

# LUPICIA

綠碧茶園

Janvier-Février 2021

VOL.47

L'art du thé sous toutes ses formes

*Ce mois-ci*

Les thés torréfiés

*Nouveau*

Collection Ukiyo-e. Thés verts du Japon

*Thés saisonniers*

Tochiotome. Thés à la fraise japonaise

*Nouveau*

Kenko-ocha. 3 nouvelles tisanes



Ce mois-ci

# Les thés torrifiés

*Le parfum torrifié fait partie des charmes du thé. Pourquoi ce parfum nous attire-t-il ? Dans ce numéro, nous nous penchons sur ce côté "grillé" qui fait ressortir l'arôme et les saveurs des feuilles de thé.*

## Le pouvoir de la torrification

Après élaboration des feuilles de thé, on passe par une étape supplémentaire : la torrification. Lors du processus de torrification, on élimine l'excédent d'eau et on sèche les feuilles pour stabiliser leurs arômes et conserver leurs qualités gustatives. Cette technique permet une conservation plus longue mais ce n'est pas la seule raison.

Il existe d'innombrables facteurs qui déterminent la saveur d'un thé, tels que le lieu d'origine, la saison, la variété et la méthode de fabrication, mais le chauffage par le feu (ou torrification) est l'un des facteurs déterminant pour fixer la saveur finale d'un thé.

Le thé contient plus de 300 types de composants tels que le linalol et le géraniol, qui ont un parfum rafraîchissant dénommé "alcool de jeune pousse". Ces composants jouent un rôle important sur la teneur en caféine et sur les tanins. Il y a donc une multitude de paramètres qui vont venir définir la saveur finale des feuilles de thé.



Certains thés verts peuvent être difficiles à boire à cause de leur caractère herbacé très marqué, notamment via l'astringence résultant de la présence de tanins en grande quantité.

En chauffant les feuilles, une réaction chimique se produit, délivrant des composants aromatiques très parfumés comme les pyrazines, qui ont notamment un effet relaxant et qui vont modifier les arômes de manières complexes.



## Technique artisanale

À titre d'exemple, pour l'étape de finition d'un thé vert japonais, lors des premières cueillettes de printemps, on raccourcit généralement le temps de chauffage et de torrification pour faire ressortir le côté frais des feuilles. Pour la récolte d'été, on applique un temps de chauffage plus long sur les feuilles ou les tiges de thé cueillies. Elles sont aussi chauffées à une température légèrement plus élevée. Les saveurs vont donc varier, à la fois selon la saison mais aussi selon la méthode de torrification.

Ces méthodes peu connues et peu mises en avant sont une sorte de vitrine cachée où le savoir-faire de l'artisan a une grande importance. C'est un travail minutieux lors duquel les artisans ajustent et modifient la saveur du thé afin qu'il dégage un parfum attrayant ou réconfortant. On extrait donc des saveurs "cachées", qui sont libérées uniquement lors du processus de torrification. Tous ces éléments confèrent un certain charme à ce type de thé.

## Viellissement et régénération

La torrification du thé ne s'applique pas seulement au thé vert. Elle se prête aussi bien sur des thés oolong. L'un des secrets de fabrication du thé oolong est la technique utilisée pour faire ressortir son parfum unique en chauffant les feuilles de thé après les avoir mises au repos un certain temps. Un thé oolong particulier, appelé "Chin-nen" et produit à Taïwan, est reconnu comme un thé précieux grâce à la richesse de ses arômes et de ses saveurs. Ce parfum si particulier est obtenu par la torrification du thé environ une fois par an, parfois pendant plusieurs décennies.

Il est aussi possible de transformer vos thés en thés torrifiés, chez vous. Lorsque vos feuilles de thé ont perdu de leurs saveurs en raison d'une trop longue conservation après ouverture, vous pouvez les torrifier et leur donner une seconde vie. À cet effet, LUPICIA a mis au point un poêlon pour faire facilement votre thé torrifié (voir p5).



