

# LUPICIA

綠碧茶園

Mars - Avril 2020

VOL.42

L'art du thé sous toutes ses formes



*Ce mois-ci*

La floraison des cerisiers

*Recettes*

2 recettes pour le printemps

*Nouveau*

Couppelles à thé Kutani

*Apprendre*

Les ateliers LUPICIA



# La floraison des cerisiers

Le printemps est la saison des fleurs de cerisiers "Sakura", l'un des symboles identitaires du Japon. La floraison des cerisiers, le "Hanami" est un événement important attendu par tous les japonais.

En France, lorsque l'on évoque les fleurs printanières, le mimosa ou le lys viennent immédiatement à l'esprit. Au Japon, le printemps est rattaché à la floraison des cerisiers.

L'éclosion des fleurs de cerisier est suivie au jour le jour par des milliers de japonais et des bulletins d'informations météo dédiés sont diffusés à la télévision et sur Internet. Chaque année, pendant environ un mois, de fin mars à fin avril, les japonais suivent l'évolution de la floraison qui démarre au Sud et s'étend progressivement vers le Nord. Dans de nombreuses régions du Japon, cette période est synonyme de rentrée scolaire pour certains et d'obtention d'un diplôme pour d'autres. Ce changement de saison, avec l'arrivée des fleurs de cerisier, est donc le symbole d'un changement de rythme et de vie, avec un déménagement sur le lieu de travail ou à proximité du lieu d'étude.

La fin de l'hiver et le début du printemps coïncident également avec la saison des examens en vue d'accéder à l'université de son choix et il est de coutume de désigner l'admission à l'école souhaitée par "Sakurasaku" (fleur de cerisier fleurie) et l'échec aux examens par "Sakurachiru"

(fleur de cerisier tombée). Avec ses couleurs fleuries, c'est aussi une saison qui favorise les rencontres.

## Les origines du "hanami"

Le "hanami", que l'on pourrait traduire littéralement par "contemplation des fleurs", consiste à se rassembler entre amis ou famille sous les cerisiers en fleurs. On y pique-nique, on y admire les cerisiers et on passe un moment convivial.

L'origine du hanami se situe dans la première moitié du 9ème siècle. À l'époque, on organisait des banquets sous les arbres pour les contempler et on trouve de nombreuses traces écrites à ce sujet. Particulièrement apprécié par les empereurs et réservé surtout aux classes nobles et aux samourais, le hanami s'est répandu et popularisé auprès des classes populaires au cours du 17ème siècle.

Entre le 17ème et le 19ème siècle sont apparues de nombreuses variétés de cerisiers issues de croisement, donnant des fleurs de formes différentes avec un nombre de pétales et des variations de couleurs.

Aujourd'hui, l'une des plus populaires est la fleur de cerisier "Some Yoshino", son motif sert souvent à symboliser le Japon.

# Nos thés saisonniers

Retrouvez nos éditions spéciales pour cette année autour de la thématique du Sakura



## CERISIER VERT

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
- Vrac 100g 11,80€ TTC
- Boite métal 50g 10,00€ TTC



## CERISIER NOIR

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
- Vrac 100g 11,80€ TTC
- Boite métal 50g 10,00€ TTC



## SAKURA

Thé vert du Japon mélangé avec des feuilles de cerisiers. 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
- Vrac 100g 11,80€ TTC
- Boite métal 50g 10,00€ TTC



# Recettes

Pour célébrer l'arrivée du printemps, nous vous proposons de profiter des cerisiers à travers une tasse de thé et des recettes originales.

## Yaourt au thé Cerise ou Cerisier

Ce dessert est simple à réaliser, nous vous conseillons d'utiliser le thé noir CERISE, CERISIER NOIR ou bien encore le thé noir PÊCHE BLANCHE ou un thé noir aux fruits rouges.

1. Dans un récipient, ajoutez 40g de confiture de cerises ou de fraises, 100g de yaourt nature et 100ml de votre thé noir préféré.
2. Mélangez bien avec une cuillère à café. Si vous goûtez et que la texture n'est pas assez douce pour vous, ajoutez un peu de sucre. Laissez ensuite refroidir au réfrigérateur pendant quelques heures.
3. Versez ensuite le mélange dans une tasse à thé et décorez le tout avec des cerises ou des fraises fraîches et de la menthe. Si vous le souhaitez, ajoutez un peu d'eau-de-vie ou du jus de citron pour relever un peu le tout.



