



DOSSIER DE PRESSE MAISON DE THÉ LUPICIA



LUPICIA

Maison de thé japonaise

Créée en 1994 par Hiroki Mizuguchi, la maison LUPICIA est une véritable institution au pays du soleil levant. Spécialisée dans les thés du monde et présent à travers tout le Japon avec plus de 140 boutiques, LUPICIA s'est aussi diversifiée dans d'autres domaines, avec un complexe gastronomique à Hokkaido, l'organisation

de salons grand public autour du thé, et un réseau de boutiques proposant de l'épicerie fine. Acteur majeur et reconnue pour la qualité de ses thés et l'importance de son catalogue, qui regroupe plus de 400 thés naturels ou parfumés, la maison LUPICIA vous fait découvrir son univers riche et raffiné.



Un réseau de boutiques

Plus de 140 points de vente dans tout le Japon afin de répondre à l'engouement et la sollicitation croissante de ses clients.



Villa LUPICIA

Niché à Niseko, ce complexe réunit un restaurant gastronomique avec une cave de plus de 5000 bouteilles, une galerie d'Art et des boutiques. Les épicuriens du monde entier peuvent y déguster les créations du chef Hidenori Uematsu à base de produits frais de la région d'Hokkaido.



LUPICIA Grand marché

Un évènement incontournable organisé chaque année dans plusieurs villes du Japon. Ce salon est ouvert uniquement aux clients LUPICIA pour y découvrir nos thés et créations gourmandes avec plus de 100 stands dédiés.



LUPICIA Gourmand

Producteur et distributeur de produits d'épicerie fine de qualité, LUPICIA Gourmand met en valeur les productions de la région d'Hokkaido et propose une grande sélection de produits de bouche.

LUPICIA En Europe

Le flagship européen a été inauguré en 2013 et LUPICIA a sélectionné Paris pour proposer ses thés à toute l'Europe. Une boutique au design raffiné et à l'atmosphère zen, située dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés.

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.



Des thés du monde entier

Avec un catalogue de plus de 100 thés, LUPICIA propose une gammes de thés frais et raffinés en provenance des meilleurs jardins du monde entier dont des saveurs japonaises exclusives.



Des produits d'épicerie fine

LUPICIA donne un accès direct à des produits d'épicerie japonaise et des sakés de qualité soigneusement sélectionnés afin de permettre aux amateurs s'immerger un petit peu plus dans la culture japonaise.



L'Art de la table à la Japonaise

LUPICIA développe les partenariats avec les artisans japonais afin de proposer à ses clients une belle sélection d'accessoires à thé produits au Japon dont la qualité n'est plus à démontrer.



Un salon de thé

Profitez d'un moment de détente gourmand en dégustant nos thés au sein de notre salon de thé et pourquoi pas l'accompagner d'une délicieuse pâtisserie.

Boutique LUPICIA
40, rue Bonaparte 75006 Paris



Notre charte qualité

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.

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 leur fraîcheur et leur subtilité aromatique, 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.

Des plantations de thés à votre tasse

LUPICIA sélectionne et achète avec soin les meilleures feuilles de thé de grande qualité dans les zones de production du monde entier :

- **Thés verts et Matcha** (Japon)
- **Thés noirs** (Inde, Sri Lanka, Indonésie, Kenya, Viêt-Nam)
- **Thés oolong** (Taïwan)
- **Thés blancs** (Chine)
- **Rooibos, Tisanes, Maté** (Afrique, Argentine...)
- **Thés primeurs** (Darjeeling, Japon)

À la recherche des meilleurs thés

Nos sommelières parcourent le monde pour y déguster nos futurs thés. De nombreux critères sont évalués : couleur des feuilles, forme, arôme, goût, couleur du thé infusé, aspect des feuilles après infusion et odeur résiduelle dans les sets de dégustation. Une fois ces étapes franchies, le lot est validé. Nous mettons en valeur de nombreux jardins de thé parfois méconnus, car difficilement accessibles, tels ceux localisés dans des montagnes escarpées et cela transforme parfois les visites en aventures inattendues.

LUPICIA Northern Tea Project

À l'origine, les arbres à thé sont des plantes qui préfèrent les climats chauds. Cependant, en 2021, avec la participation des agriculteurs locaux, LUPICIA a développé une plantation de thé près de Niseko (Hokkaido) où le climat est particulièrement rude. Pour relever ce défi, l'équipe tire pleinement parti de l'amélioration des cultivars et des techniques de culture. Plus de 700 théiers ont déjà été plantés.



La manufacture de Shiga achevée en 2012, sélectionnée en 2013 par la Japan Institute of Architect pour la qualité de son architecture.

En contact direct avec les producteurs

Afin de délivrer les meilleurs thés à nos clients, LUPICIA sélectionne et achète avec soin les feuilles de thé et nos sommelières négocient directement avec les producteurs dans les zones de production du monde entier en bâtissant une relation de confiance.

LUPICIA est également très impliquée dans la mise en avant de l'artisanat japonais et permet au public européen de découvrir des objets d'exception, fait main et le plus souvent depuis plusieurs générations.

Découvrez quelques-uns de nos partenaires.



YOICHI KOROGI

L'un des meilleurs maîtres de thé du Japon, primé 16 fois par le ministère de l'agriculture Japonais.



M. JAH

M. Jah, l'un de nos partenaires à Darjeeling Sangme Tea Estate supervise les dégustations. Darjeeling est considéré comme un joyau du thé, en raison de la qualité de ses feuilles.



