

PRÉPARER LE THÉ

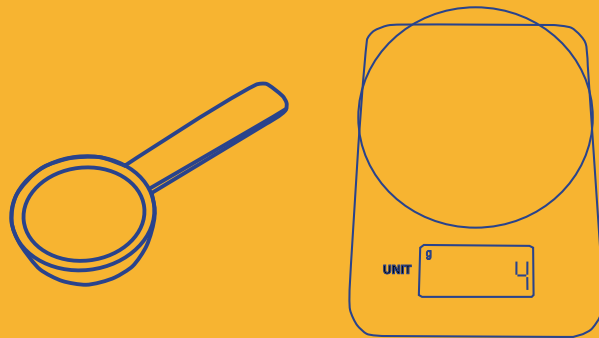


PETIT MANUEL DE DÉGUSTATION

MATÉRIEL



Bouilloire
avec réglage de la température



Cuillère doseuse ou balance de pesée



Théière
Ou tout récipient doté d'un filtre

POUR COMMENCER

1. Faire chauffer l'eau à la température adaptée au type de thé (voir explications en page 6).
2. À l'aide d'une cuillère doseuse ou d'une balance, mesurer la quantité de thé adaptée à la taille de votre théière.

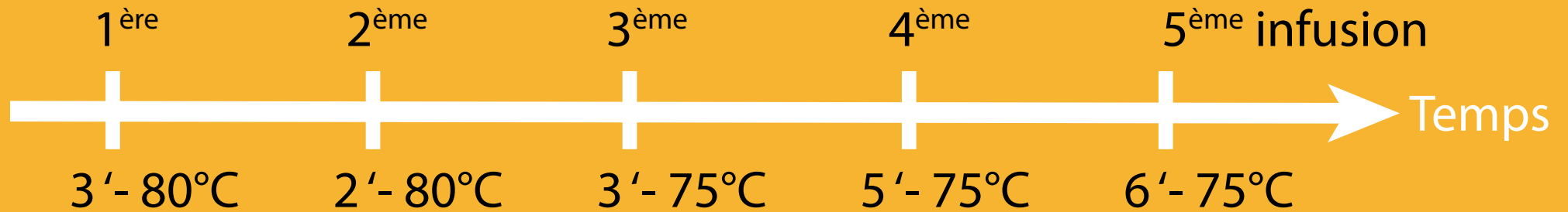
Règle : pour une infusion optimale de thé en feuilles entières, la quantité de thé ne doit jamais dépasser 1/5ème du volume de l'espace d'infusion.



3. Verser l'eau chaude dans la théière et procéder aux étapes d'infusion.

MÉTHODE D'INFUSION

Exemple du thé vert breton de la MEA



Réhydratation progressive des feuilles

Avant infusion

1^{ère} infusion

2^{ème} infusion

3^{ème} infusion

4^{ème} infusion

5^{ème} infusion



LES PARAMÈTRES ESSENTIELS À LA PRÉPARATION D'UN BON THÉ

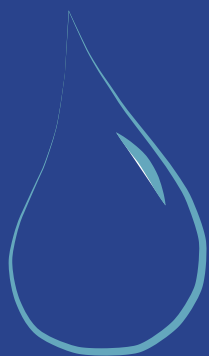
1. L'EAU

Une tasse de thé est composée à 99 % d'eau. Une eau inadaptée (composition, température) aura ainsi un impact majeur sur votre expérience de dégustation.

L'utilisation d'une eau dite dure, ou fortement minéralisée, rendra la liqueur du thé plus pâle, altèrera son parfum et accentuera l'astringence due aux tanins. Afin d'extraire toute la finesse du goût du thé, nous vous conseillons d'utiliser une eau faiblement minéralisée, dont la teneur en carbonate de calcium et de magnésium est inférieure à 100 mg par litre.

Conseils pour avoir une eau douce :

- > **Eau de source** : Mont Roucous, Montcalm, Rosée de la Reine, Celtic.
- > **Eau du robinet filtrée** : utilisation d'une carafe avec filtre (type Brita).
- > **Eau du robinet portée quelques minutes à ébullition** : permet de réduire la dureté de l'eau en plus d'éliminer le chlore.



LES PARAMÈTRES ESSENTIELS À LA PRÉPARATION D'UN BON THÉ

2. LA TEMPÉRATURE

L'erreur communément faite est d'utiliser une eau trop chaude. Une température d'eau trop élevée altèrera grandement le goût du thé, en développant un surplus d'amertume qui masquera les autres saveurs du thé.

Pour vous guider, voici une gamme de températures à ne pas dépasser en fonction du type de thé, vous garantissant de ne pas jamais brûler les feuilles. Elle est donnée à titre indicatif et ne tient pas compte des subtilités propres à chaque cultivar, qui peuvent faire varier la température d'infusion assez largement. N'hésitez donc surtout pas à vous renseigner auprès de votre fournisseur de thé !



> Thé blanc :		70 °C
> Thé vert :		70 °C
> Thé bleu :		90 °C
> Thé rouge (noir) :		90 °C
> Thé sombre :		95 °C

LES PARAMÈTRES ESSENTIELS À LA PRÉPARATION D'UN BON THÉ

3. LE TEMPS D'INFUSION

Le temps d'infusion dépend de la température et de la quantité de thé. Plus l'eau est chaude et moins longtemps durera l'infusion et inversement.

Eau froide

Eau chaude

Durée d'infusion (secondes à minutes)



Lorsque le thé n'est pas réduit en poudre, l'infusion se fait en plusieurs étapes. L'art de l'infusion multiple consiste à réhydrater progressivement les feuilles qui, en s'ouvrant doucement, libèrent des saveurs différentes entre l'extrémité et le centre de la feuille. Cette méthode garantit ainsi de savourer toute la richesse aromatique du thé.



> Retenez que la seule bonne méthode d'infusion est celle qui permet de préparer le thé selon votre goût. Alors n'hésitez pas à faire varier les paramètres à votre guise !