



LUPICIA

Liste des thés



Maison de thé LUPICIA

Créée en 1994 à Tokyo, LUPICIA vous fait découvrir des saveurs authentiques à travers ses feuilles de thés aux parfums exotiques.

Le thé fait partie intégrante de la culture orientale et a été développé en tant qu'art, stimulant une multitude de sens. Chez LUPICIA, nous cherchons avant tout à ce que quiconque puisse apprécier le thé sous toutes ses formes.

Que cela soit pour vous ou pour un proche, partez à la découverte de LUPICIA et faites-vous plaisir avec nos thés frais et raffinés.

Notre charte qualité en 4 points

Les meilleurs jardins

Les feuilles de thés sont sélectionnées par nos sommeliers, envoyés dans les meilleurs jardins à travers le monde.

Processus de tri rigoureux

Un tri minutieux des feuilles de thé en 6 étapes permet d'éliminer tout corps étranger au sein de nos feuilles de thé.

Atmosphère protectrice

Afin de garder intactes la fraîcheur et les subtilités aromatiques de nos thés, les feuilles sont conditionnées dans des sachets, sous atmosphère protectrice.

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.

Plus de 100 thés à découvrir

■ Thés verts

En provenance du Japon, découvrez nos variétés de Sencha, Genmaïcha, Kama-iri cha, Hôjicha, Gyokuro, Matcha, Sobacha.

■ Thés oolong

Découvrez nos thés oolong en provenance de Taïwan.

■ Thés noirs

Une sélection de thés en provenance d'Inde, de Ceylan (Sri Lanka), d'Afrique, d'Indonésie, du Kenya ou encore du Viêt Nam.

■ Thés blancs

Des thés en provenance de la région de Fujian (Chine).

■ Rooibos & Tisanes

Des rooibos naturellement sans caféine en provenance d'Afrique du Sud et des tisanes à base de plantes.

Disponibles en 3 conditionnements



SACHET VRAC
sous atmosphère
protectrice



BOITE MÉTAL
contient 1 sachet vrac



INFUSETTES
Sachet de 10

Légende des icônes utilisés



Idéal
avec du lait



Idéal
en thé glacé



Faible teneur
en caféine



Sans caféine

Thés verts naturels

Japon

Prix TTC*

8024 GYOKURO "KATSURA" 玉露「桂」 Thé vert de qualité supérieure. Liqueur veloutée, délicate et à la profonde douceur.		Vrac 50g €23.00 Vrac 100g €41.00
8025 SENCHA "TENJIN" 煎茶「天神」 Sencha issu d'un jardin de Kyoto, son parfum frais laisse une délicate rémanence en bouche.		Vrac 50g €18.00 Vrac 100g €32.40
8026 SENCHA "TAKACHIHO" 煎茶「高千穂」 Thé vert sencha riche en catéchine. Astringence légère et saveurs soyeuses.		Vrac 50g €6.90 Vrac 100g €12.40 Infusettes x10 €8.00
8027 SENCHA "KAMO" 煎茶「加茂」 Mélange de thé sencha et matcha de qualité, liqueur émeraude aux saveurs intenses et profondes.		Vrac 50g €13.00 Vrac 100g €23.40 Infusettes x10 €15.00
8028 KAMA-IRI CHA "HYŪGA" 煎茶「日向」 Thé vert précieux dont s'exhale un parfum agréable et légèrement torréfié.		Vrac 50g €11.00 Vrac 100g €19.80
8030 HOUJICHA "ATAGO" 焙じ茶「愛宕」 Thé de qualité dont les tiges ont été légèrement torréfiées. Saveurs prolongées en bouche.		Vrac 50g €12.50 Vrac 100g €22.50
8035 BONAPARTE N°40 Somptueuse rencontre du thé Darjeeling de printemps et du thé vert japonais		Vrac 50g €6.00 Vrac 100g €10.80
8048 SENCHA "AYA" 煎茶「彩」 Authentique et généreux thé vert japonais à étuvée longue, libère des saveurs douces et onctueuses.		Vrac 50g €11.00 Vrac 100g €19.90
8805 SOBACHA "AZUMINO" そば茶「安曇」 Mélange d'un thé vert japonais avec des graines de sarrasin torréfiées. Faible teneur en caféine.		Vrac 50g €5.20 Vrac 100g €9.30
8837 GENMAÏCHA "FUGEN" 玄米茶「普賢」 Thé vert caractérisé par un parfum de riz torréfié et des saveurs franches.		Vrac 50g €4.50 Vrac 100g €8.10
8838 MATCHA-GENMAÏCHA "KAÏMON" 抹茶玄米茶「開聞」 Subtil mélange de thé genmaï et de matcha délivrant des saveurs profondes et amples.		Vrac 50g €4.90 Vrac 100g €8.80 Infusettes x10 €5.00
8839 HOUJI-GENMAÏCHA "KIRISHIMA" 焙じ玄米茶「霧島」 Le parfum du riz grillé est en parfaite harmonie avec les saveurs torréfiées du thé hōjicha.		Vrac 50g €4.00 Vrac 100g €7.20

