

MAISON DE THÉ LUPICIA - 40, rue Bonaparte 75006 Paris - www.lupicia.fr - Tout droit réservé ©LUPICIA

LUPICIA

綠碧茶園

Novembre-Décembre 2020

VOL.46

L'art du thé sous toutes ses formes

Ce mois-ci

Voyage à travers les mocktails de Noël

Idées cadeaux

La hotte de Noël LUPICIA

À découvrir

Nos thés de Noël 2020




LUPICIA

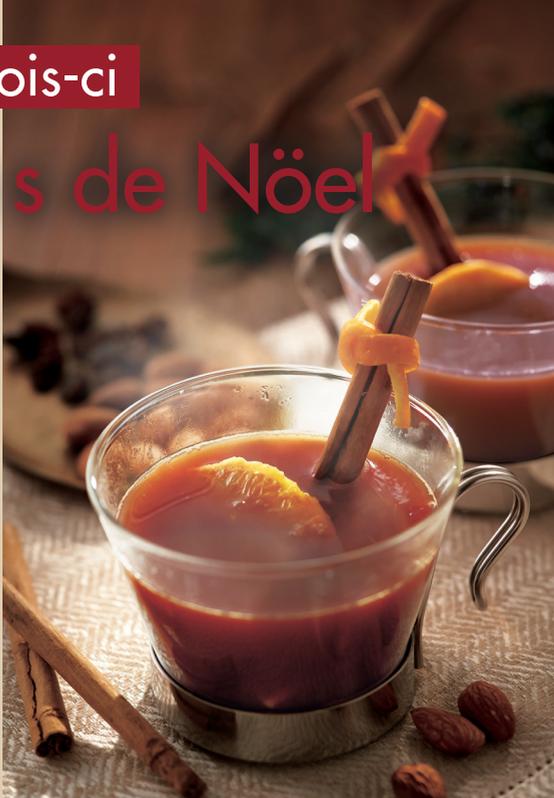
Les mocktails de Noël

Savez-vous ce qu'est un mocktail ? Très populaire à Londres, le mocktail est un cocktail sans alcool dont le nom est la combinaison de mock en anglais (qui signifie "imiter") et d'un cocktail. Les mockails de thé de ce numéro ont été réalisés en collaboration avec M. Kyuhei Saito qui est très connu et actif au Japon. Ses connaissances sur les cocktails et son expérience ont été mises à profit pour la création de mocktails originaux en collaboration avec LUPICIA.

Après de nombreux essais et dégustations pour s'assurer des bons dosages et conserver toutes les saveurs du thé, nous sommes heureux de vous présenter 3 de ses recettes de mocktail

M. KYUHEI SAITO

Profitant de sa qualification de sommelier et des compétences acquises et perfectionnées aux cours de 10 années dans l'hôtellerie, M. Kyuhei SAITO s'est spécialisé dans plusieurs domaines dont la supervision et la réalisation de menus.



Mocktail de thé Grog

Ce mocktail s'inspire du vin chaud "Grog" que l'on déguste souvent à Noël en Scandinavie ou en Suède. Lors de l'hiver, ce thé permet aussi de se réchauffer. À savourer en mangeant des fruits et des noix torréfiés ensemble pour rester dans le style nordique authentique.

[Préparation] Environ 800 ml pour 4 personnes

1. Coupez l'orange en tranches d'une épaisseur d'environ 5 mm et pelez-les.
2. Mettez 600 ml d'eau dans une casserole et faites-la chauffer jusqu'à ébullition. Ajoutez 24 g de feuilles de thé ROOIBOS NATUREL et de la cannelle à votre guise puis laissez mijoter environ 3 minutes.
3. Filtrez votre préparation avec une passoire à thé.
4. Dans le recipient de la préparation 3, versez 120 ml de jus de raisin et 120 ml de jus d'orange. Ajoutez ensuite un peu moins de 2 cuillères à soupe de miel, 12 g d'amandes écrasées, 24 raisins secs, 4 tranches d'orange et laissez mijoter environ 5 minutes.
5. Versez ensuite dans les tasses et complétez par un bâton de cannelle entouré de zestes d'orange.

ROOIBOS NATUREL

Thé rooibos

Thé sans théine rooibos d'Afrique du sud. Il est sans astringence et dégage un parfum d'herbes fraîches.

 Vrac 50g 4,00€ TTC

 Infusette x10 5,00€ TTC

 Boite métal 50g 7,00€ TTC



Mocktail de thé Punch

Ce mocktail est inspiré du "Punch" autrichien. En autriche, il est réalisé en mélangeant du rhum, du jus de pomme et des épices mais pour cette recette faite avec du thé glacé, nous obtiendrons un mocktail pétillant.

