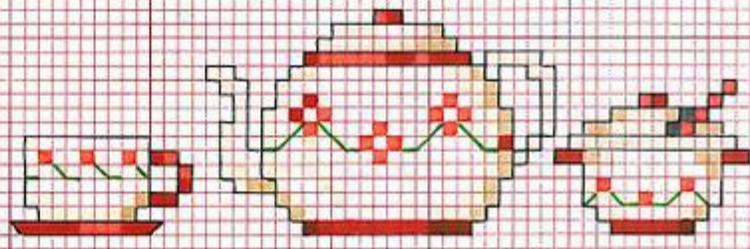




- 951
- 3825
- blanc
- 3072
- 742
- 976
- 335
- 326
- 402
- 301
- noir



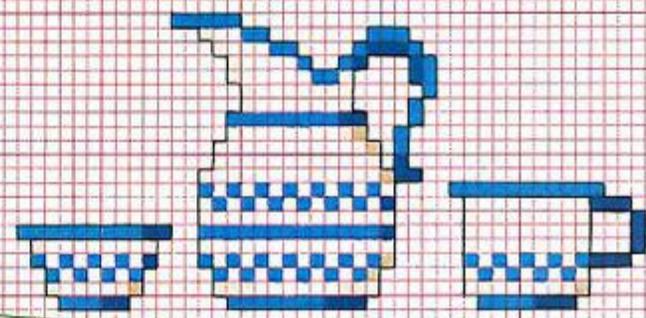
- 739
- 437
- blanc
- 3801
- 321
- 498
- 415
- 317
- 702
- noir



- 746
- 676
- 976
- 975
- 3053
- 3051
- 761

- 776
- 335
- 807
- 726
- 704
- 701

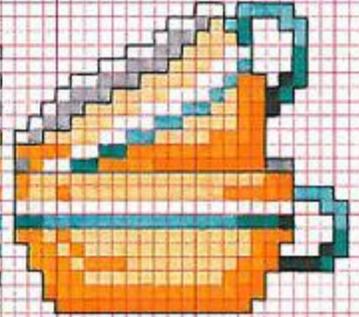
- 3761
- 415
- blanc
- noir



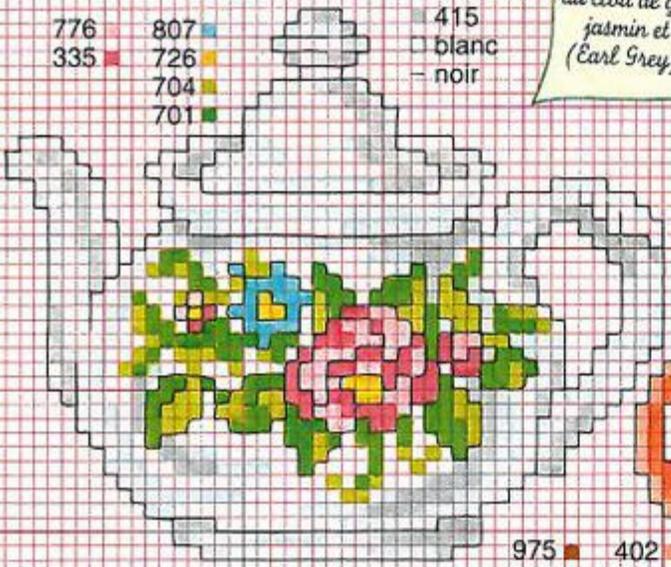
- écru
- 738
- 3760
- 336
- blanc
- noir

