

# LUPICIA

綠碧茶園

Juillet - Août 2020

VOL.44

L'art du thé sous toutes ses formes

*Ce mois-ci*

Aux origines du thé glacé

*Recette*

Préparation d'un Sweet Tea

*Recette*

Préparation d'un thé glacé

*Recette*

Cocktails glacés pour l'été

# Aux origines du thé glacé

Retraçons ensemble l'histoire du thé glacé et intéressons-nous de plus près aux thés glacés sucrés « sweet tea » du sud des États-Unis.

## Détente avec des saveurs douces

Si vous commandez du thé glacé dans un restaurant du sud des États-Unis, vous risquez d'être surpris par son goût. En effet, le thé glacé servi sera un thé noir avec beaucoup de sucre. Dans le sud, thé glacé rime avec thé sucré : "sweet tea".

Ce type de thé glacé est préparé avec un thé noir très concentré et du sucre granulé dilué dans de l'eau. On le mélange ensuite dans un verre avec des glaçons.

Ce thé glacé sucré fait maison est très répandu et souvent présent dans les réfrigérateurs domestiques, quelle que soit la saison. Il est également populaire dans de nombreuses écoles et cafétérias militaires américaines et cette préparation est étroitement liée à l'origine du thé glacé.

## Naissance du thé glacé

Si l'on remonte l'histoire du thé glacé, on peut trouver, dans un guide de voyage publié dans les années 1840 au Royaume-Uni, des écrits sur un thé froid à base de glace naturelle russe. Les débuts du thé glacé refroidi artificiellement sont largement liés au développement des

technologies de réfrigération avec l'apparition des réfrigérateurs et des machines à glaçons américaines. Aux États-Unis, lors de la guerre de Sécession (1861-1865), le sud ne recevait plus de livraison de glace, ce qui contribua au développement de machines pour fabriquer de la glace artificielle vendue dans le commerce.

Pour le thé, qui était surtout consommé dans les milieux aisés lorsque l'on recevait des convives, le manque de glace favorisa l'apparition d'une variante avec de l'alcool ou du jus, dénommée le "Tea punch".





D'une manière plus générale, il est dit que les débuts du thé glacé, tel qu'on le connaît aujourd'hui, remonteraient à l'exposition universelle de 1904 à Saint-Louis dans le Missouri aux États-Unis avec un marchand de thé britannique qui en offrait à la dégustation.

Cependant, le livre de recettes "Housekeeping in Old Virginia", publié en 1879, expliquait déjà comment faire du thé glacé. La préparation débutait par de l'eau chaude versée sur des feuilles de thé dans une théière.

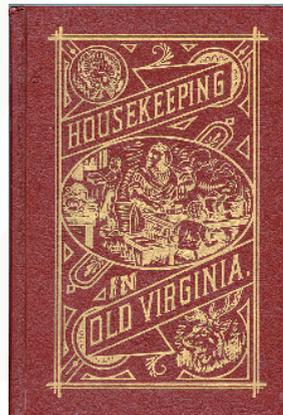
De plus, on pouvait y trouver l'annotation suivante : "Si vous voulez boire votre thé au dîner, préparez-le au petit déjeuner". On laissait donc les feuilles de thé infuser jusqu'au dîner. Il fallait ensuite ajouter le sucre granulé dans un verre et y verser l'extrait de thé. La recette était conclue par l'ajout de jus de citron pour le rendre encore meilleur et plus sain.

Mais revenons aux États-Unis et à son thé glacé sucré. L'une des raisons pour lesquelles cette préparation s'est répandue est sa consommation au sein de la classe aisée, amatrice d'articles de luxe et animée par

le respect de différents codes dont le thé mélangé avec du sucre faisait partie.

Le sud est l'une des premières régions des États-Unis à avoir été colonisée par les Européens et on pense que le symbole du statut des classes supérieures et de ses habitudes ("Mettez du sucre précieux dans du thé précieux et buvez-le"), s'est ensuite popularisée auprès d'un public plus large.

De plus, le tempérament méridional et l'hospitalité des gens du sud, connue sous le nom de Southern Hospitality, est aussi l'une des raisons expliquant la propagation du thé sucré.



*"Housekeeping in Old Virginia"*  
Livre de recettes  
publié en 1879.

# Préparation d'un Sweet tea

Les recettes faites maison vous offre l'avantage de pouvoir les adapter selon vos goûts. Vous pouvez en ajuster la douceur à votre guise.

## THÉ GLACÉ SUCRÉ "SWEET TEA" (600 ml)

1. Versez 5g de feuilles de thé (ou 2 sachets de thé en infusette) et 150ml d'eau bouillante dans un récipient puis laissez reposer 15 min.
2. Retirez les feuilles de thé (ou sachets de thé), ajoutez 50g de sucre granulé et mélangez jusqu'à dissolution.
3. Ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron à la liqueur obtenue en 2 et versez 450ml d'eau froide.
4. Laissez refroidir au réfrigérateur et versez votre mélange dans un verre.



## THÉ GLACÉ "ARNOLD PALMER"

Voici aussi une variante du Sweet Tea à l'américaine.