Thés verts parfumés

Japon, Chine

Prix TTC*

8223 PAMPLEMOUSSE VERT グレープフルーツ Thé vert à la liqueur mature associé au parfum acidulé du pamplemousse.		Vrac 50g €5.90 Vrac 100g €10.60 Infusettes x10 €6.50
8225 POMME DE TSUGARU 津軽りんご Thé vert au parfum de la pomme, inspiré de la variété japonaise Tsugaru.		Vrac 50g €5.50 Vrac 100g €9.90 Infusettes x10 €6.50
8234 CERISE VERT さくらんぼ Thé vert de grande qualité associé aux saveurs des cerises japonaises.		Vrac 50g €5.00 Vrac 100g €9.00 Infusettes x10 €6.00
8240 PRUNE VERT 梅 Thé vert japonais délicatement parfumé à la prune japonaise sucrée et acidulée.		Vrac 50g €5.50 Vrac 100g €9.90 Infusettes x10 €6.50
8269 FLEUR DE PARADIS ジャスミン Thé vert de Chine de qualité supérieure parfumé aux fleurs de jasmin. Son parfum rappelle les brises de printemps.		Vrac 50g €7.70 Vrac 100g €13.80
8285 HŌJICHA "HATSUNE" 「初音」 Thé vert grillé au parfum de l'abricot japonais Anzu mélangé à de la cannelle.		Vrac 50g €6.00 Vrac 100g €10.80
8501 POMME & BAIE アップルベリー Thé vert au parfum harmonieux de la pomme et des baies sucrées.		Vrac 50g €5.00 Vrac 100g €9.00 Infusettes x10 €6.00
8502 FRAISE & VANILLE いちごバニラ Thé vert et thé matcha associés aux parfums généreux de la vanille et de la fraise.		Vrac 50g €5.50 Vrac 100g €9.90 Infusettes x10 €6.50
8503 PARADIS EXOTIQUE 楽園 Les fruits tropicaux confèrent à ce thé vert un bouquet frais et fruité.		Vrac 50g €5.00 Vrac 100g €9.00 Infusettes x10 €6.00
8508 BELLE JOURNÉE よろこび Thé vert et rooibos vert ornés de pétales de fleurs et d'un parfum de fruits frais.		Vrac 50g €5.50 Vrac 100g €9.90 Infusettes x10 €6.00
8516 PERFECTO ブラビッシモ Les pétales de fleurs mariés au thé vert offrent un florilège de couleurs.		Vrac 50g €5.50 Vrac 100g €9.90 Infusettes x10 €6.50
8566 MATRYOSHKA マトリョーシュカ Thé vert du Japon aux saveurs rafraîchissantes de la bergamote, de la cerise et de la prune japonaise.		Vrac 50g €6.50 Vrac 100g €11.70
8848 MENTHE CITRONNELLE ミント レモンガラス Mélange d'un thé vert japonais avec de la menthe poivrée et de la citronnelle. Saveurs rafraîchissantes.		Vrac 40g €5.50 Vrac 80g €9.90

8567 AKANE 「茜」

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

Vrac 50g €5.80

Vrac 100g €10.60

Matcha

Japon | Préparation classique

Prix TTC

8029 MATCHA "KURAMA" 抹茶「鞍馬」

Matcha de Kyoto. Liqueur intense accompagnée d'un parfum riche et abondant.



