

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

LUPICIA

綠碧茶園

Mars-Avril 2021

VOL.48

L'art du thé sous toutes ses formes

Ce mois-ci

Roses et thés

Découvrir

Visite d'un atelier Kutani

Thés saisonniers

Thés cerisier de printemps

Nouveau

Ateliers découverte en ligne



Ce mois-ci

Roses et thés

Les roses et le thé sont complémentaires depuis les temps anciens. Nous allons nous intéresser aux similitudes surprenantes entre les roses et le thé et les raisons pour lesquelles le parfum des roses nous attire autant.

De la médecine aux articles de luxe

Notre relation avec les roses remonte à plus de 4 000 ans, on dit qu'il existe aujourd'hui plus de 25 000 variétés. Ce chiffre, qui peut paraître astronomique, ne fait aucun doute sur le fait que les roses ont une importance particulière dans notre quotidien.

La culture des roses aurait commencé dans la région perse (Iran) vers le 12^{ème} siècle avant J-C. À cette époque, la rose s'appréciait à travers les parfums ou les remèdes médicaux plutôt que pour la seule beauté de la fleur.

À l'époque romaine, on voit apparaître la tendance inverse avec l'utilisation des roses comme éléments de décoration. Un boom de la rose sans précédent se produit, en particulier au sein des aristocrates. Les salles étaient remplies de roses, les banquets comptaient de nombreux vins parfumés à la rose, des bonbons et même des fontaines d'eau de roses. On peut dire que son statut de "Reine des fleurs" s'est construit à cette même

époque. Initialement utilisé comme remède, le thé était également prisé des aristocrates. Les roses et le thé se sont donc profondément enracinés dans la vie quotidienne.

Le parfum des roses

Beaucoup de personnes ressentent une sensation d'apaisement lorsqu'elles respirent le parfum des roses. Comme mentionné ci-dessus, les roses ont longtemps été utilisées à des fins médicinales dans le monde entier, non seulement les fleurs mais aussi le fruit du rosier appelé cynorrhodon. On sait aussi que leur parfum permettrait de lutter contre l'insomnie et contre les sensations profondes du stress.

Si l'on s'intéresse à des données plus scientifiques et techniques, de récentes recherches ont montré que les informations olfactives ne traversent pas le cortex cérébral (partie pensante du cerveau), mais sont instantanément transmises au système

limbique (la partie qui contrôle les émotions et les instincts). De là, elles sont transmises sous forme de signal au "centre de contrôle" et à l'hypothalamus qui contrôlent les nerfs autonomes, le système endocrinien, le système immunitaire et qui agit sur les fonctions mentales et physiques.

On dit que le parfum des roses a pour fonction d'ajuster l'équilibre des hormones féminines, de soulager le stress et de détendre l'esprit et le corps. C'est peut-être à cause de ces effets que le parfum des roses est aussi particulièrement apprécié par les femmes.

Le parfum préféré de Cléopâtre

Cléopâtre, l'ancienne reine égyptienne surement la plus connue, appréciait aussi les roses. Elle connaissait probablement son pouvoir envoutant sur l'esprit et savait que cela renforçait sa séduction. L'épisode de séduction avec Jules César dans une chambre où la reine se serait parfumée à l'huile de rose accompagnée de pétales étalés jusqu'à la hauteur des genoux, est un épisode bien connu.

La rose de Damas, la variété la plus parfumée, serait la rose que Cléopâtre aimait le plus. Cette variété de fleur est souvent utilisée comme parfum par les marques de luxe mais il faut une quantité de 1500 fleurs pour en faire une huile essentielle. C'est donc aussi un objet de luxe qui s'échange parfois à des prix très élevés.

Nos thés parfumés à la rose

Notre sélection des thés à la rose les plus emblématiques

ROSE DARJEELING

Thé noir

 Vrac 50g 6,00€ TTC

 Boîte métal 50g 9,00€ TTC

Thé Darjeeling associé à des pétales de roses. Bouquet fleuri et coloré.



SYMPHONIE DU BONHEUR

Thé noir

 Vrac 50g 9,00€ TTC

 Boîte métal 50g 12,00€ TTC

Le goût du bonheur grâce aux saveurs de vanille, de fruits et de pétales de rose.