Mélangez du thé sucré et de la citronnade, dans laquelle vous ajouterez du citron en tranches. Vous pouvez aussi imbiber les tranches avec du miel et les mélanger avec de l'eau avec un rapport de 1: 1 pour créer le cocktail sans alcool surnommé "Arnold Palmer".

On obtient des saveurs rafraîchissantes et une douceur profonde. Son nom vient du fait qu'il ait été inventé par le célèbre golfeur professionnel américain Arnold Palmer.



# Préparation d'un thé glacé

Le secret d'un bon thé glacé réside dans la fraîcheur des feuilles de thé utilisées. Il sera à la fois doux et très parfumé.



## LA TECHNIQUE "EAU FROIDE"

Cette technique nécessite de laisser infuser le thé pendant plusieurs heures et donnera un thé sans amertume, à la liqueur légère. Vous obtiendrez un thé à faible teneur en théine, parfait pour se détendre lors d'une pause thé glacé.

Nous vous conseillons de le préparer la veille au soir pour que votre thé glacé infuse lentement pendant la nuit, il sera prêt le matin.

Nous vous recommandons de consommer le thé dans la journée.

## Recette (carafe 1 litre)

1. Dans une carafe, ajoutez 10g de thé et versez 1 litre d'eau minérale ou filtrée.
2. Mettez la carafe au réfrigérateur en ayant pris soin de mettre un couvercle pour éviter que d'autres odeurs altèrent le goût de votre thé. Temps d'infusion : pour les thé noirs, laissez infuser 8 à 10h, pour les thé verts et oolong, 3 à 5h suffisent.
3. Si la liqueur vous convient, ôtez les feuilles et dégustez votre thé dans les 24h.

## LA TECHNIQUE "EAU CHAUDE"

Cette technique permet de faire son thé glacé en quelques minutes. Le parfum sera alors plus prononcé et accompagnera très bien vos repas, notamment pour adoucir votre palais lors de plats en sauce ou composés de viandes. L'eau chaude libérant la théine, il est préférable de ne pas le faire le soir sauf si vous utilisez des thé rooibos ou tisanes, naturellement sans théine ou bien encore des thé déthéinés.

## Recette (pour 2 tasses - 300ml)

1. Dans une théière ajoutez 6g de thé et faites-le infuser en versant 180ml d'eau chaude à 95°C. Le temps d'infusion dépendra du type de feuille.
2. Après avoir ajouté préalablement l'équivalent de 120ml d'eau en glaçons\* dans une théière ou une carafe thermo résistante, versez le thé chaud dedans et mélangez le tout.
3. Pour le thé noir, il est possible qu'un léger voile blanc apparaisse mais cela n'altère en rien les saveurs de votre thé.

\* Versez 120ml d'eau dans votre moule à glaçons pour obtenir la quantité de glaçons nécessaire.



# Recettes de cocktails glacés



## TEA PUNCH PARADIS EXOTIQUE

(préparation pour 2 personnes)

1. Ajoutez beaucoup de fruits découpés en morceaux comme la papaye, la mangue et le kiwi dans un verre.
2. Versez 100ml de thé froid PARADIS TROPICAL (voir la page "Préparation d'un thé glacé") et 50ml de soda dans le verre. Ajoutez des glaçons et de la menthe pour plus de fraîcheur.

### Thé recommandé

#### PARADIS TROPICAL (thé noir)

Mangues, papayes et canneberges accompagnées de feuilles de fraisier et de pétales de mauves des bois (plante) viennent égayer ce thé noir du Sri Lanka à la saveur des fruits tropicaux.



 Vrac 50g 5,00€ TTC

  Vrac 100g 9,00€ TTC



## THÉ GLACÉ PARADIS TROPICAL & ANANAS

(préparation pour 2 personnes)

1. Préparez 100ml du thé vert PARADIS EXOTIQUE glacé (2g de thé avec une infusion prolongée pour obtenir un thé plus puissant aromatiquement).
2. Mettez de l'ananas coupé dans un verre et versez le thé glacé. Ajoutez-y un peu de sirop de gomme et servez.
3. Variante : Pour un cocktail alcoolisé, ajoutez un peu de vin blanc.

### Thé recommandé

#### PARADIS EXOTIQUE (thé vert)

Les fruits tropicaux en abondance confèrent à ce thé vert japonais un bouquet frais et fruité. Il est aussi accompagné d'écorces d'orange, de citron et de fleurs (Rose rouge, carthame, souci et bleuet).



 Vrac 50g 5,00€ TTC

  Vrac 100g 9,00€ TTC

 Infusettes x10 6,00€ TTC

# Recettes de cocktails glacés



## MULTICOULEUR EARL GREY

(préparation pour 1 personne)

1. Saupoudrez 5g de sucre sur vos fruits découpés en petits morceaux et laissez-les se mélanger pendant 5 min.
2. Ajoutez 6g de feuilles de thé EARL GREY avec 150ml d'eau bouillante dans une casserole et faites chauffer pendant 3 min.
3. Versez la préparation **2** dans un récipient séparé tout en filtrant avec une passoire à thé, ajoutez **1** et faites chauffer pendant 5 min.
4. Versez **3** dans un verre et ajoutez des glaçons.