HIROKI MATSUMOTO

Créés en 1935, les jardins de thé « Kaneroku Matsumoto » sont inscrits à l'O.N.U et participe au programme "Traditional tea-grass integrated system"



MANUFACTURE GYOKUSENDO

Durant plus de 200 ans déjà, les artisans de la manufacture se sont dévoués à la réalisation d'ustensiles en cuivre Tsuiki, martelés à la main.

Des saveurs uniques

La qualité des mélanges, leur finesse et leur équilibre sont les points forts des thés de la maison LUPICIA. Ces mélanges sont fait par nos sommeliers en thé directement au sein de notre manufacture.

LUPICIA est la seule maison qui se distingue par des variétés de thés méconnues, des thés aux saveurs typiquement japonaises et des mélanges inédits.

Découvrez quelques-unes de nos créations.

UNIQUEMENT CHEZ LUPICIA



KAKEGAWA

Thé noir ichibancha du Japon légèrement torréfié. **BEST-SELLER**



KAMA-IRI CHA
HYUGA

Thé vert japonais torréfié au chaudron.



ASSAM & MOKA

Mélange original de thé noir et poudre de café.



PÊCHE BLANCHE OOLONG

Thé oolong à la pêche blanche du japon. **BEST-SELLER**



PRUNE VERT

Thé vert japonais à la prune japonaise UME.



CERISE
SAKURAMBO

Thés vert ou noir parfumés à la cerise japonaise SAKURAMBO. **BEST-SELLER**



AMANATSU
OOLONG

Thé oolong à la mandarine japonaise AMANATSU



POMME
DE TSUGARU

Thé vert à la pomme du Japon TSUGARU.



TOCHIOTOME

Thé vert ou noir parfumé à la fraise japonaise TOCHIOTOME.



CHÂTAIGNE

Thé vert du japon à la châtaigne et poudre de matcha. **BEST-SELLER**



MOMIJIGARI

Thé noir à la pomme et abricot mélangé à des feuilles d'érables



VELOUTÉ D'AUTOMNE

Rooibos à la citrouille. **BEST-SELLER**

Des thés saisonniers

Des thés proposés en fonction des saisons, avec des saveurs typiquement japonaises, des créations originales et un packaging actualisé chaque année.

Découvrez quelques-unes de nos créations saisonnières.



CERISIER

Thés inspirés des cerisiers en fleurs Sakura.



DAMASK ROSE

Thé à la rose de Damas (Bulgarie).



HATSUKOÏ & NATSUKOÏ

Thés à la citronnelle et au citron vert.



CHÂTAIGNE - VELOUTÉ D'AUTOMNE – MOMIJIGARI

Thés aux saveurs de la châtaigne, patate douce ou feuilles d'érable.



YUZU – KUMQUAT

Thés aux saveurs des agrumes asiatiques.



HIRAKI

Thés à la prune japonaise.



CHANT DE NOËL - JINGLE BELLS - NEIGE BLANCHE
ORANGE POMANDER

Thés de Noël gourmands à souhait.



TOCHIOTOME

Thés à la fraise japonaise tochiotome

UNIQUEMENT CHEZ LUPICIA

Printemps - Été

Automne

Hiver

Des coffrets cadeaux sur-mesure

La maison de thé LUPICIA est la seule maison à offrir à tous ses clients la possibilité de créer leur coffret cadeau sur-mesure. Chaque client peut sélectionner les thés de son choix et chaque boîte peut être personnalisée gratuitement avec un visuel décoratif.

Des coffrets de 1 à 4 boîtes
Plus de 20 visuels décoratifs
disponibles
Module de création en ligne

UNIQUEMENT CHEZ LUPICIA



Quelques-uns
des visuels disponibles

Quelques ambassadeurs

La maison de thé LUPICIA propose ses thés à de nombreux établissements haut de gamme en France et à l'international. Nous avons également élaboré une sélection de thés destinés à la revente.

Restaurants gastronomiques
Hôtels et palaces
Épiceries fines



AKABEKO
Restaurant du chef
Yasuo Nanaumi



FUUMI
Restaurant du chef
Kunihisa Goto



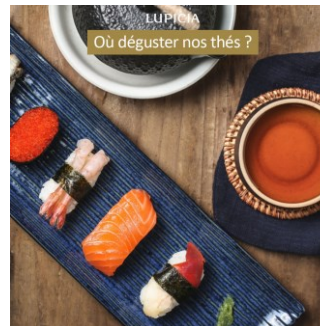
VILLA SAINT ANGE
Hôtel 5 étoiles Aix-En-Provence



KOKUBAN
Restaurant japonais



TENZEN
Restaurant du chef
Kondo Kiro



SANUKI
Restaurant japonais



L'HÔTEL
Hôtel 5 étoiles à Paris



ZEN
Restaurant des chefs
Kiyoshi Aiba et Mitsuru Yamada

ILS NOUS FONT CONFIANCE

Et de nombreux autres...

Parutions récentes

Mini reportage Émission Paris Première « TRÈS TRÈS BON »

Sur le thème du thé grillé japonais HÔJICHA, la maison LUPICIA a pu accueillir l'équipe de l'émission « Très très bon » pour une initiation à la torréfaction du thé avec l'utilisation de notre poêlon à thé.



Mini reportage Journal M6 « LE 19-45 »

Sur le thème du KORIDASHI, préparation de thé glacé japonaise. La maison LUPICIA a accueilli les journalistes de M6 pour une présentation de cette technique très en vogue en été.



Informations

Directeur filiale

Jean PLAYE

Responsable communication

Michaël BOURDEL

Mail : info@lupicia.fr

Téléphone : 01 84 17 66 83

Flagship parisien

40, rue Bonaparte 75006 Paris

Vente en ligne

www.lupicia.fr

Facebook et Instagram

@lupiciafr

