

LUPICIA

Liste des thés

Bienvenue chez LUPICIA

Fraichement arrivée à Paris, LUPICIA vous fait découvrir des saveurs authentiques à travers ses feuilles de thés aux parfums exotiques. Créée en 1994 à Tokyo, LUPICIA est aujourd'hui présent au Japon, aux Etats-Unis, en Australie, à Taïwan et à Singapour.

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.

La sélection des thés se fait souvent en fonction des humeurs et du rythme de vie mais le critère le plus important reste la fraîcheur des feuilles de thés. Afin d'éviter leur dégradation, ces dernières sont conditionnées sous atmosphère protectrice permettant ainsi de conserver toutes leurs qualités et leurs couleurs d'origine.

Thé noir, thé vert, thé Oolong et tisanes, une centaine de thés sont disponibles toute l'année et plus de 400 thés différents vous sont proposés, en incluant les thés saisonniers.

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.



A propos de la liste

Chez LUPICIA, nos thés sont classés selon la couleur de leur liqueur rouge ou verte.

■ Univers du “vert”

Cette catégorie est composée de thés verts et Oolong, provenant du Japon, de Chine et de Taïwan.

■ Univers du “rouge”

Le plus connu et consommé est le thé noir, mais sont inclus également les thés Oolong, dont la liqueur est proche du rouge.

■ Bien-être

Dans cette catégorie, on retrouve les thés ou tisanes aux bienfaits naturels se composant de plantes, de thé rooibos, ou bien encore d'un mélange de thés et de plantes.

Les icônes de dégustation



Idéal avec du lait



Idéal en thé glacé



Faible teneur en caféine



Sans caféine

Thés en éditions limitées pour la France



8035 Bonaparte N°40

boîte métal 50g €9.00 / Vrac 50g €6.00

Ce mélange est une somptueuse rencontre du thé Darjeeling de printemps et du thé vert japonais issu de Miyazaki. Création originale de Lupicia, en édition limitée pour la France.



5605 Bienvenue à Paris!

boîte métal 40g €8.50 / Vrac 40g €5.50

Ce thé noir libère un parfum de rose accompagné de fruits qui s'émancipent doucement en bouche. Réalisé à l'image de Paris, ce thé est en édition limitée pour la France.

Vert classique

Thé vert / JAPON

8024 GYOKURO "KATSURA" 玉露「桂」 Vrac 50g €20.00
Thé vert de qualité supérieure. Liqueur veloutée et délicate.


8025 SENCHA "TENJIN" 煎茶「天神」 Vrac 50g €18.00
Sencha issu d'un jardin de Kyoto, son parfum frais laisse une délicate rémanence en bouche.

8026 SENCHA "TAKACHIHO" 煎茶「高千穂」 Vrac 50g €6.50
Thé vert sencha riche en catéchine. Astringence légère et saveurs soyeuses. 10 Sachets €8.00

8027 SENCHA "KAMO" 煎茶「加茂」 Vrac 50g €13.00
Mélange de thé sencha et matcha de qualité, liqueur émeraude aux saveurs intenses et profondes. 10 Sachets €15.00

8028 SENCHA "HYŪGA" 煎茶「日向」 Vrac 50g €11.00
Thé vert précieux dont s'exhale un parfum agréable et légèrement torréfié.


8029 MATCHA "KURAMA" 抹茶「鞍馬」 Vrac 20g €12.00
Matcha de Kyoto. Liqueur intense accompagnée d'un parfum riche et abondant.

8030 HOUJICHA "ATAGO" 焙じ茶「愛宕」  Vrac 50g €12.50
Thé de qualité dont les tiges ont été légèrement torréfiées. Saveurs prolongées en bouche.


8837 GENMAICHA "FUGEN" 玄米茶「普賢」 Vrac 50g €3.00
Thé vert caractérisé par un parfum de riz torréfié et des saveurs franches.