### Thé recommandé

#### EARL GREY (thé noir)

Mélange équilibré de thé noir d'Indonésie et d'Inde, ce Earl Grey possède une bergamote d'une pureté et d'une fraîcheur remarquables.



-  Vrac 50g 4,90€ TTC
-   Vrac 100g 8,80€ TTC
-  Infusettes x10 5,50€ TTC

## PÊCHE BLANCHE OOLONG SUPERIEUR AU VIN BLANC

(préparation pour 1 personne)

1. Mettez les feuilles de thé et l'eau filtrée dans un récipient et laissez-les au réfrigérateur pendant la nuit pour faire du thé glacé.
2. Ajoutez du vin blanc au thé et versez-le dans un verre. Vous pouvez ajouter du sirop de gomme à votre guise. Vous pouvez aussi utiliser un vin pétillant.

### Thé recommandé

#### PÊCHE BLANCHE OOLONG SUPERIEUR (thé oolong)

Création originale et emblématique de LUPICIA, best-seller à travers le monde, ce magnifique oolong à la pêche blanche japonaise est un thé taiwanais Wenshan Bao zhong de toute première qualité.



-  Vrac 50g 11,00€ TTC
-   Vrac 100g 19,80€ TTC
-  Infusettes x10 13,00€ TTC





À découvrir

# THÉS VERTS PRIMEURS du Japon

Découvrez notre sélection 2020 des meilleurs thés verts japonais. Nous avons choisi 4 thés très différents aromatiquement, le **sencha "UJI"** issu de grands jardins de Kyoto réputés pour la qualité de leur sencha, le **sencha "CHIRAN"** à étuvée longue dit "fukamushi" libérant des arômes profonds, le **kamairi cha "GOKASE"**, torréfié aux chaudron aux saveurs douces et profondes, et le **sencha "YAKUSHIMA"**, aux saveurs pures et limpides issu de l'île de Yakushima située dans le sud du Japon, classé au patrimoine de l'UNESCO.

**Disponibles le 7 août \***

# Nouveau

Emportez votre thé préféré partout où vous le souhaitez, lors de vos escapades ou au bureau avec notre bouteille isotherme et notre mug de voyage.

## BOUTEILLE ISOTHERME 480ml

Cette bouteille en acier inoxydable est conçue spécialement pour conserver votre thé aussi bien chaud que froid. Son couvercle se ferme hermétiquement pour un transport en toute sécurité. Vous pouvez aussi y ajouter des glaçons car un filtre quadrillé permettra de retenir les glaçons les plus gros lorsque vous verserez le thé dans votre tasse ou dans votre verre.

**Isolation thermique :** 74°C ou plus pendant 6 heures,  
7°C ou moins pendant 1 heure.

**Contenance :** 480ml

**Poids à vide :** 177g

**Dimensions (Hxd) :** 195mm x 66mm



## MUG TUMBLER ISOTHERME 350ml

Ce gobelet en acier inoxydable conçu spécialement pour conserver votre thé aussi bien chaud que froid est équipé d'un couvercle avec un clapet qui se ferme hermétiquement afin de le transporter en toute sécurité. Son design est étudié de façon à ce qu'il soit extrêmement léger et facile à transporter.

**Isolation thermique :** 74°C ou plus pendant 6 heures,  
7°C ou moins pendant 1 heure.

**Contenance :** 350ml

**Poids à vide :** 211g

**Dimensions (Hxd) :** 159mm x 76mm

# Vos échantillons gratuits

Préparation pour une tasse 150ml



## AMANATSU OOLONG

8255 Thé oolong

Thé oolong taïwanais de type Dong Ding parfumé à la mandarine japonaise, nommée Amanatsu. Un oolong facile à boire, aussi excellent en thé glacé.

Température

Eau bouillante

Durée

1'30 à 2 min.



## PÊCHE BLANCHE

5215 Thé noir

Thé noir parfumé à la pêche blanche et mélangé avec des feuilles de pêcher. Le thé noir Pêche Blanche se distingue par la finesse de son parfum de pêche, qu'on croirait pelée devant soi.

Température

Eau bouillante

Durée

2'30 à 3 min.

## POUR LES ABONNÉS AU MAGAZINE

Recevez les échantillons AMANATSU et PÊCHE BLANCHE en plus de vos 4 échantillons au choix pour toute commande Internet avec le code **LUPIABO** ou sur présentation du magazine PDF pour tout achat en boutique.



Offre spéciale pour l'été jusqu'au 17/08/20

## 1 SAC LUPICIA OFFERT

Pour toute commande passée sur notre site Internet d'un montant supérieur à 59€ (hors livraison), vous recevrez gratuitement un sac LUPICIA. En toile de couleur rouge, ce sac est résistant et d'une contenance moyenne. Il pourra vous accompagner sur la plage et dispose d'une poche intérieure avec fermeture pour ranger votre téléphone ou vos papiers.

Dimensions (L x l x H) : 38cm x 17cm x 20cm. Ajouté automatiquement à votre commande.