À propos du... thé

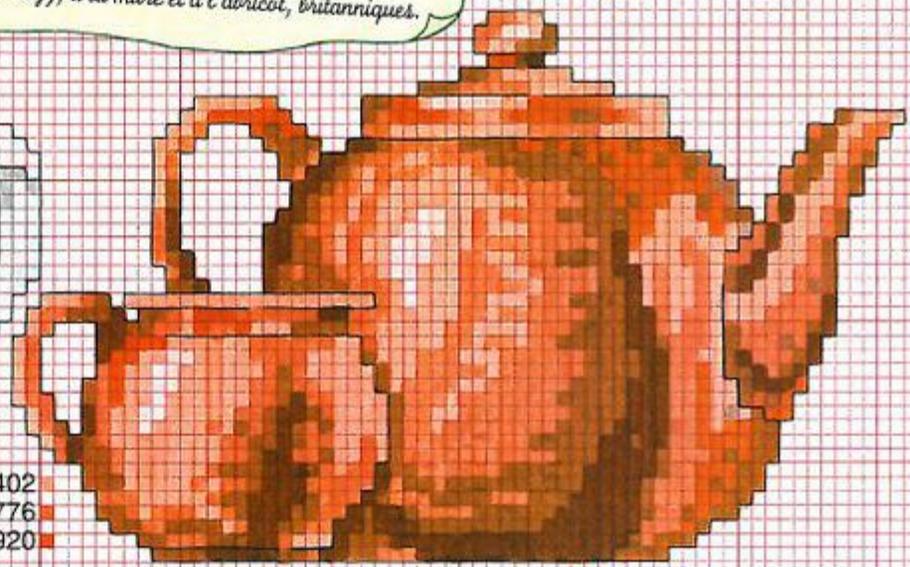
Les thés verts - l'aspect granuleux des feuilles leur a valu le surnom de «gunpowder» (poudre de canon), ainsi que les thés noirs et fermentés comme le «Keemun» et les thés fumés comme le «ouchings» viennent de Chine. En Inde et à Ceylan on cultive des thés très aromatisés et astringents ainsi que le «pekoe», frais et fruité, obtenu à partir des jeunes pousses. Le thé vert à la menthe est typique de l'Afrique septentrionale; au clou de girofle il vient de l'Indonésie; les thés au jasmin et au cassis sont chinois; à la bergamote (Earl Grey), à la mûre et à l'abricot, britanniques.



- blanc
- 762
- 318
- 744
- 742
- 740
- 807
- 3765
- 3750
- noir



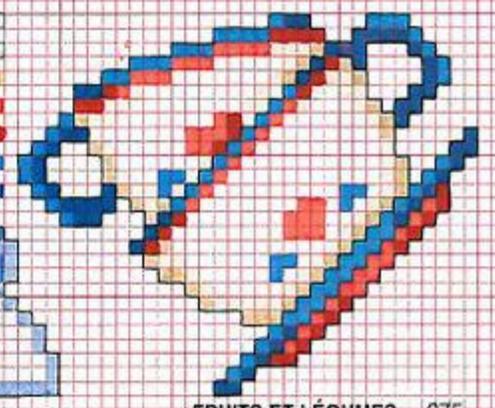
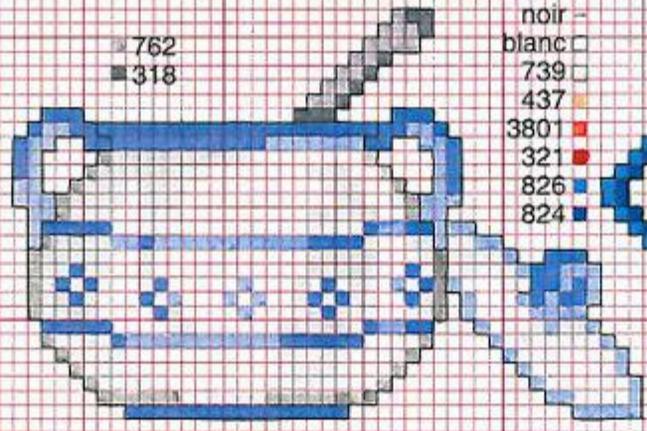
- 975
- 801
- 754
- 402
- 3776
- 920



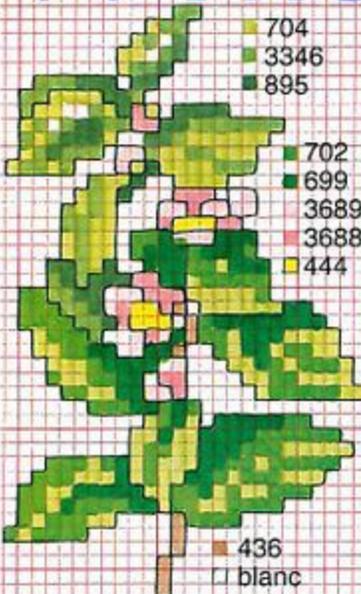
- noir
- blanc
- 739
- 437
- 3801
- 321
- 826
- 824