8838 MATCHA-GENMAICHA "KAÏMON" 抹茶玄米茶「開聞」 Vrac 50g €3.50
Subtil mélange de thé genmai et matcha délivrant des saveurs profondes et amples. 10 Sachets €4.00

8839 HOUJI-GENMAICHA "KIRISHIMA" 焙じ玄米茶「霧島」 Vrac 50g €3.50
Le parfum du riz grillé est en parfaite harmonie avec les saveurs torréfiées du thé hojicha.

8840 HIKARU 光  Vrac 50g €5.00
Sencha à l'harmonie délicate parsemé de sucres konpeito et sucres bruns cristallisés.


Thé Oolong / TAIWAN

7222 WENSHAN 文山包種  Vrac 50g €8.50
Thé Oolong de Taïwan à la fermentation très faible. Son parfum évoque celui des fleurs.


8022 FORMOSA 台湾烏龍茶  Vrac 50g €6.00
Thé Oolong aux saveurs rafraîchissantes. Liqueur douce enveloppée d'un parfum fruité. 10 Sachets €7.00

Vert parfumé

Thé vert


8223 PAMPLEMOUSSE VERT グレープフルーツ  Vrac 50g €5.50
Thé vert à la liqueur mature associé au parfum acidulé du pamplemousse. 10 Sachets €6.50


8225 POMME DE TSUGARU 津軽りんご Vrac 50g €5.50
Thé vert au parfum de la pomme, inspiré de la variété japonaise Tsugaru. 10 Sachets €6.50

8234 CERISE VERT さくらんぼ  Vrac 50g €5.00
Thé vert de grande qualité associé aux saveurs des cerises japonaises. 10 Sachets €6.00

8240 PRUNE VERT 梅 Vrac 50g €5.50
Thé vert japonais délicatement parfumé à la prune japonaise sucrée et acidulée. 10 Sachets €6.00

8501 POMME & BAIE アップルベリー Vrac 50g €5.00
Thé vert au parfum harmonieux de la pomme et des baies sucrées. 10 Sachets €6.00


8502 FRAISE & VANILLE いちごバニラ  Vrac 50g €5.00
Thé vert et thé matcha associés aux parfums généreux de la vanille et de la fraise. 10 Sachets €6.00


8503 PARADIS EXOTIQUE 楽園  Vrac 50g €5.00
Les fruits tropicaux confèrent à ce thé vert un bouquet frais et fruité. 10 Sachets €6.00

8508 BELLE JOURNÉE よろこび Vrac 50g €5.00
Thé vert et rooibos vert ornés de pétales de fleurs et d'un parfum de fruits frais. 10 Sachets €6.00

8516 PERFECTO Vrac 50g €5.50
Les pétales de fleurs mariés au thé vert offrent un florilège de couleurs. 10 Sachets €6.50


8500 MIEL & POIRE はちみつ和梨  Vrac 50g €4.50
Thé vert torréfié au parfum fruité de la poire et à la saveur douce et sucrée du miel. 10 Sachets €5.00


8504 Caramel au lait ミルクキャラメル  Vrac 50g €5.00
Le parfum sucré du caramel au lait apporte un côté onctueux au thé vert torréfié. 10 Sachets €6.00

8505 HOUJI FRUITS 焙じ茶フルーツ Thé vert torréfié associé aux saveurs de la pomme et du raisin.		Vrac 50g €5.00
---	--	----------------


The Oolong, Thé blanc

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 10 Sachets €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
--	---	----------------

8256 EMERALD EARL GREY Thé Oolong associé au parfum de la bergamote. Libère des saveurs raffinées et rafraîchissantes.		Vrac 30g €10.00
--	---	-----------------

8562 MIRABELLE Thé Oolong marié au parfum de la mirabelle. Saveurs douces et fruitées.		Vrac 50g €5.50
--	--	----------------

7017 THÉ BLANC MELON Thé blanc de Chine au parfum du melon mûr. A savourer aussi en thé glacé.		Vrac 50g €9.00
--	---	----------------