Boîte 20g €12.00



8040 MATCHA "SATSUMA" 薩摩

Ce matcha est caractérisé par sa couleur vert jade et sa liqueur rafraîchissante. A savourer aussi en thé glacé.



Boîte 20g €13.00

8041 MATCHA "OMATCHA" おまちゃ

Ce mélange original de matcha peut être préparé de manière classique ou être utilisé dans vos recettes de cuisine.

Boîte 20g €9.00



Matchaway

Japon | Préparation instantanée

MATCHAWAY est un nouveau style de matcha pensé pour une préparation sans fouet. Il se dissout instantanément dans l'eau chaude ou dans l'eau froide. Une dure journée en perspective ? Pourquoi ne pas essayer le matcha ? Vous y retrouverez toutes les sensations d'un café.

Prix TTC

8844R MATCHAWAY NATURE X10

De couleur vert vif et à la légère amertume, ce matcha est une invitation à découvrir les saveurs traditionnelles du Japon.



Sticks x 10 €12.50



" À travers la fabrication d'un matcha doux et savoureux, c'est le secret d'une tradition de plus de 500 ans qui se perpétue. "

Traditionnellement utilisé pour la cérémonie du thé (Chanoyu), le Matcha est un thé vert réduit en poudre dont on boit les feuilles directement, contrairement aux autres types de thés dont les feuilles sont infusées dans l'eau puis jetées.

Il est produit à partir de la même famille de feuilles que le Gyokuro, thé vert japonais haut de gamme. Après avoir été séchées et émietées, ces feuilles sont réduites en poudre avec une meule en pierre pour donner naissance au Matcha.

Au sein de la grande famille des thés verts, le matcha recèle des vertus insoupçonnées. Il est le meilleur allié de votre santé, de votre beauté et de votre équilibre physique au quotidien.

■ Matcha | Préparation classique

- Versez 1g de matcha avec la cuillère "Chashaku" dans le bol à thé, dénommé "Chawan".
- Après avoir porté 50ml d'eau à ébullition, laissez refroidir quelques minutes (80 degrés) et versez lentement dans le bol à thé "Chawan".
- Avec le fouet en bambou "Chasen", mélangez vivement en faisant des mouvements de l'avant vers l'arrière, de façon à faire mousser le matcha.
- Lorsque la mousse recouvre entièrement votre thé, dessinez lentement un cercle puis retirez le fouet au centre du bol à thé afin d'obtenir une mousse harmonieuse et uniforme.



Thés oolong

Taïwan

			Prix TTC*
7222 WENSHAN 文山包種 Thé Oolong de Taïwan à la fermentation très faible. Son parfum évoque celui des fleurs blanches.		Vrac 50g	€8.50
		Vrac 100g	€15.30
8022 FORMOSA 台灣烏龍茶 Thé Oolong aux saveurs rafraîchissantes. Liqueur douce enveloppée d'un parfum fruité.		Vrac 50g	€6.00
		Vrac 100g	€10.80
		Infusettes x10	€7.00
8231 PÊCHE BLANCHE OOLONG SUPÉRIEUR 白桃烏龍 極品 Thé Oolong Taïwanais de qualité supérieure au doux parfum de la pêche blanche.		Vrac 50g	€11.00
		Vrac 100g	€19.80
		Infusettes x10	€13.00
8255 AMANATSU OOLONG あまなつ烏龍 Thé Oolong de Taïwan au parfum frais et naturel de la mandarine.		Vrac 50g	€6.50
		Vrac 100g	€11.70
8256 EMERALD EARL GREY エメラルド Thé Oolong associé au parfum de la bergamote. Libère des saveurs raffinées et rafraîchissantes.		Vrac 30g	€10.00
		Vrac 60g	€18.00
8267 MANGUE OOLONG SUPÉRIEUR マンゴー烏龍 Une harmonie parfaite entre le parfum de la mangue et le parfum éclatant et somptueux du thé Oolong		Vrac 50g	€11.00
		Vrac 100g	€19.80
8562 MIRABELLE コトブキ Thé Oolong marié au parfum de la mirabelle. Saveurs douces et fruitées.		Vrac 50g	€6.00
		Vrac 100g	€10.80