- 762
- 318

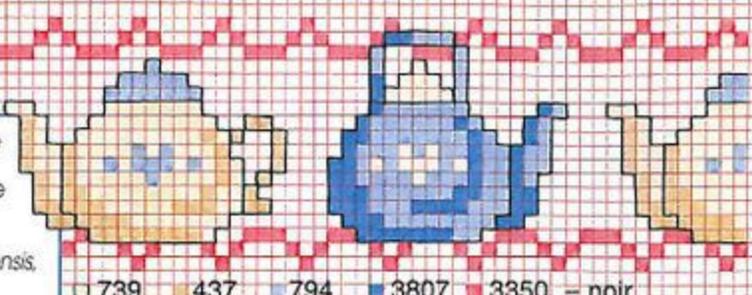


Thé

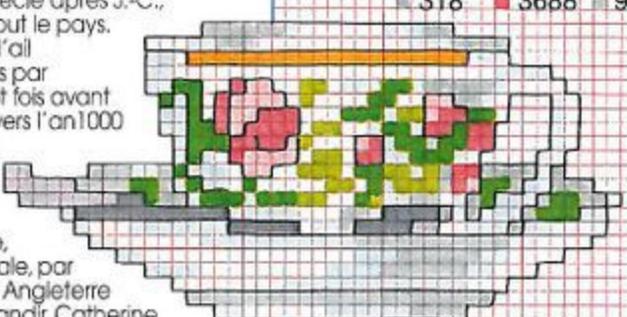


- 704
- 3346
- 895
- 702
- 699
- 3689
- 3688
- 444
- 436
- blanc
- noir

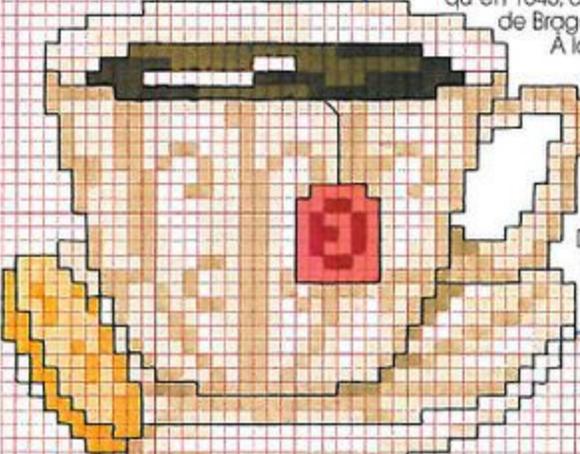
Un jour de l'an 2737 av. J.-C. - raconte une légende chinoise -, l'empereur de Chine Shen Nung ordonne de faire bouillir l'eau destinée à le désaltérer. Une rafale de vent arrache quelques feuilles d'un l'arbuste, le *Camellia sinensis*, qui tombent dans l'eau bouillante. L'empereur trouve l'infusion agréable, et se sent l'esprit en éveil. La boisson du thé est née, d'abord considérée comme boisson médicinale. En plus d'être stimulant (grâce à la théobromine, à la théophylline et à la caféine), le thé est astringent (tanin), diurétique et digestif (sels minéraux, vitamines et huiles essentielles). Sa culture se développe en Chine à partir du VI^e siècle après J.-C.; les maisons de thé publiques se répandent dans tout le pays. Les jardiniers auxquels il est interdit de manger de l'ail et de l'oignon pour éviter de contaminer les plants par des odeurs fortes, se lavent les mains au moins sept fois avant la cueillette avec des gants de soie. Le thé arrive vers l'an 1000 au Japon, où s'élaborent les arts de la cérémonie du thé; long rituel à connotation philosophique. Il est introduit beaucoup plus tard en Inde puis à Ceylan (Sri Lanka) par les Anglais, qui trouvent avantage à le cultiver dans les colonies. En Europe, le thé est importé en 1610, comme épice médicinale, par la Compagnie hollandaise des Indes; il n'arrive en Angleterre qu'en 1645, où son succès ne cessera de grandir. Catherine de Bragança, épouse portugaise de Charles II, l'introduit à la cour.



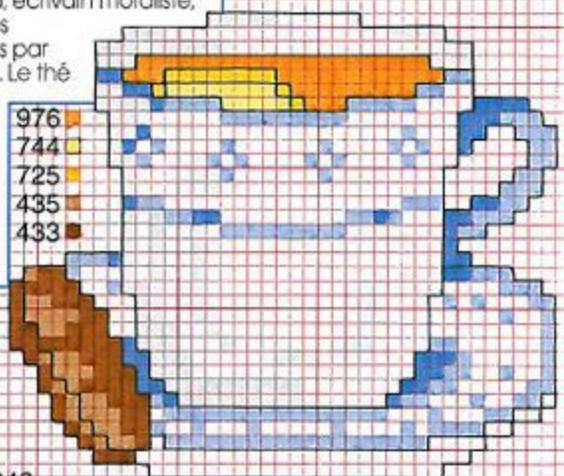
- 739
- 437
- 794
- 3807
- 3350
- noir
- 317
- 906
- 976
- bla
- noir
- 904
- 3689
- 37
- 318
- 3688
- 93