PERFECTO

Thé vert

 Vrac 50g 5,90€ TTC

 Infusette x10 6,50€ TTC

 Boîte métal 50g 8,90€ TTC

Les pétales de fleurs (Roses, soucis et bleuets) à ce thé vert japonais offrent un florilège de couleurs.



Recette Le thé au lait Rose Darjeeling



Préparation

1. Préparez votre thé Rose Darjeeling en dosant les feuilles de manière plus importante puis transvasez-le dans un récipient (théière ou tasse).
2. Faites chauffer votre lait de vache ou de soja à 60 °C et versez-le dans la préparation 1.
3. Ajoutez ensuite du sucre ou de la cannelle. Pour une belle présentation, vous pouvez y ajouter un baton de cannelle pour mélanger le tout.

Visite d'un atelier Kutani

Héritage d'une tradition ancestrale, les couleurs et la texture de la vaisselle de Kutani sont uniques. Découvrez ces objets d'expetion.

Les Coupelles Kutani

Les objets de Kutani sont reconnus pour leur design magnifique et leurs couleurs élégantes. La vaisselle de Kutani a une caractéristique spéciale : l'utilisation de 5 couleurs appelées "Kutani Gosai" (vert, jaune, rouge, violet et le bleu marine) avec des motifs en surimpression pour un rendu au toucher très agréable.



1 Le travail de la "structure du dessin". On utilise un pinceau pour dessiner le contour de l'image originale. Le rythme du pinceau doit être régulier afin d'obtenir des contours de qualité. **2** On numérise ensuite le dessin et les données d'impression pour chaque couleur. **3** Les coupelles non cuites avec un papier de transfert apposé dessus. La partie jaune fait office de couche de protection qui disparaîtra après la cuisson. **4** Après la cuisson, on obtient de superbes couleurs.

Chaque motif est reproduit à la main sur différentes feuilles transparentes apposées les unes sur les autres sur la surface du récipient pour être cuites dans un four à 900 ° C pendant environ 6 heures. Les coupelles comportent en règle générale 10 couches mais pour les modèles les plus élaborés, on peut compter jusqu'à 40 couches. Jusqu'à la fin de l'ère Showa, la vaisselle de Kutani était réservée à une clientèle aisée et afin de la rendre plus accessible, des techniques d'impression de peintures ont été mises au point tout en conservant la beauté et la texture des motifs peints à la main. LUPICIA a été en charge du design en co-développement et a créé ses propres motifs originaux que nous ne retrouverez nulle part ailleurs.

Une peinture japonaise développée en interne

La technique d'impression utilisée dans la manufacture de Seiko est si délicate qu'il est impossible de distinguer le rendu final d'une peinture faite à la main. Une des caractéristiques de la texture de cette peinture (qui est aussi l'une des caractéristiques de la

vaisselle de Kutani) est qu'elle a une texture épaisse. Le directeur de la manufacture, M.Keita Kitano, explique que "La peinture japonaise est comme du verre coloré. En mélangeant divers ingrédients avec des recettes originales, nous développons notre propre peinture aux tons transparents et à la texture épaisse".

Reproduire la texture de la peinture par impression

Si vous regardez de près la texture des différentes peintures appliquées sur nos coupelles, vous constaterez que les motifs sont parfaitement reproduits, avec une grande dextérité, y compris dans les traits qui semblent parfois imparfait et les microreliefs de la peinture. Afin de conserver ces textures irrégulières obtenues lors du dessin au pinceau, une plaque d'impression qui imprime un revêtement inégal a été créée spécialement. Comme nous l'avons évoqué, les coupelles de Kutani sont composées de plusieurs couches, celles réalisées pour LUPICIA comportent en tout 16 couches différentes.

Aucun compromis sur la qualité

Du fait de cette technique de conception et des nombreuses couleurs utilisées, des imperfections (couleurs, dessins...) sont



5 Un motif pour l'impression d'un revêtement irrégulier. **6** Transfert d'impression terminé. Les différentes couches apposées les unes sur les autres créent un superbe relief. **7** Le papier transfert est appliqué avec une spatule et demande des mouvements précis et réguliers pour repousser l'air et obtenir le résultat attendu. **8** En atelier, des corrections manuelles sont opérées par des employés expérimentés.

susceptibles de se produire. Après la cuisson, on vérifie donc soigneusement chacune des coupelles. Si quelque chose ne va pas, tout est corrigé à la main ! Des artisans qualifiés redessinent chacun des motifs imparfaits avec un pinceau. Il peut y avoir des cas où sur 100 pièces passées au four, 100 pièces doivent être corrigées.