## Notre sélection

La torréfaction apporte des notes à la fois grillées et sucrées qui forment une douceur harmonieuse. En testant différentes torréfactions, vous pourrez découvrir de nouvelles facettes aromatiques à votre thé.



### HÔJICHA "HATSUNE"

Thé vert | Japon

Thé vert grillé au parfum de l'abricot japonais mélangé à de la cannelle.

■ Vrac 50g 6,00€ TTC

● Boîte 50g 9,00€ TTC



### GENMAÏCHA "FUGEN"

Thé vert et riz grillé | Japon

Thé vert caractérisé par un parfum de riz torréfié et une liqueur franche. Ce thé est très populaire au Japon.

■ Vrac 50g 4,50€ TTC

● Boîte 50g 7,50€ TTC



### SOBACHA "AZUMINO"

Thé vert et sarrasin | Japon

Le mélange de ce thé vert japonais avec des graines de sarrasin torréfiées délivre des saveurs homogènes et de qualité.

■ Vrac 50g 5,20€ TTC

● Boîte 50g 8,20€ TTC



### HÔJICHA "ATAGO"

Thé vert | Japon

Un hôjicha de grande qualité, à la torréfaction légère, constitué à partir de tiges de thé.

■ Vrac 50g 12,50€ TTC

● Boîte 50g 15,50€ TTC



### MATCHA-GENMAÏCHA "KAÏMON"

Thé vert et riz grillé | Japon

Subtil mélange de thé genmaïcha et de matcha délivrant des saveurs généreuses.

■ Vrac 50g 4,90€ TTC

● Boîte 50g 7,90€ TTC

☞ Infusettes x10 5,00€ TTC



### Préparation d'un thé latte torréfié

L'arôme doux et parfumé du thé torréfié et le côté onctueux du lait vont bien ensemble. Si vous utilisez beaucoup de lait, pensez à le garder à température ambiante ou faite le chauffer légèrement afin de ne pas refroidir votre thé.

- 1 Préchauffez votre théière et votre tasse avec de l'eau chaude.
- 2 Versez le double de quantité de feuilles par rapport à votre dosage habituel pour faire infuser le thé plus fort.
- 3 Ôtez les feuilles après infusion puis ajoutez le lait. Vous pouvez aussi ajouter du sucre à votre convenance.



## Torréfiez vos thés

Profitez des arômes d'un thé fraîchement torréfié et donnez une seconde vie à vos thés préférés dont la DLUO est proche en les torréfiant avec le poëlon à thé LUPICIA.



①

Après avoir préchauffé le poëlon 1 à 2 min., versez-y environ 5 à 10g de thé puis faites chauffer le tout à feu doux.



②

Brassez les feuilles de manière continue par un léger mouvement afin qu'elles grillent de manière homogène.

Thé vert, noir, blanc : env. 1 min.

Thé oolong : env. 3 min.



③

Faites ensuite glisser les feuilles de thé fraîchement torréfiées par la poignée du poëlon en le penchant au dessus d'un récipient ou de votre théière.

Laissez bien refroidir les feuilles avant de les stocker dans votre boîte à thé.

### POËLON À THÉ LUPICIA

Ce mini poëlon original de chez LUPICIA vous permettra de transformer vos thés en thés grillés. Profitez des arômes d'un thé ainsi fraîchement torréfié, vous pourrez aussi donner une seconde vie à vos thés dont la DLUO est proche en les faisant torréfier.

Ce petit poëlon peut aussi être utilisé pour d'autres condiments, c'est un Tokoname-yaki traditionnel fabriqué en argile, au Japon, dont la poignée est enroulée d'osier pour plus de confort.

Poëlon à thé S (diamètre : 130mm) : 23,00€ TTC

Poëlon à thé L (diamètre : 140mm) : 27,00€ TTC



## Collection UKIYO-E Les 3 vues du Mont Fuji

Inspirée de la série d'estampes "Les 36 vues du Mont Fuji" et "Les 100 vues d'Edo", cette collection regroupe 3 thés verts japonais : AYA, HATSUNE et AKANE. Vous retrouverez des estampes typiques du Japon imaginées par les artistes Utagawa Hiroshige et Katsushika Hokusai qui ont contribué à porter cet art au sommet.