Thés noirs naturels

Inde, Ceylan, Afrique

			Prix TTC*
5000 DARJEELING THE FIRST FLUSH Mélange de thés Darjeeling de printemps à l'astringence douce et au parfum fruité.		Vrac 50g	€6.00
		Vrac 100g	€10.80
5001 DARJEELING THE SECOND FLUSH Mélange de Darjeeling récolte d'été, parfum fruité. Souvent surnommé "le champagne des thés".		Vrac 50g	€6.00
		Vrac 100g	€10.80
		Infusettes x10	€7.00

Thés noirs naturels

Inde, Ceylan, Afrique

			Prix TTC*
4300 DIKSAM, FTGFOP1 Sa liqueur dense et de caractère en fait un des standards des thés noirs d'Assam.		Vrac 50g	€4.30
		Vrac 100g	€7.70
4303 SILONIBARI, BPS (CTC) Thé noir CTC à la liqueur profonde. Parfait pour un thé au lait ou thé massala.		Vrac 50g	€4.00
		Vrac 100g	€6.80
4812 KUNCO WAKOCHA Thé noir du Japon fumé avec des copeaux de barils à Whisky par M. Hiroki Matsumoto.		Vrac 50g	€8.30
		Vrac 100g	€14.90
5010 ASSAM CALCUTTA AUCTION Mélange de thés noirs d'Assam parsemé de bourgeons dorés. Se déguste également avec du lait.		Vrac 50g	€4.00
		Vrac 100g	€7.20
5023 SRI LANKA Libère un parfum profond typique de ces thés noirs. Se déguste aussi en thé au lait ou avec du citron.		Vrac 50g	€5.00
		Vrac 100g	€9.00
5025 CEYLAN NUWARA ELIYA Mélange de thés noirs récoltés dans les hautes montagnes. Saveurs proches d'un Darjeeling.		Vrac 50g	€4.00
		Vrac 100g	€7.20
5040 KILIMANJARO Thé noir CTC d'Afrique à la liqueur soutenue. A savourer aussi en thé au lait.		Vrac 50g	€4.00
		Vrac 100g	€6.80

Mélange d'origines

			Prix TTC*
5102 ENGLISH BLEND Thé noir au bouquet fruité, mélange de thés d'Assam et de Ceylan.		Vrac 50g	€4.00
		Vrac 100g	€6.80
5111 RÉVEIL MATIN Mélange de thés noirs d'Afrique et d'Assam pour réveiller vos sens. Parfait aussi en thé au lait.		Vrac 50g	€4.30
		Vrac 100g	€7.50
		Infusettes x10	€4.80

Thés noirs parfumés

Inde, Ceylan, Afrique, Indonésie, Viêt Nam, Kenya

Prix TTC*

5200 EARL GREY DARJEELING

Un thé Earl Grey composé à 100% de thé Darjeeling.



Vrac 50g	€6.00
Vrac 100g	€10.80
Infusettes x10	€7.00

5201 EARL GREY

Thé noir parfumé à la bergamote. A savourer tel quel ou avec un soupçon de lait.



Vrac 50g	€4.90
Vrac 100g	€8.80
Infusettes x10	€5.50

5202 BREAKFAST EARL GREY

Ce thé Earl Grey libère des saveurs soutenues. Idéal avec du lait.