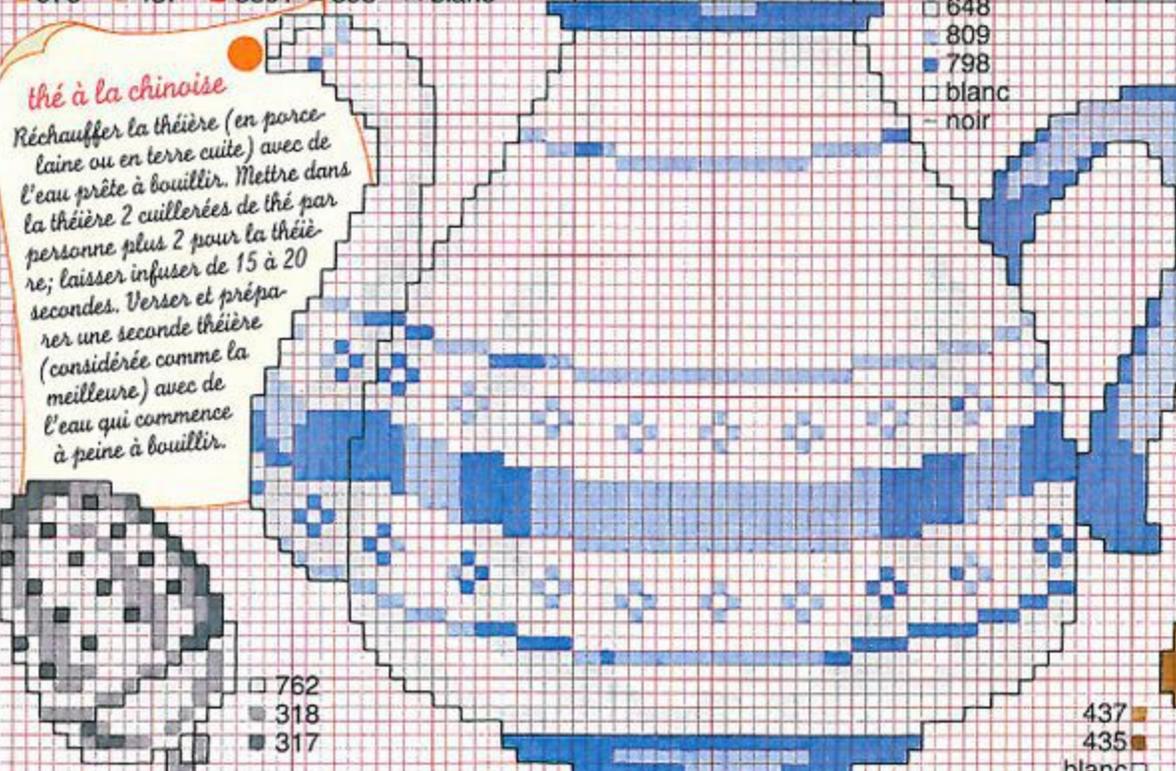
À la fin du XVI^e siècle, La Rochefoucauld, écrivain moraliste, note qu'en Grande-Bretagne, riches et paysans boivent du thé deux fois par jour, malgré son coût considérable. Le thé est également apprécié dans les colonies d'outre-Atlantique car, pour les puritains, c'est une précieuse alternative à l'alcool. Depuis l'avènement de la Reine Victoria, le thé reste la première boisson consommée en Grande Bretagne: «any time is tea time».



- 3827
- 739
- 435
- 321
- 3371
- 976
- 437
- 3801
- 898
- blanc



- 976
- 744
- 725
- 435
- 433



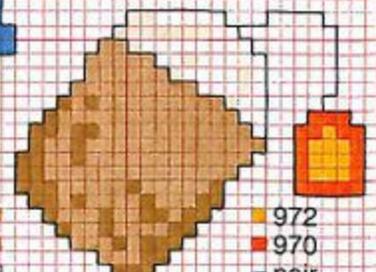
- 648
- 809
- 798
- blanc
- noir

thé à la chinoise
 Réchauffer la théière (en porcelaine ou en terre cuite) avec de l'eau prête à bouillir. Mettre dans la théière 2 cuillerées de thé par personne plus 2 pour la théière; laisser infuser de 15 à 20 secondes. Verser et préparer une seconde théière (considérée comme la meilleure) avec de l'eau qui commence à peine à bouillir.

thé à l'anglaise
 Réchauffer la théière (en porcelaine) avec de l'eau bouillante. La vider. Verser une cuillerée à café de thé par personne et une pour la théière; laisser reposer quelques secondes. Verser dans la théière l'eau à peine bouillante et laisser infuser 3 à 4 mn.



- 762
- 318
- 317



- 437
- 435
- blanc
- 972
- 970
- noir