Rouge classique


The noir / INDE

5000 DARJEELING THE FIRST FLUSH Mélange de thés Darjeeling du printemps à l'astringence douce et au parfum fruité.		Vrac 50g €5.00 10 Sachets €6.00
--	--	------------------------------------


5001 DARJEELING THE SECOND FLUSH Mélange de Darjeeling récolte d'été, parfum fruité. Souvent surnommé "le champagne des thés".		Vrac 50g €5.00 10 Sachets €6.00
--	--	------------------------------------

5002 DARJEELING THE AUTUMNAL Mélange de Darjeeling récolte d'automne. Saveurs franches et légèrement torréfiées.		Vrac 50g €5.00 10 Sachets €6.00
--	---	------------------------------------

4300 DIKSAM, FTGFOP1 Sa liqueur dense et de caractère en fait un des standards des thés noirs d'Assam.		Vrac 50g €3.50 10 Sachets €4.00
--	---	------------------------------------

4301 DIKSAM, TGFOP Thé noir d'Assam au parfum doux et au corps puissant, onctueux avec du lait.		Vrac 50g €3.50
---	---	----------------



4303 SILONIBARI, BPS (CTC) Thé noir CTC à la liqueur profonde. Parfait pour un thé au lait ou thé massala.		Vrac 50g €2.80 10 Sachets €3.50
--	---	------------------------------------


5010 ASSAM CALCUTTA AUCTION Mélange de thés noirs d'Assam parsemé de bourgeons dorés. Se déguste également avec du lait.		Vrac 50g €4.00 10 Sachets €5.00
--	--	------------------------------------



4400 NILGIRI, BOP Mélange de feuilles brisées de la région du Nilgiri en Inde. Délivre des saveurs douces.		Vrac 50g €2.80 10 Sachets €3.50
--	--	------------------------------------


4401 NILGIRI, FOP Mélange de thés noirs Nilgiri d'Inde dont s'émane un léger parfum d'agrumes.		Vrac 50g €2.80
--	--	----------------

The noir / CEYLAN, AFRIQUE


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
---	--	----------------



4501 KENIL WORTH, BOP1 Thé noir de Ceylan au parfum fruité, généreux et homogène.		Vrac 50g €2.80 10 Sachets €3.50
---	---	------------------------------------


5024 CEYLAN DIMBULLA Mélange de thés noirs de Ceylan. De sa liqueur s'émanent des saveurs fruitées.	 	Vrac 50g €3.50
---	--	----------------

5025 CEYLAN NUWARA ELIYA Mélange de thés noirs récoltés dans les hautes montagnes. Saveurs proches d'un Darjeeling.		Vrac 50g €4.00
---	---	----------------


4520 UVA HIGHLANDS, BOP Thé noir de caractère au parfum semblable à la menthe.		Vrac 50g €3.00 10 Sachets €3.50
--	--	------------------------------------

4531 QUEENSBERRY, PEKOE Thé noir de Ceylan à la liqueur raffinée. Parfum délicat et féminin.		Vrac 50g €3.50
--	---	----------------

5026 CEYLAN KANDY Thé noir dont le parfum proche du caramel se marie parfaitement avec du lait.	 	Vrac 50g €3.50
---	--	----------------

5027 CEYLAN RUFUNA Mélange de thés noirs de Ceylan à la liqueur prononcée. Accompagne également les repas.		Vrac 50g €3.50
--	---	----------------

4550 PETTIAGALLA, OP1 Thé noir de Ceylan, saveurs douces et sans astringences.		Vrac 50g €2.80
--	--	----------------

5040 KILIMANJARO Thé noir CTC d'Afrique à la liqueur soutenue. A savourer aussi en thé au lait.		Vrac 50g €2.80
---	---	----------------