Vrac 50g	€4.90
Vrac 100g	€8.80

5400 DÉCAF EARL GREY

Thé noir décaféiné au parfum de la bergamote.



Vrac 50g	€5.50
Vrac 100g	€9.90
Infusettes x10	€6.50

5210 ABRICOT

Thé noir parfumé à l'abricot sucré et acidulé, évoque la nature au printemps.



Vrac 50g	€4.00
Vrac 100g	€7.20

5211 CANNELLE

Thé noir au parfum exotique de la cannelle, se marie bien avec du lait.



Vrac 50g	€4.50
Vrac 100g	€8.10
Infusettes x10	€5.00

5215 PÊCHE BLANCHE

Thé noir parfumé à la pêche blanche et agrémenté de feuilles de pêcher.



Vrac 50g	€5.00
Vrac 100g	€9.00

5404 DÉCAF PÊCHE BLANCHE

Les saveurs tendres de la pêche blanche parfument délicatement ce thé noir décaféiné.



Vrac 50g	€5.00
Vrac 100g	€9.00

5218 MUSCAT

Thé noir au parfum du muscat. Idéal en thé glacé.



Vrac 50g	€5.00
Vrac 100g	€9.00

5223 CERISE

Thé noir au parfum fruité et vif de la cerise japonaise.



Vrac 50g	€5.50
Vrac 100g	€9.90
Infusettes x10	€6.50

5237 MUSCAT DARJEELING

Parfum fruité du thé noir Darjeeling associé à la vigueur des grappes de muscat.



Vrac 50g	€6.00
Vrac 100g	€10.80

Thés noirs parfumés

Inde, Ceylan, Afrique, Indonésie, Viêt Nam, Kenya

Prix TTC*

5239 ROSE DARJEELING

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



Vrac 50g	€6.00
Vrac 100g	€10.80

5501 ÉPICES

Thé noir aux épices composé entre autre de clous de girofles, cannelle et cardamome.



Vrac 50g	€5.00
Vrac 100g	€9.00

5502 POSÉIDON

Thé noir parfumé aux fruits marinés, miel et pétales de souci.



Vrac 50g	€4.50
Vrac 100g	€8.10

5504 THÉ AU CHOCOLAT

Thé noir mélangé à des éclats de fèves de cacao et de la poudre de cacao.



Vrac 50g	€4.50
Vrac 100g	€8.10
Infusettes x10	€5.50

5513 PARADIS TROPICAL

Mangue, papaye et autres fruits tropicaux viennent égayer ce thé noir.



Vrac 50g	€5.00
Vrac 100g	€9.00

5519 CARAMÉLÉ

Saveurs du caramel et amandes dissimulées dans le thé noir. Délicieux aussi avec du lait.



Vrac 50g	€4.50
Vrac 100g	€8.10

5520 SYMPHONIE DU BONHEUR

Thé noir aux saveurs de la vanille et des fruits, agrémenté de pétales de roses.



Vrac 50g	€9.00
Vrac 100g	€16.20

5521 TROIS ANS SUR LA ROCHE

Thé noir aux saveurs de fruits et épices. La douceur de la mangue et la vivacité des baies roses forment un bel équilibre.



Vrac 50g	€5.00
Vrac 100g	€9.00

5533 CASSIS & MYRTILLES

Cassis et myrtilles sont mélangés à ce thé noir aux saveurs légères.



Vrac 50g	€5.00
Vrac 100g	€9.00
Infusettes x10	€6.00

5537 BISCUIT GOURMAND

Thé noir au parfum gourmand à l'image d'un cookie. Délicieux aussi avec du lait.



Vrac 50g	€6.50
Vrac 100g	€11.70

5542 RHUBARBE & FRAISE

Ce blend de thés noirs d'Inde et d'Indonésie est parsemé de morceaux de fraises séchées et parfumé à la rhubarbe.



Vrac 50g	€5.50
Vrac 100g	€9.90
Infusettes x10	€6.50

5588 EARL GREY CHOCOLAT

Thé noir au parfum frais et intense de la bergamote, associé aux saveurs douces et profondes du chocolat.