**SENCHA "AYA"**  
Thé vert | Japon

Boîte 50g ÉDITION 22,00€ TTC



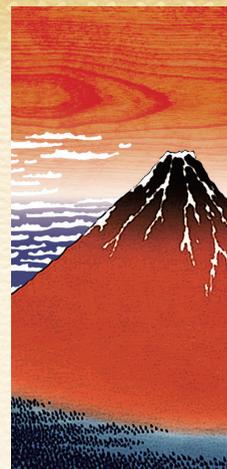
**AKANE**  
Thé vert | Japon

Boîte 50g ÉDITION 19,00€ TTC



**HÔJICHA "HATSUNE"**  
Thé vert | Japon

Boîte 50g ÉDITION 19,00€ TTC



### SENCHA "AYA"

Estampes issue du Mont Fuji rouge ou Gaifu Kaisei (Katsushika Hokusai)

Surement une des estampes les plus connues de Hokusai avec la grande vague de Kanagawa. Cette vue frontale et rapprochée au premier plan du Mont Fuji permet de mettre en valeur son côté grandiose. Les teintes rouges du Mont Fuji sont les couleurs perçues selon la position du soleil, à l'aube ou au coucher, par beau temps. Cela explique aussi son autre appellation, "le Fuji par temps clair". Une estampe épurée qui met en valeur le Mont Fuji de façon majestueuse.



Thé vert sencha à étuvée longue, libère des saveurs douces et onctueuses.



### AKANE

Motif de l'Estampe issue de la baie de Futami dans la province d'Ise au Japon (par Utagawa Hiroshige).

On y aperçoit les portiques traditionnels japonais ou "Toori" et le Mont Fuji au fond. Il représente un lieu sacré, les 2 rochers "Meoto Iwa", littéralement les "rochers mariés", situés près de Futami à Ise au Japon. Ces rochers sacrés symbolisent les 2 divinités créatrices du Japon liées par les liens du mariage : Izanagi la divinité masculine et Izanami, la divinité féminine.



Thé vert du Japon à l'agrumes japonaise amanatsu et au pamplemousse.



### HÔJICHA "HATSUNE"

Motif de l'estampe issue de Sugara-cho (par Utagawa Hiroshige).

Cette estampe fait partie d'une série intitulée "Les 100 vues d'Edo" et représente avec une perspective linéaire l'effervescence des échoppes commerçantes d'un quartier animé de Tokyo (anciennement dénommé Edo). Le quartier est dominé par le Mont Fuji, au-dessus de la brume. Utagawa Hiroshige est, avec Katsushika Hokusai, l'un des derniers très grands noms de l'ukiyo-e au Japon.



Thé vert grillé au parfum de l'abricot japonais mélangé à de la cannelle.

## Thés saisonniers

Juste avant le printemps,  
découvrez la fraise japonaise  
Tochiotome dont la saison  
début en janvier.

### Qu'est-ce que la fraise Tochiotome ?

C'est une variété de fraises  
la plus cultivée au Japon.  
Elle se caractérise par une chair  
volumineuse, juteuse et sucrée  
et libère une faible acidité.



### Tochiotome

~Thé noir à la fraise~

À la fois juteuses, sucrées et acidulées, les fraises de saison "Tochiotome", accompagnées de feuilles de fraiser parfument ce thé noir CTC.

-  Vrac 50g 6,50€ TTC
-  Boite 50g 9,90€ TTC



### Tochiotome

~Thé vert à la fraise~

Le doux parfum des fraises "Tochiotome" reste en bouche sans jamais prendre le dessus sur le thé vert, un bel équilibre des saveurs qui permet d'obtenir un thé parfumé très raffiné.

-  Vrac 50g 6,80€ TTC
-  Boite 50g 10,20€ TTC

## Saint Valentin

Retrouvez quelques idées cadeaux pour lui faire plaisir pour la Saint Valentin.