Thé noir / MÉLANGE D'ORIGINES

5101 BON APRÈS-MIDI Thé noir d'Assam au corps puissant associé à un thé Darjeeling plus léger.		Vrac 50g €3.50 10 Sachets €4.00
5102 ENGLISH BLEND Thé noir au bouquet fruité, mélange de thés d'Assam et de Ceylan.	 	Vrac 50g €2.80
5103 MORNING TEA Thé noir d'Assam associé à la douceur de la vanille. Idéal aussi avec du lait.		Vrac 50g €2.80
5104 THÉ AU LAIT Thé noir dont les saveurs deviennent onctueuses avec du lait.		Vrac 50g €3.50 10 Sachets €4.00
5105 DÉCAFÉINÉ, SPÉCIAL Les théïnes contenues dans les feuilles de thé ont été enlevées par un procédé spécial.		Vrac 50g €4.00
5110 ÉPOQUE 1900 Thé Darjeeling d'Inde associé à un thé noir au corps puissant. Saveurs un brin nostalgique.	 	Vrac 50g €6.50 10 Sachets €8.00
5111 RÉVEIL MATIN Mélange de thés noirs d'Afrique et d'Assam pour réveiller vos sens. Parfait aussi en thé au lait.		Vrac 50g €3.50 10 Sachets €4.00
5124 AFTERNOON PREMIUM Mélange de thé Darjeeling et thé Assam de qualité supérieure. Bouquet onctueux et liqueur profonde.		Vrac 50g €12.00

Rouge parfumé


5200 EARL GREY DARJEELING Un thé Earl Grey composé à 100% de thé Darjeeling.		Vrac 50g €6.00 10 Sachets €7.00
5201 EARL GREY Thé noir parfumé à la bergamote. A savourer tel quel ou avec un soupçon de lait.	 	Vrac 50g €4.00 10 Sachets €5.00
5202 BREAKFAST EARL GREY Ce thé Earl Grey libère des saveurs soutenues. Idéal avec du lait.		Vrac 50g €4.50 10 Sachets €5.00
5400 DÉCAF EARL GREY Thé noir décaféiné au parfum de la bergamote.		Vrac 50g €5.00 10 Sachets €6.00



5210 ABRICOT Thé noir parfumé à l'abricot sucré et acidulé, évoque la nature au printemps.		Vrac 50g €3.50 10 Sachets €4.00
5211 CANNELLE Thé noir au parfum exotique de la cannelle, se marie bien avec du lait.		Vrac 50g €4.00 10 Sachets €5.00
5213 FRAMBOISE Thé noir parfumé à la framboise fraîche et légèrement acidulé.		Vrac 50g €3.50
5215 PÊCHE BLANCHE Thé noir parfumé à la pêche blanche et agrémenté de feuilles de pêcher.		Vrac 50g €5.00 10 Sachets €6.00
5404 DÉCAF PÊCHE BLANCHE Les saveurs tendres de la pêche blanche parfument délicatement ce thé noir décaféiné.	 	Vrac 50g €5.00 10 Sachets €6.00
5218 MUSCAT Thé noir au parfum du muscat. Idéal en thé glacé.		Vrac 50g €4.70 10 Sachets €6.00
5219 PAMPLEMOUSSE Thé noir marié à l'arôme du pamplemousse. Sensations fraîches et acidulées.		Vrac 50g €4.70 10 Sachets €6.00
5403 DÉCAF PAMPLEMOUSSE Thé noir décaféiné aux arômes sucrés et acidulés du pamplemousse.	 	Vrac 50g €5.50
5223 CERISE Thé noir au parfum fruité et vif de la cerise japonaise.		Vrac 50g €5.50 10 Sachets €6.50
5406 DÉCAF CERISE Thé noir décaféiné aux saveurs sucrées et acidulées de la cerise japonaise.	 	Vrac 50g €5.50
5224 LITCHI Parfum exotique et apaisant du litchi associé à un thé noir.		Vrac 50g €4.70
5237 MUSCAT DARJEELING Parfum fruité du thé noir Darjeeling associé à la vigueur des grappes de muscat.		Vrac 50g €6.00
5239 ROSE DARJEELING Thé Darjeeling associé à des pétales de roses. Bouquet fleuri et coloré.		Vrac 50g €6.00
5501 ÉPICES Thé noir aux épices composé entre autre de clous de girofles, cannelle et cardamome.		Vrac 50g €4.00