Vrac 50g	€5.00
Vrac 100g	€9.00

Prix TTC*

5589 FRAMBOISE CHOCOLAT La parfaite harmonie entre la framboise acidulée et le parfum profond du chocolat en fait un thé savoureux.		Vrac 50g €5.50 Vrac 100g €9.90
5605 BIENVENUE À PARIS Ce thé noir libère un parfum de rose accompagné de fruits qui s'émancipent doucement en bouche.		Vrac 40g €5.50 Vrac 80g €9.90
5617 ROSÉ ROYAL Thé noir à la fraise et au parfum évoquant un vin pétillant. Festif et original.		Vrac 50g €9.00 Vrac 100g €16.20
5646 DACHA Thé noir à la Russe, au parfum abondant des agrumes (bergamote, orange) et rafraîchissant des plantes.		Vrac 50g €5.70 Vrac 100g €10.20

Thés blancs

Chine (Fujian)

Prix TTC*

7008 PIVOINE BLANCHE Thé blanc doux et délicat. Saveurs onctueuses en bouche caractéristiques de la région de Fujian.		Vrac 50g €7.00 Vrac 100g €12.60
7017 THÉ BLANC MELON Thé blanc de Chine au parfum du melon mûr. A savourer aussi en thé glacé.		Vrac 50g €9.00 Vrac 100g €16.20
9041 THÉ BLANC MENTHE Thé blanc à la menthe poivrée. Rafraîchissant, à déguster aussi en thé glacé.		Vrac 50g €9.00 Vrac 100g €16.20

Rooibos, Tisanes

Divers

Prix TTC*

9000 ROOIBOS NATUREL Rooibos d'Afrique du Sud naturellement sans théine et sans astringence.		Vrac 50g €4.00 Vrac 100g €7.20
9001 ROOIBOS VERT Rooibos non fermenté et sans théine. Liqueur souple et légère.		Vrac 50g €4.00 Vrac 100g €7.20

9202 BAMBINO Saveurs sucrées du miel, des baies et de l'abricot réunies dans ce rooibos.		Vrac 50g €5.00 Vrac 100g €9.00  Infusettes x10 €6.00
9208 PÊCHE MELBA Rooibos aux saveurs gourmandes de la pêche et de la crème.		Vrac 50g €5.00 Vrac 100g €9.00  Infusettes x10 €6.00
9504 GINGEMBRE & MYRTE CITRONNÉ Mélange de gingembre et myrte citronné associé au rooibos et au honeybush.		Vrac 50g €6.00 Vrac 100g €10.80  Infusettes x10 €7.00
9524 PAYSAGE DE PROVENCE Mélanges de 7 plantes évoquant les paysages fleuris de provence.		Vrac 25g €7.30 Vrac 50g €13.10
9514 VITA 5 Mélange de 5 plantes pour faire le plein de vitalité et stimuler l'organisme.		Vrac 50g €7.80 Vrac 100g €14.00  Infusettes x10 €8.80
9515 HARMONYA Mélange subtil de 7 plantes pour vous aider à retrouver équilibre et harmonie corporels.		Vrac 50g €7.50 Vrac 100g €13.50  Infusettes x10 €8.50

— Éditions spéciales —



COFFRET ÉDITIONS PARIS

Coffret 2 boîtes €11.00

BONAPARTE N°40 - Boîte Métal 20g

BIENVENUE À PARIS - Boîte Métal 15g



Nos thés saisonniers

Janvier à Mars

8248 TOCHIOTOME VERT

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

5254 TOCHIOTOME NOIR

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

Mars à Mai

8545 CERISIER VERT

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

5701 CERISIER NOIR

Thé noir parfumé et décaféiné afin de pouvoir le déguster aussi bien le matin que le soir. Son parfum est à l'image des cerisiers.

8811 SAKURA VERT

Thé vert japonais parsemé de feuilles de cerisiers. Parfum floral accompagné de notes légèrement salées qui s'accorderont très bien avec vos plats et desserts.