### 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).



### Coffrets de thé sur-mesure

Créez votre coffret personnalisé avec les thés de votre choix et, pour chacune des boîtes, conservez le visuel classique ou choisissez le visuel de votre choix au sein de notre sélection regroupant plus de 20 créations originales dont notre étiquette spéciale Saint-Valentin.

> Rendez-vous sur notre site Internet [www.lupicia.fr](http://www.lupicia.fr) ou en boutique.



# Kenko-ocha

Découvrez nos 3 nouvelles tisanes confectionnées à base de plantes aux nombreuses vertus : Moringa, Eucommia et Sarrasin de Tartarie. Pour toutes ces plantes, nous avons soigneusement sélectionné des producteurs qui pratiquent une agriculture sans pesticides, ni engrais chimiques.



## Moringa

Une plante douce et parfumée, à la fois rafraîchissante et énergisante

Ce Moringa, issu de la préfecture d'Okinawa, l'île la plus au sud du Japon, a eu une attention toute particulière, avec notamment une finition avec une légère torréfaction. Nous avons soigneusement sélectionné le producteur qui pratique une agriculture sans pesticide, ni engrais chimique.

Infusettes x30 15,50€ TTC



## Eucommia

Les feuilles d'Eucommia sont reconnues depuis longtemps comme une boisson saine.

Nous avons soigneusement sélectionné cette plante chez un producteur de légumes et céréales situé dans la ville de Kamagane à Nagano et qui travaille sans l'utilisation de pesticides, ni engrais chimique. Les feuilles d'Eucommia sont reconnues depuis longtemps comme une boisson saine. Sa saveur légèrement sucrée et onctueuse peut être utilisée pour accompagner votre repas.

Infusettes x30 14,80€ TTC



## Sarrasin de Tartarie

Contenant plusieurs minéraux et de la vitamine B, le sarrasin est réputé pour sa teneur en rutine, un antioxydant.

Le sarrasin de tartarie pousse dans des environnements aux conditions difficiles telles que les zones montagneuses ou régions froides. On l'appelle aussi "soba amer" car il a une légère amertume. Cette amertume renferme le secret de ses vertus : la rutine. Nous avons sélectionné minutieusement cette plante chez un producteur de l'île d'Hokkaido près de la ville de Shibetsu dans un cadre naturel et idyllique.

Infusettes x30 14,50€ TTC





# De retour ATELIERS LUPICIA EN LIGNE

Participez de nouveau à nos ateliers découverte depuis chez vous. Découvrez nos nouvelles offres ATELIER. Pour chaque offre, vous aurez le choix entre 3 kits avec ou sans accessoires. L'atelier se déroulera en visio conférence via l'application ZOOM. Vous recevrez chez vous un kit complet avec toutes les informations utiles.

Chaque atelier dure environ 1h30  
(nécessite une connexion Internet)

Atelier Matcha

Atelier Thés verts du Japon

Informations et inscriptions  
sur [www.lupicia.fr](http://www.lupicia.fr) ou au 0143298475

## Vos échantillons gratuits

Préparation pour une tasse 150ml



### SENCHA "TAKACHIHO"

8026 Thé vert

Un thé vert de Kagoshima naturellement peu amer, au touché soyeux, très facile à boire et qui peut être consommé quotidiennement.

Température  
75°C - 80°C

Durée  
1' à 1,30 min.



### HÔJICHA KIRISHIMA

8839 Thé vert et riz grillé

Le parfum du riz grillé est en parfaite harmonie avec les saveurs torréfiées du thé hōjicha. Ce thé possède des arômes affirmés et reste pour autant très rafraichissant.

Température  
Eau bouillante

Durée  
30" à 1 min.

## POUR LES ABONNÉS AU MAGAZINE

Recevez les échantillons SENCHA TAKACHIHO et HÔJICHA KIRISHIMA en plus de vos 4 échantillons au choix pour toute commande Internet avec le code **LUPIABO**

ou sur présentation du magazine PDF en boutique.