Pourtant, le président M.Kitano en est fier et ne considère pas cela comme une anomalie de production. Il explique que "si vous pensez trop en amont au taux de défauts qui pourrait être constaté, cela influencerait sur le design et la conception et on se limiterait à des choses très simples. C'est la qualité et les capacités techniques de nos artisans jusqu'aux retouches finales pour obtenir un produit parfait qui font aussi la fierté de notre manufacture".

Thé cerisier

Chaque année, ces thés saisonniers de printemps sont très populaires.
Les motifs de cette année représentent des fleurs de cerisier.

SAKURA VERT

Thé vert du Japon mélangé avec des feuilles de cerisier. Parfum floral accompagné par des notes légèrement salées qui s'accorderont aussi bien avec vos plats qu'avec vos desserts.

-  Vrac 50g 6,60€ TTC
-  Boîte métal 50g 10,80€ TTC



CERISIER VERT

Thé vert au parfum fleuri et fruité, à l'image du printemps et des cerisiers en fleurs. Le doux parfum de la cerise est accompagné de notes fruitées évoquant la pêche et la fraise et des notes de fleurs de cerisier délicates.

-  Vrac 50g 6,60€ TTC
-  Boîte métal 50g 10,80€ TTC

CERISIER NOIR DÉCAFÉINÉ

Les notes fruitées de la cerise et de fruits juteux mêlées au parfum des fleurs de cerisier en font un thé noir doux et idéal pour le printemps.

-  Vrac 50g 6,60€ TTC
-  Boîte métal 50g 10,80€ TTC



Apprendre

Participez aux ateliers découverte LUPICIA et initiez-vous à l'Art du thé depuis chez vous.

INITIATION AU MATCHA

Découvrez l'histoire, les secrets de fabrication ainsi que les vertus de cette boisson légendaire. À l'issue de cet atelier, vous serez à même de préparer votre propre matcha, dans les règles de l'Art.

L'histoire du matcha
Sa fabrication
Ses utilisations
Matcha & Santé
L'Umami
Préparation et dégustation

- **Atelier en ligne, en visio conférence via l'application ZOOM**
- 3 kits disponibles que vous recevrez chez vous.
- Durée : env. 1h30
- Une connexion Internet est requise.
- Possibilité de suivre l'atelier sur ordinateur, tablette et smartphone.



DÉCOUVERTE DES THÉS VERTS JAPONAIS

Les différentes transformations des feuilles de thé sur l'Archipel japonais sont nombreuses et fascinantes. Découvrez, à travers une séance de dégustation privilégiée, les multiples facettes du thé vert japonais : ses origines, son histoire, ses fabrications, ses goûts et ses richesses.

Histoire et évolutions
Méthodes de fabrication
Régions productrices
Dégustation de 3 thés & analyse

- **Atelier en ligne, en visio conférence via l'application ZOOM**
- 3 kits disponibles que vous recevrez chez vous.
- Durée : env. 1h30
- Possibilité de suivre l'atelier sur ordinateur, tablette et smartphone.



RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS
sur lupicia.fr - atelier@lupicia.fr - 01.84.17.66.83

Programme FIDÉLITHÉ™

Collectez des points FIDÉLITHÉ™ pour chacune de vos commandes passées sur Internet ou en boutique et choisissez vos cadeaux (thés, accessoires, goodies...) au sein de notre sélection.



BOULE À THÉ
1400 points



ÉCO-BAG PLIABLE
2000 points



**ASSORTIMENT
15 INFUSETTES**
2100 points



COUPELLE KUTANI
5000 points



**BOÎTE À THÉ
EN CERISIER**
20 000 points



**BOUTEILLE
ISOTHERME**
7000 points

COMMENT CELA FONCTIONNE ?

À chaque fois que vous dépensez 1€ chez LUPICIA, vous gagnez 10 points FIDÉLITHÉ™. Lors de la validation de votre commande, vous pourrez voir directement le nombre de points disponibles et vous aurez alors la possibilité de sélectionner un cadeau ou de continuer à cumuler des points.