5502 POSÉIDON Thé noir parfumé aux fruits marinés, miel et pétales de souci.		Vrac 50g €4.50 10 Sachets €5.00
5504 THÉ AU CHOCOLAT Thé noir mélangé à des éclats de fèves de cacao et à de la poudre de cacao.		Vrac 50g €4.00 10 Sachets €5.00
5508 ILE DE LA PASSION Thé noir aux arômes sucrés des fruits de la passion et de la mangue.		Vrac 50g €4.50
5513 PARADIS TROPICAL Mangue, papaye et autres fruits tropicaux viennent égayer ce thé noir.		Vrac 50g €5.00
5519 CARAMÉLÉ Saveurs du caramel et amandes dissimulées dans le thé noir. Délicieux aussi avec du lait.		Vrac 50g €4.50 10 Sachets €5.00
5520 SYMPHONIE DU BONHEUR Thé noir aux saveurs de la vanille et des fruits, agrémenté de pétales de roses.		Vrac 50g €9.00
5521 TROIS ANS SUR LA ROCHE Thé noir inspiré du "Daruma", figurine à vœux populaire au Japon. Il représente la patience et le courage.		Vrac 50g €5.00
5532 LE CHAMPAROSÉ Thé noir à la fraise et au parfum s'inspirant du Champagne, festif et original.		Vrac 50g €9.00 10 Sachets €10.00
5533 CASSIS & MYRTILLES Cassis et myrtilles sont mélangés à ce thé noir aux saveurs légères.		Vrac 50g €5.00 10 Sachets €6.00
5542 RHUBARBE & FRAISE Thé noir à la fraise et à la rhubarbe parsemé de pétales de rose.		Vrac 50g €5.50 10 Sachets €6.50

Bien-être

Thé blanc, Thé noir

9041 THÉ BLANC MENTHE Thé blanc à la menthe poivrée. Rafraichissant, à déguster aussi en thé glacé.		Vrac 50g €9.00
9042 THÉ BLANC LAVANDE Thé blanc de qualité supérieure associé à la douceur de la lavande.		Vrac 50g €9.00

5801 CAMOMILLE Thé noir mélangé à de la camomille de qualité supérieure.		Vrac 50g €8.50
5803 ROSE HIP Thé noir riche en vitamines apportées par le cynorrhodon et les fleurs hibiscus.		Vrac 50g €6.50 10 Sachets €8.00

Thé rooibos, Plantes, Orzo

9000 ROOIBOS NATUREL Thé d'Afrique du Sud naturellement sans théine et sans astringence.		Vrac 50g €4.00 10 Sachets €5.00
9001 ROOIBOS VERT Thé rooibos non fermenté et sans théine. Liqueur souple et légère.		Vrac 50g €4.00 10 Sachets €5.00
9202 BAMBINO Saveurs sucrées du miel, des baies et de l'abricot réunies dans ce thé rooibos.	 	Vrac 50g €5.00 10 Sachets €6.00
9208 PÊCHE MELBA Thé sans théine aux saveurs gourmandes de la pêche et de la crème.	 	Vrac 50g €5.00 10 Sachets €6.00
9504 GINGEMBRE & MYRTE CITRONNÉ Mélange de gingembre et myrte citronné associé au thé rooibos et honeybush.		Vrac 50g €6.00 10 Sachets €7.00
9511 SYSTÈME D Tisane mélangeant 6 plantes dont l'érica et les fleurs de rosiers.		10 Sachets €7.00
9514 MASCULIN Retrouvez 4 plantes mélangées à du thé rooibos pour faire le plein de vitalité.		10 Sachets €10.00
9515 FÉMININ Mélange subtil de 7 plantes pour vous aider à retrouver équilibre et harmonie corporels.		10 Sachets €10.00
9301 ORZO Thé d'orge d'Italie au corps puissant. A savourer avec du lait.	 	Vrac 50g €4.00
9406 ORZO FRAGOLA Thé d'orge d'Italie, parfum fraise et chocolat. A déguster avec du lait.	 	Vrac 50g €5.00
9410 ORZO CIOCCOLATA Thé d'orge, saveurs délicieuses du chocolat et des noisettes.	 	Vrac 50g €5.00