De Mai à Juillet

DAMASK ROSE

Rencontre d'un thé noir avec le parfum naturel et somptueux des Roses de Damas, variété de renommée mondiale, en provenance de Bulgarie.

Courant Juin

THÉS NOIRS PRIMEURS DE DARJEELING

Des thés d'une qualité exceptionnelle issus des premières récoltes de printemps, en provenance des meilleurs jardins de la région de Darjeeling en Inde.

Courant Juillet

THÉS VERTS PRIMEURS DU JAPON

Des thés d'une qualité exceptionnelle issus des premières récoltes de printemps, en provenance des meilleurs jardins du Japon.

Juillet à Septembre

8515 HATSUKOÏ

Thé vert japonais aux saveurs rafraîchissantes de la citronnelle et du citron vert. Retrouvez un mélange parfait de saveurs à déguster aussi bien en thé chaud ou en thé glacé.

Nos thés saisonniers

5244 NATSUKOÏ

Thé noir au parfum frais et acidulé du citron. Les feuilles de ce thé noir s'associent parfaitement au citron et libèrent des saveurs profondes et légèrement acidulées. A savourer aussi en thé glacé !

Octobre à Décembre

8226 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.

9209 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.

5596 MOMIJIGARI

Thé noir au parfum de la pomme et de l'abricot mélangé à des feuilles d'érable «momiji» et de carthame.

Novembre à Janvier

8227 YUZU

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

5250 KUMQUAT

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

Décembre

5516 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.

5584 JINGLE BELLS

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

5524 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.

Guide de préparation

Une eau de qualité

Pour préserver les arômes de votre thé, faites infuser vos feuilles avec une eau filtrée ou une eau en bouteille à faible teneur en minéraux. Le calcaire et le chlore présents dans l'eau du robinet dénaturent les saveurs du thé.

Préchauffage

Préchauffez votre théière et vos tasses en y versant un peu d'eau bouillante. Le thé restera alors à température plus longtemps et cela favorisera l'infusion des feuilles.

Dosage, Température et Temps d'infusion

Chaque thé est différent et ne révèle ses arômes qu'après une infusion adaptée. Suivez les indications figurants sur les sachets et ajustez le temps d'infusion selon vos goûts.

Quantité	Temp.eau	Temps d'infusion
2.5-3g	Bouillante	1'30-2min.
Infusion : 1-2 fois		

Indications pour une tasse à thé de 150ml.

Ôtez le filtre et les feuilles après infusion

Goûtez le thé avant de le servir. Si vous le trouvez suffisamment infusé, retirez le filtre avec les feuilles pour stopper l'infusion puis servez-le.

Versez le thé en plusieurs fois

Versez le thé dans les tasses en plusieurs fois, de façon à ce que les résidus ne se retrouvent pas tous dans la même tasse.