[Préparation] Environ 150 ml pour 1 personne

1. Utilisez le double de la quantité de feuilles de thé POMME DE TSUGARU pour faire un thé glacé préparé à l'eau froide (instructions de préparation en page 4).
2. Versez 80 ml de thé glacé froid et 65 ml d'eau gazeuse dans un verre puis ajoutez doucement 1 cuillère à café de miel pour faire deux couches.
3. Saupoudrez la préparation de poudre de cardamome et décorez avec 1 tranche de gingembre en forme d'étoile et de l'anis étoilé pour parfaire la décoration de votre mocktail.

* Pour la dégustation, mélangez avec une paille ou un agitateur de boisson.

POMME DE TSUGARU

Thé vert

Thé vert à la pomme, inspiré de la variété Tsugaru de la région Aomori au Japon.

 Vrac 50g 5,50€ TTC

 Infusette x10 6,50€ TTC

 Boite métal 50g 8,50€ TTC



Mocktail de thé Cosmopolitan

Aux États-Unis, pour les repas de Noël, la sauce aux canneberges (ou sauce aux airelles) est indispensable. Le point de départ du repas est le cocktail "Cosmopolitan" à base de jus de canneberge et de Vodka. Cette recette a été repensée avec du thé.



[Préparation] Environ 150 ml par personne

1. Utilisez le double de la quantité de feuilles de thé EARL GREY pour faire un thé glacé préparé à l'eau froide (voir ci-dessous comment le préparer).
2. Mettre de la glace dans un verre, versez 100 ml de thé glacé puis ajoutez 2 cuillères à café de miel, 30 ml de jus de canneberge et 10 ml de jus de citron vert. Bien mélanger le tout.
3. Saupoudrez du sucre en poudre sur une pousse de romarin en tapotant avec la paume de votre main puis piquez 2-3 canneberges sèches alignées et déposez-les dans le verre pour terminer la préparation.

EARL GREY Thé noir

Thé Earl Grey authentique à base de thé noir. À déguster tel quel ou avec du lait.



-  Vrac 50g 4,90€ TTC
-  Infusette x10 5,50€ TTC
-  Boite métal 50g 7,90€ TTC

Conseils de préparation d'un thé glacé

Comment faire un thé glacé à l'eau froide

- 1 Ajoutez 10 g de feuilles de thé dans un récipient et 1 litre d'eau froide filtrée ou faiblement minéralisée.
- 2 Couvrez avec un capuchon et laissez au réfrigérateur une nuit :
8 à 10 heures pour les thés noirs
3 à 5 heures pour les thés verts & oolong

* Votre thé glacé est à consommer de préférence dans les 24 heures.

Idées cadeaux



Assortiment de 18 chocolats au thé - 144g

Le coffret chocolathé est le fruit de la collaboration entre LUPICIA et la cheffe japonaise Emiko SANO. Les chocolats proposés sont réalisés avec des ingrédients de qualité et des colorants d'origine naturelle et sans conservateurs.

> Chocolat Noir - Thé hōjicha "Hatsune" (6 pièces)

Chocolat noir au parfum d'un thé vert Torréfié du Japon à la cannelle et abricot.

> Chocolat noir - Thé oolong Pêche blanche (6 pièces)

Chocolat noir au parfum doux et juteux de la pêche blanche japonaise.

> Chocolat noir - Thé noir Dacha (6 pièces)

Chocolat noir accompagné d'un thé noir à la Russe, au parfum abondant des agrumes et rafraîchissant des plantes (romarin, citronnelle, grande mauve, souci et bleuet).

Coffret de Noël "CHANT DE NOËL"

Ce set de Noël regroupe une de nos créations gourmandes pour les fêtes accompagnée d'un mug à thé.

CONTENU DU COFFRET :

- x 1 Thé Chant de Noël (thé noir) en boîte métal édition 50g
- x 1 Mug MON POTE 330ml
- x 1 Cuillère à thé
- x 2 Yōkans (Yuzu et anko)

Pâtisserie traditionnelle japonaise sucrée constituée d'une pâte de haricot rouge Azuki, sucrée et gélifiée avec de l'agar-agar. Le Yōkan ressemble à une pâte de fruit et accompagnera parfaitement vos thés.



Théière "HIRATSUBO" En fonte rouge - 700ml

Au design classique et réalisée selon la tradition japonaise, la théière "Hiratsubo" est en fonte, avec un intérieur émaillé. L'utilisation de la fonte permet de garder votre thé plus longtemps à température idéale. Elle est livrée avec un filtre amovible en inox, afin de faire infuser votre thé facilement. mauve, souci et bleuet).