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	
Orzo	ORZO	2-3g	Bouillante	3-5min.	1-2 fois	

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

■ Préparation du thé vert

1. Dosez la quantité de thé (cf. table d'infusion en page 12) et mettez les feuilles dans une théière classique ou en fonte.
2. Laissez refroidir légèrement (75-80 degrés) puis transvasez l'eau chaude dans la théière et laissez infuser.
3. 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. Une 2ème infusion peut être réalisée avec les mêmes feuilles.



■ Préparation du thé Matcha

1. Versez 1g de matcha avec la cuillère 'Chashaku' dans le bol à thé, dénommé 'Chawan'.
2. Après avoir porté 50ml d'eau à ébullition, laissez refroidir quelques instants (80 degrés) et versez lentement dans le bol à thé 'Chawan'.
3. 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.



■ Préparation du thé noir

Pour les thés noirs, nous vous conseillons l'utilisation d'une théière en porcelaine ronde.

1. Préchauffez votre théière en y versant un peu d'eau bouillante, puis videz la.
2. Dosez la quantité de thé appropriée avec la cuillère doseur (cf. table d'infusion en page 12), puis versez l'eau bouillante dans la théière et laissez infuser le thé.
3. Gouttez le thé avant de le servir. Si la liqueur est à votre convenance, retirez le filtre avec les feuilles et servez votre thé.



■ Préparation du thé Oolong

Pour apprécier le parfum caractéristique du thé Oolong, il est important de transvaser rapidement l'eau bouillante dans la théière.



1. Dans une petite théière, ajoutez 5 à 6g de feuilles, versez l'eau bouillante sur les feuilles de thé et laissez infuser entre 45s et 1min
2. Versez le thé dans la tasse jusqu'à la dernière goutte.
3. Le thé Oolong peut être infusé entre 3 et 5 fois. A chaque infusion supplémentaire, laissez infuser 10 secondes en plus.

■ Préparation du thé rooibos

Afin de libérer les substances actives tels que les minéraux ou les flavonoïdes, nous vous recommandons de faire bouillir les feuilles directement avec l'eau.

1. Dans 1 litre d'eau, ajoutez 3 à 3.5g de feuilles de thés et faites bouillir à feu doux pendant 10 min.
2. Avant de retirer les feuilles laissez reposer quelques instants afin qu'elles libèrent toutes les substances actives.

■ Préparation du thé au lait

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.

1. Pré-chauffez préalablement les tasses et la théière en y versant de l'eau bouillante.
2. 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)

1. 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)
2. Une fois les feuilles ouvertes, rajoutez 220ml de lait, faites chauffer à feu doux et stoppez avant l'arrivée à ébullition.
3. Versez directement dans les tasses, en filtrant les feuilles avec une passoire à thé, et rajoutez à votre convenance sucre ou miel.

■ Préparation du thé glacé

– Préparation eau à température ambiante

Cette préparation nécessite, pour le thé noir, de laisser infuser les feuilles une nuit mais vous obtiendrez un thé glacé qui aura peu d'amertume et une liqueur légère.

1. Dans un broc muni d'un couvercle, versez 1l d'eau à température ambiante et 10g de feuilles de thé.
2. Laissez infuser une nuit (8 à 10h), au réfrigérateur. Pour les thés verts japonais, comptez 3 à 5 heures, pour le orzo 1 à 2 heures suffisent.
3. 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.



Conseil : Pour le thé orzo, vous pouvez remplacer l'eau par du lait.

– Préparation à 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.

1. 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

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



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



世界のお茶専門店ルピシア
40 rue Bonaparte 75006 Paris
Tél. 01 43 29 84 75
www.facebook.com/lupiciafr
www.lupicia.fr