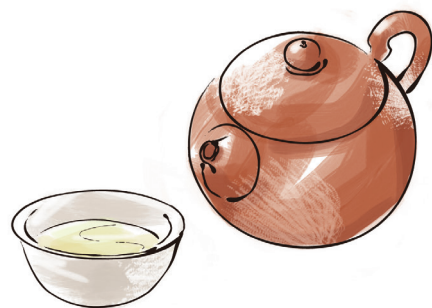


Table d'infusion <1 tasse de 150ml>

Variété de thé		Exemple	 Quantité	 Temp.eau	 Temps d'infusion	 Infusion
Thé japonais	Sencha	SENCHA "TENJIN"	4-5g	75-80°C	1-1'30min.	1-2 fois
	Gyokuro	GYOKURO "KATSURA"	8-10g	55-60°C	2-2'30min.	2-3 fois
	Hojicha, Genmaicha	HOJICHA "ATAGO"	3-4g	Bouillante	30s-1min.	1-2 fois
Thé Oolong	Feuilles entières Entire leaf	WENSHAN	5g	Bouillante	45s-1min.	2-3 fois
	Feuilles brisées Broken leaf	FORMOSA	6g	Bouillante	1-1'30min.	3-4 fois
Thé noir	Feuilles entières Entire leaf	DIKSAM, FTGFOP1	2.5-3g	Bouillante	2-3min.	1-2 fois
	Feuilles brisées Broken leaf	SILONIBARI, BPS (CTC)	2.5-3g	Bouillante	1-2min.	1-2 fois
	Darjeeling du printemps	DARJEELING THE FIRST FLUSH	3-3.5g	85-95°C	2-2'30min.	1-2 fois
	Uva, CEYLAN	UVA HIGHLANDS, BOP	2.5-3g	Bouillante	45s-1'30min.	1-2 fois
Thé parfumé	Thé vert	PAMPLEMOUSSE VERT	2.5-3g	Bouillante	1'30-2min.	1-2 fois
	Thé noir	EARL GREY	2.5-3g	Bouillante	2'30-3min.	1-2 fois
Thé rooibos, Plantes		ROOIBOS NATUREL	2.5-3g	Bouillante	3-5min.	1-2 fois

Une cuillère doseur contient entre 2,5 et 3g.

Préparation d'un thé glacé

Préparation avec une eau à température ambiante

Cette préparation permet d'obtenir un thé à la liqueur légère et qui aura peu d'amertume.

- Pour 1 litre d'eau, versez environ 10 à 12 g de thé (soit 3 à 4 cuillères doseur) dans la carafe prévue à cet effet.
- Laissez reposer dans le réfrigérateur pendant 8 à 10 h pour les thés noirs. Pour les thés verts japonais, 5 à 6 h suffisent.
- Avant de retirer les feuilles, goûtez votre thé pour vous assurer que la liqueur est à votre convenance. Dégustez votre thé sous les 24 heures.



Bon à savoir

Vous pouvez préparer votre thé le soir avant de vous coucher pour l'avoir prêt à votre réveil.

Préparation avec de l'eau bouillante (pour 2 personnes - 300ml)

Cette préparation permet de préparer un thé glacé en quelques minutes. On obtient un thé à la liqueur et au parfum plus prononcé.

- Dans votre théière, ajoutez 6g de feuilles de thés et versez 180 ml d'eau bouillante.

Temps d'infusion selon type de feuilles

- > Thé noir grandes feuilles : 2-3min
- > Thé noir petites feuilles (type CTC) : 1min30'
- > Thé vert : 45s-1min
- > Thé Oolong : 2-3min
- > Tisane, rooibos : 3min



- Pour finaliser la préparation, après infusion des feuilles, versez 120ml d'eau dans la carafe et ajoutez-y des glaçons.

Selon les thés noirs, il est possible qu'un petit voile blanc se forme mais cela n'impact en aucun cas la saveur de votre thé.

Préparation d'un thé au lait

Préparation avec du lait à température ambiante

Si vous ajoutez du lait en grande quantité, veillez à ce qu'il soit à température ambiante ou chaud afin de ne pas trop refroidir votre thé.

- Pré-chauffez préalablement les tasses et la théière en y versant de l'eau bouillante.
- Pour le thé au lait, il est important de doser le thé de manière plus importante et de le faire infuser plus longtemps dans de l'eau en petite quantité.
- Ajoutez ensuite du lait à votre convenance.

Préparation du thé au lait mijoté (pour 2 personnes)

- Versez 80ml d'eau dans une casserole et portez à ébullition.
- Stoppez le feu et versez 8gr de thé.
(de préférence des thés CTC d'Assam ou du Sri Lanka)
- Une fois les feuilles ouvertes, ajoutez 220ml de lait.
- Faites chauffer à feu doux et stoppez avant ébullition.
- Versez directement dans les tasses, en filtrant les feuilles avec une passoire à thé et rajoutez du sucre ou du miel, à votre convenance.



世界のお茶専門店 ルピシア
BOUTIQUE & SALON DE THÉ
40 rue Bonaparte 75006 Paris
Tél. 01 43 29 84 75
www.facebook.com/lupiciafr
WWW.LUPICIA.FR

