le savoir-faire japonais à nos clients européens.

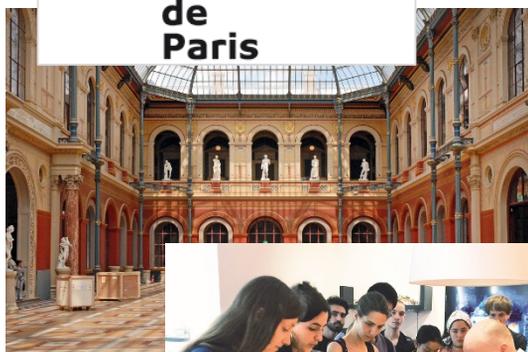
ATELIER DÉGUSTATION

« Accords Thés & Fromages »

Lors de cette dégustation, nos clients ont pu apprécier le subtil mariage des thés LUPICIA avec quelques-uns des fromages, soigneusement sélectionnés par Mme HISADA, médaillée « Maître-Fromager » par la Guilde des fromagers et ambassadrice de choix pour le développement de la fromagerie française au Japon.



Beaux- Arts de Paris



EXPOSITION ÉCOLE DES BEAUX-ARTS *Concours de création*

La maison de thé LUPICIA a organisé un concours de création ouvert aux étudiants de la prestigieuse École des Beaux-Arts de Paris qui a vu naître de nombreux artistes présents, aujourd'hui encore, dans les musées du monde entier.

LE THÈME. Imaginer une création graphique entièrement originale qui ornera la boîte de l'un des thés LUPICIA. Le thé sera ensuite proposé au public en édition limitée.

Le jury a sélectionné la meilleure création, parmi une pré-sélection des 10 meilleurs travaux. Elle fait l'objet d'une édition limitée qui est disponible en France et au Japon.



DES OBJETS D'EXCEPTION

L'artisanat japonais à l'honneur avec une collection remarquable de théières, boîtes et cuillères à thés.

Collection **GYOKUSENDO**

Initiez-vous au savoir-faire artisanal japonais.
En exclusivité pour LUPICIA, unique en Europe



Des objets d'exception

Des pièces uniques réalisées par les artisans japonais de la manufacture de Gyokusendo au Japon.

En cuivre, faites à la main

Réalisées à partir d'une unique plaque de cuivre, les artisans utilisent un éventail de marteaux de tailles et formes différentes et vont venir marteler cette plaque, après l'avoir chauffée pour l'assouplir, jusqu'à obtenir la forme souhaitée.

La réalisation d'une boîte à thé prends environ 15 jours et jusqu'à 3 mois pour les bouilloires de grande contenance.

En vente tout l'année.



▲
Manufacture
de Gyokusendo au Japon



DES THÉS SAISONNIERS

Des thés proposés en quantité limitée, en fonction des saisons, avec un packaging différent chaque année.



JANVIER À MARS

Thé vert parfumé | Japon
TOCHIOTOME VERT

Le parfum sucré et acidulé des fraises de saison s'accorde parfaitement avec les saveurs rafraîchissantes de ce thé vert japonais.



Thé noir parfumé | Afrique
TOCHIOTOME NOIR

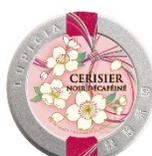
A la fois juteuses, sucrées et acidulées, les fraises de saison, accompagnées de feuilles de fraisier, parfument ce thé noir CTC en provenance du Kenya et font ressortir ses saveurs douces et profondes.



MARS À MAI

Thé vert parfumé | Japon
CERISIER VERT

Thé vert parfumé sur une base de thé Bancha de la région de Kagoshima. Aux notes herbacées et à l'image du printemps et des cerisiers en fleurs.



Thé noir parfumé | Ceylan
CERISIER NOIR

Thé noir parfumé et décaféiné afin de pouvoir le déguster aussi bien le matin que le soir. Mélange de différents jardins du Sri Lanka, son parfum est à l'image des cerisiers.



NOVEMBRE

Thé vert parfumé | Japon
YUZU

Le parfum rafraîchissant du Yuzu, agrume aux saveurs citronnées, sublime les arômes du thé vert japonais.



Thé noir parfumé | Inde
KUMQUAT

Thé noir mélangé au parfum et aux écorces de l'agrumes kumquat. Saveurs fruitées.



JANVIER

Thé vert nature | Japon
FUKUWARAI

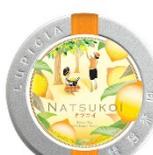
Thé vert Sencha de Kagoshima au sud du Japon, mélangé à des haricots œil noir et du riz soufflé. Son parfum agréable et sa liqueur homogène et onctueuse en font un thé vert qui sera apprécié de tous.