Théière disponible en 4 couleurs

Thés gourmands de Noël

Cette année, les motifs de nos thés de Noël sont inspirés des diverses espèces peuplant la terre. Ils contiennent un message de paix avec le désir de préserver la faune et la flore dans le futur, ainsi que les liens qui unissent les personnes et les animaux.



CHANT DE NOËL

Thé noir

-  Vrac 50g 6,50€ TTC
-  Infusettes x10 7,40€ TTC
-  Boîte métal 50g 10,00€ TTC

Thé noir au parfum de la fraise et vanille parsemé de pétales de roses créé à l'image d'un "Christmas Cake" à l'anglaise. Autour d'un thé noir homogène, le Chant de Noël déploie des arômes intenses de confiture de fraise, de crème vanillée, des notes de coco, le tout donnant une impression de générosité, relevée par la légère acidité des fruits rouges.



JINGLE BELLS

Thé noir

-  Vrac 50g 6,70€ TTC
-  Infusettes x10 7,60€ TTC
-  Boîte métal 50g 10,20€ TTC

Thé de Noël au fruité intense, inspiré des vins chauds d'hiver, le Jingle Bells est un thé noir bien équilibré au parfum dense et envoûtant, évoquant les raisins bien murs, raisins secs ou confits, la canneberge et certains vins mousseux bien connus. Il peut aussi être préparé glacé et mélangé à de l'eau gazeuse ou un alcool pétillant et ainsi se transformer en cocktail de fin d'année.



NEIGE BLANCHE

Thé noir

-  Vrac 50g 6,90€ TTC
-  Infusettes x10 7,80€ TTC
-  Boîte métal 50g 10,40€ TTC

Thé de Noël parmi les plus appréciés, Neige Blanche est un thé noir gourmand à souhait. Son parfum évoque celui d'un délicieux cookie au chocolat blanc et aux noix à peine sorti du four, aux notes légèrement abricotées et pralinées. En bouche, Neige Blanche se montre aussi généreux qu'au nez, avec un côté thé noir et cacao plus prononcé, et une saveur évoquant les amandes grillées.



ORANGE POMANDER

Thé noir

-  Vrac 40g 6,40€ TTC
-  Boîte métal 40g 9,90€ TTC

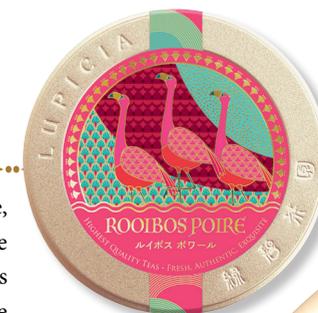
Thé noir inspiré de la tradition hivernale européenne, les saveurs douces et fruitées du Darjeeling s'associent parfaitement avec des clous de girofle et les saveurs légères et acidulées de l'orange. Le visuel du motif de Noël est un magnifique léopard des neiges se faufilant dans un paysage enneigé.

ROOIBOS POIRE

Thé rooibos

-  Vrac 50g 5,90€ TTC
-  Boîte métal 50g 9,40€ TTC

Thé rooibos, naturellement sans théine, au parfum de la poire, laissant des saveurs fruitées en bouche telle une poire juteuse fraîchement cueillie. Il pourra parfaitement accompagner vos desserts ou être servi après le repas pour terminer sur une note fraîche et sucrée. Sur le motif de la boîte on retrouve des flamants roses andins, la couleur rose s'associe parfaitement au bleu océan.



Vos coffrets sur-mesure

Créez votre propre coffret en sélectionnant vos thés préférés et en décorant chacune des boîtes avec un visuel thématique dont nos visuels NOËL & NOUVEL AN.



Visuels Nouvel An disponibles fin décembre



Vos échantillons gratuits

Préparation pour une tasse 150ml



PRUNE VERT

8240 Thé vert

Son infusion jaune d'or aux reflets verdoyants présente un nez de prune aux notes d'amande douce très plaisantes et se révèle à la fois fruité et légèrement acidulé en bouche.

Température
Eau bouillante

Durée
1'30 à 2 min.



CARAMÉLÉ

5519 Thé noir

Le Caramélé est un thé noir gourmand et chaleureux aux éclats d'amande et pétales de soucis, au nez de caramel, avec d'agréables notes lactées.

Température
Eau bouillante

Durée
2'30 à 3 min.

POUR LES ABONNÉS AU MAGAZINE

Recevez les échantillons PRUNET VERT et CARAMÉLÉ en plus de vos 4 échantillons au choix pour toute commande Internet

avec le code **LUPIABO**

ou sur présentation du magazine PDF en boutique.