## Confiture de thé au lait

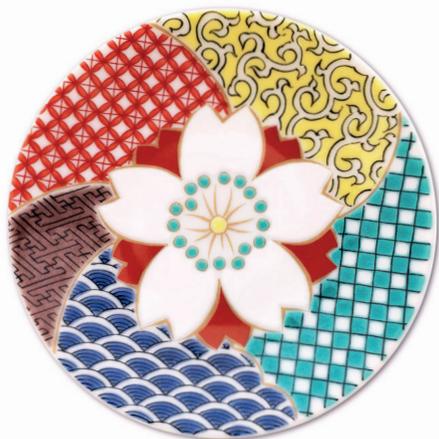
Cette recette met en valeur le côté légèrement salé du thé SAKURA VERT et ses saveurs délicates.

1. Ajoutez 3g de feuilles de thé SAKURA VERT et 50ml d'eau bouillante dans une tasse. Couvrez et laissez infuser pendant 10 à 15 minutes.
2. Mettez 200ml de lait et 100g de sucre dans une casserole puis mélangez avec une spatule.
3. Faites chauffer à feu doux 10 à 15 minutes jusqu'à réduction de moitié. Lorsque la texture devient pâteuse, éteignez le feu et versez le mélange dans la tasse.
4. Mélangez bien pour homogénéiser les textures puis servez sur des scones ou du pain.



# Nouveau

Les objets de Kutani sont reconnus pour leur design magnifique et leurs couleurs élégantes. LUPICIA a participé au design de ces coupelles afin de créer des motifs originaux que vous ne retrouverez nulle part ailleurs.



Edo

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

Toutes ces coupelles sont en porcelaine et fabriquées au Japon avec des techniques traditionnelles.



Ikkou



Yasugari



Monichimatsu



Ezu Aka



Ezu Ao



Kikkou



Ao Kamon



Kumiko

## POUR LES ABONNÉS AU MAGAZINE

Recevez les échantillons PERFECTO et ROSE DARJEELING en plus de vos 4 échantillons au choix pour toute commande Internet avec le code **LUPIABO**



## Pour aller plus loin

Dans la famille des rosacées, les cerisiers sont largement répandus dans la zone tempérée de l'hémisphère Nord. Il existe de nombreuses variétés de fleurs de cerisiers en Asie. Le Japon à lui seul en concentre de nombreuses variétés.

La variété la plus populaire est sans aucun doute : "Yoshino", vieille de plus de 100 ans et que l'on retrouve dans l'actuelle ville de Tokyo. Mais, dans les montagnes, il existe aussi une autre variété très appréciée : "Yaezakura", qui signifie "la fleur à 8 pétales" et dont les pétales sont doubles et se chevauchent. Visuellement magnifiques, ses fleurs sont en suspension sur des branches courbées vers le bas et reposant sur un arbre appelé "Shidarezakura", que l'on pourrait traduire par "cerisier pleureur".

Les fleurs de "Somei-Yoshino" ne tiennent que quelques jours et leurs pétales commencent à tomber au bout de huit jours tandis que les autres espèces gardent leurs fleurs plus longtemps mais les pétales au sol font partie de l'attrait de cette variété. Les "Somei-Yoshino" ont été plantés massivement dans les écoles et les jardins publics comme symbole d'une nouvelle ère mais l'intérêt pour ces arbres remonte à une époque lointaine

pendant laquelle existaient de nombreuses légendes sur les effets bénéfiques de ces arbres.

Le cerisier à fleurs, ou sakura, a toujours été un synonyme de beauté éphémère au Japon et il est étroitement associé à l'histoire du guerrier féodal, le samouraï (ou samurai en japonais).

Autrefois, les agriculteurs se servaient des cerisiers en fleurs pour se repérer dans les champs. Avant le printemps et l'apparition des jeunes pousses, de l'automne à l'hiver, les dieux de l'agriculture et de l'élevage apportaient dans les villages des fruits des profondeurs des montagnes. Ils aidaient à produire les récoltes de riz du printemps jusqu'à l'automne puis retournaient dans les montagnes en hiver.

On venait alors s'installer dans les villages pour y admirer la floraison des premières fleurs de cerisier. Selon la légende, pendant la floraison, la zone sous les cerisiers en fleurs était à la fois redoutée et respectée comme un lieu divin.

# Apprendre

Participez aux ateliers LUPICIA et initiez-vous à l'Art du thé accompagné par notre sommelier en thé.

## 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

- **Durée** : 1h30
- **Nombre de participants max** : 8
- **1 livre 32 pages sur le Matcha offert** (d'une valeur de 11€).
- **Une mignardise au Matcha** vous sera proposée pendant la dégustation.
- **10% de remise sur nos Matcha** et accessoires à l'issue de l'atelier.



## 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 & analyse

- **Durée** : 1h30
- **Nombre de participants max** : 8
- **Une mignardise** vous sera proposée pendant la dégustation du thé que vous aurez préparé.
- **10% de remise sur nos thés** et accessoires à l'issue de l'atelier.



**RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS**  
sur [lupicia.fr](http://lupicia.fr) - [atelier@lupicia.fr](mailto:atelier@lupicia.fr) - 01.84.17.66.83