JUILLET À SEPTEMBRE

Thé vert parfumé | Japon
HATSUKOÏ

Thé vert aux saveurs rafraîchissantes de la citronnelle et du citron vert.



Thé noir parfumé | Inde
NATSUKOÏ

Thé noir au parfum frais et acidulé du citron. A savourer aussi en thé glacé !



OCTOBRE À DÉCEMBRE

Thé vert parfumé | Japon
CHÂTAIGNE

Le mariage du thé vert au parfum de la châtaigne en fait un thé harmonieux et doux. Sa liqueur libère un parfum chaleureux et délicat.



Thé rooibos | Afrique
VELOUTÉ D'AUTOMNE

Thé rooibos au parfum de la châtaigne et de la patate douce parsemé de petits morceaux de citrouille. Saveurs d'automne douces et réconfortantes.



DÉCEMBRE

Thé noir parfumé | Inde
CHANT DE NOËL

Thé noir au parfum de la fraise et vanille parsemé de pétales de roses. Il évoque les pâtisseries de Noël. Se déguste aussi avec du lait.



Thé noir parfumé | Inde
JINGLE BELLS

Thé noir aux parfums de raisin et de vin mousseux fruité. Trinquez avec ce thé festif et savoureux.



Thé noir parfumé | Inde
NEIGE BLANCHE

Thé noir au chocolat blanc et aux noix à l'image d'une délicieuse pâtisserie. Saveurs douces, idéal pour l'hiver. A déguster aussi avec du lait.



NOTRE UNIVERS MATCHA

L'une des rares maison à proposer une offre complète autour du the traditionnel japonais : le Matcha.

Traditionnellement utilisé pour la cérémonie du thé (Chanoyû), le Matcha est le seul thé japonais dont on boit directement les feuilles (réduites en poudre), contrairement aux autres type de thés dont les feuilles sont infusées dans l'eau puis jetées. Ce thé vert en poudre est très riche en catéchines et en acides aminés. Il nécessite des accessoires appropriés pour sa préparation. On l'utilise souvent en pâtisserie et il accompagne des desserts des grands pâtissiers et chocolatiers.



KURAMA
(Jardin de Kyôto)



SATSUMA
(Kagoshima, sud du Japon)

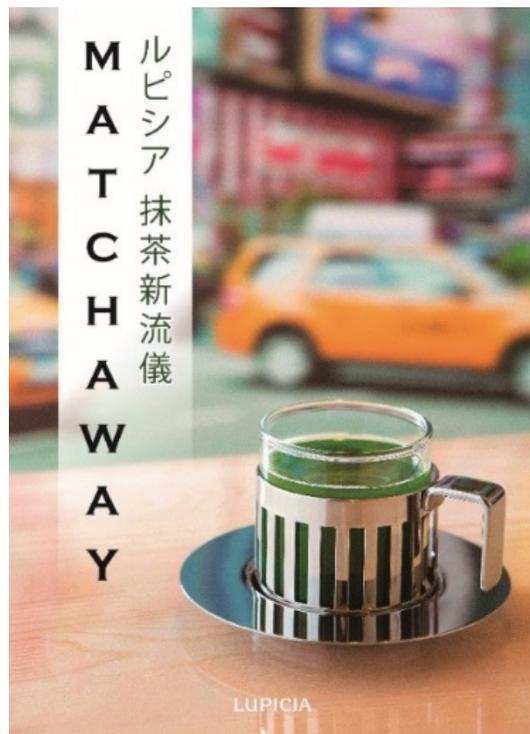


OMATCHA
(Mélange de jardins)

MATCHAWAY, un nouveau style de Matcha, pensé pour une préparation sans accessoires

Pré dosé et conditionné en stick pour une tasse,
il se dissout instantanément aussi bien dans l'eau
chaude que dans l'eau froide.

Un réveil difficile et une dure journée en perspective?
Pourquoi ne pas essayer le matcha? Vous y
retrouvez toutes les sensations d'un café.



NOTRE UNIVERS MATCHA

L'une des rares maison à proposer une offre complète autour du thé traditionnel japonais : le Matcha.



ATELIER D'INITIATION à la préparation du Matcha

Lors de cet atelier, notre équipe propose aux participants d'apprendre à préparer simplement le Matcha et leur fait découvrir son histoire, sa fabrication ainsi que ses nombreuses vertus.

A l'issue de l'atelier, chaque participant se voit remettre un livre dédié au Matcha. Ce court ouvrage permet de revenir sur les thèmes explorés lors de l'atelier et d'expérimenter de nombreuses recettes de boissons et plats sucrés ou salés.



LIVRE « LE MATCHA »

Partez à la découverte du Matcha et apprenez à le préparer avec de nombreuses recettes de Matcha à boire et de pâtisseries.

Avec ce livre de 32 pages, découvrez le thé traditionnel japonais (Matcha) au travers de son histoire, son élaboration, ses vertus pour la santé, ses différents modes de préparation ou encore son utilisation au quotidien dans vos recettes.

> Ouvrage disponible à la vente.



DES GRANDS CRUS

Un sélection de thés primeurs en provenance des meilleurs jardins du Japon et de Darjeeling.
À la rencontre des producteurs locaux, nos sommeliers sélectionnent les jardins avec soins
pour proposer à nos clients des thés japonais et indiens de très grande qualité, à un prix raisonnable.



BADAMTAM FTGFOPI

Darjeeling de printemps, libère des saveurs fraîches et évoque la verdure printanière des forêts.
Un équilibre entre douceur, corps et parfum.



MARGARET'S HOPE

Véritable chef d'œuvre de Darjeeling, au parfum semblable à des fleurs fraîchement cueillies.
Un thé qui se démarque par son excellence.



SNOWVIEW FTGFOPI

Thé noir de Darjeeling, récolte de printemps. Ses saveurs délicates et limpides caressent le palais telle une douce brise.



AVONGROVE EUPHORIA

Thé noir somptueux de Darjeeling, récolte de printemps, au bouquet fleuri et délicat.
Grand Cru au bouquet d'une grande richesse.



Mr. CHATTERJEE
Producteur du Jardin
Margaret's hope



SENCHA « CHIRAN »

Thé vert primeur à la belle fraîcheur aromatique, peu amer, avec une légère sucrosité naturelle. D'un vert éclatant, ce thé au goût puissant est très apprécié au Japon.
L'un des thés plus réputés de Kagoshima, pour son haut niveau de qualité.



SENCHA « YAKUSHIMA »

Thé vert sencha de l'île de Yakushima, classée au patrimoine mondiale de l'Unesco. Arômes herbacés d'une grande fraîcheur et nette douceur en bouche. Ce thé présente une liqueur ample à la sucrosité importante et à la fraîcheur prononcée.
Sa robe, d'un vert éclatant, est très caractéristique des thés primeurs.



KAMA-IRI CHA « GOKASE »

Thé vert primeur Kama-iri, préparé par M. Kôrogi. Sa liqueur limpide et le doux parfum qui s'en émancipe vous invite à découvrir des saveurs onctueuses accompagnées de notes légèrement herbacées.
Une véritable brise de fraîcheur à la parfaite harmonie.



GYOKURO « YAME » TRADITIONNEL

Un thé vert d'exception, cultivé en agriculture raisonnée, à savourer aussi bien chaud que glacé. Ce gyokuro au touché soyeux présente une légère douceur en bouche et une palette aromatique d'une grande finesse.



LE MAGAZINE LUPICIA

Une occasion unique pour tous les clients LUPICIA de découvrir l'univers du Thé.

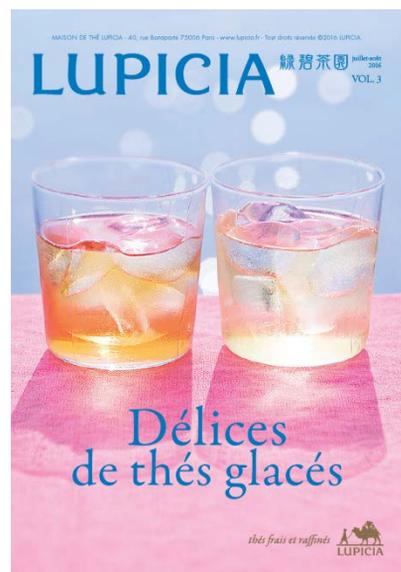
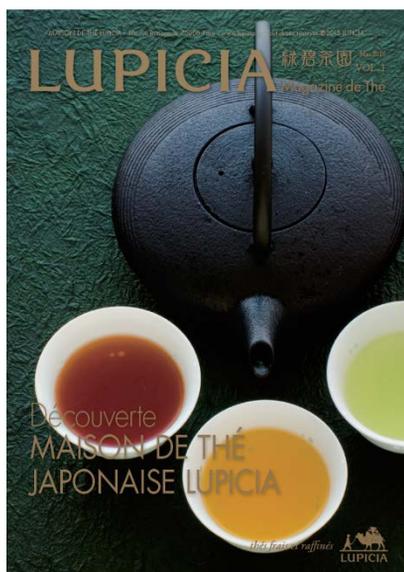
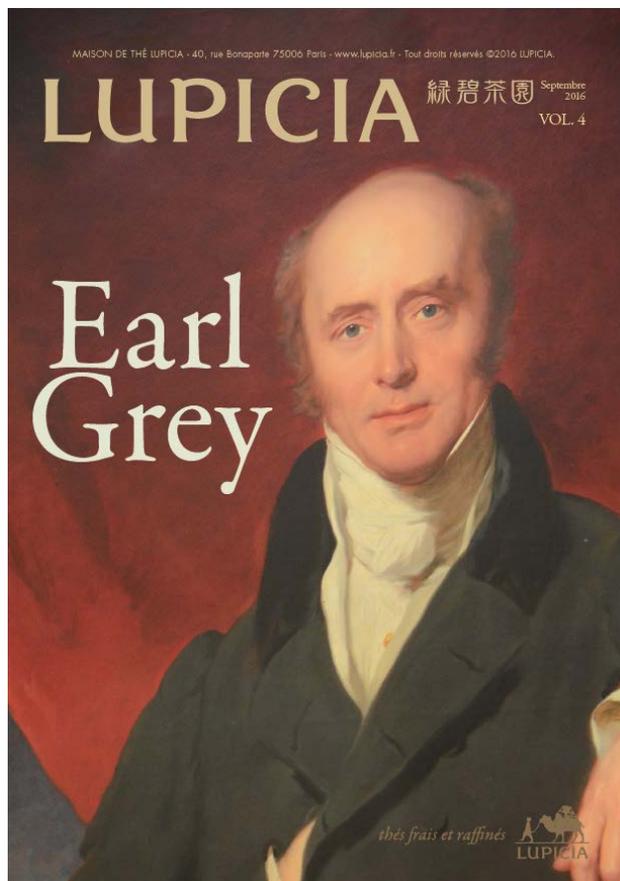
Le magazine LUPICIA est une de nos spécificités et rencontre un grand succès dans les différents pays où il est édité, notamment au Japon, aux Etats-Unis et maintenant en France.

Chaque client, pour tout achat supérieur à 35€ (hors frais de port), réalisé en boutique ou sur Internet, est automatiquement abonné au magazine pendant 6 mois.

Chaque mois, il recevra donc un livret de 4 pages qui l'aidera à mieux connaître le thé, les différents jardins, sa préparation ainsi que de nombreuses informations sur l'univers du thé.

LE PETIT +

Chaque mois, un thé est mis en avant et le magazine est accompagné d'un échantillon gratuit, prêt à déguster.



DES CADEAUX ORIGINAUX

La maison de thé LUPICIA est la seule maison à offrir à tous ses clients la possibilité de créer son coffret cadeau sur-mesure en boutique ou directement sur Internet. Un large choix de conditionnement et de visuels est disponible.



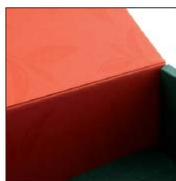
Chaque boîte peut être personnalisée gratuitement Avec un visuel thématique

Personnalisez vos boîtes métal en choisissant un visuel parmi notre sélection. A défaut, vous pouvez conserver l'étiquette originale de chacun des thés.

- Chaque boîte métal peut être personnalisée.
- Visuels thématiques pour toutes les occasions.
- Motifs raffinés, colorés et élégants.



Boîtes LUPICIA + emballage cadeau Peut contenir thés et accessoires 8 tailles disponibles



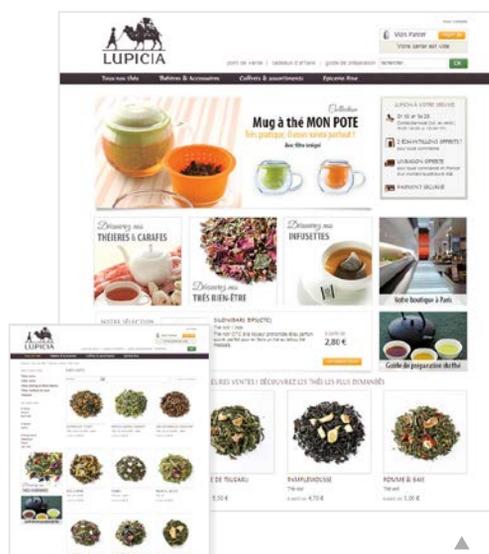
INFORMATIONS UTILES

Nous contacter



Maison de thé LUPICIA

40 rue Bonaparte
75006 Paris



www.lupicia.fr
Site de vente en ligne

NOS COORDONNÉES

Point de vente / Maison de thé LUPICIA - 40, rue Bonaparte 75006 Paris / 01.43.29.84.75

Site de vente en ligne / www.lupicia.fr / contact@lupicia.fr

Facebook / www.facebook.com/LUPICIAFR

CONTACT PRESSE

E-mail / presse@lupicia.fr **Téléphone** / 01.84.17.66.83

Visuels HD et dossier de presse téléchargeables sur www.lupicia.fr rubrique « Espace presse »

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez besoin d'autres informations et/ou visuels.

