

## **Thés d'origine**

### **Thés noirs :**

Chine Yunnan Impérial Grand Jardin TGFOP  
Inde Darjeeling Kurseong City TGFOP  
Ceylan Uva Saint James OP

### **Thés verts :**

Chine Zhejiang Long Jing Bio  
Japon Uji Senchayamato OP vert

### **Thés bleus-verts :**

Chine Fujian Anxi Tie Guan Yin  
Taiwan Oolong Dong Ding

### **Thés blancs :**

Chine Fujian Bai Mu Dan

### **Thés sombres :**

Chine Yunnan Pu'Er SHU FOP

### **Thés fumés :**

Chine Lapsang Souchong Supérieur (Tarry)

## **Thés parfumés**

### **Sur base de thés noirs :**

#### **Earl Grey Fleurs Bleues Bio**

Thé noir de Chine. Arôme naturel de bergamote, pétales de bleuets.

#### **Chai aux Epices**

Thés noirs et oolong de Chine, thés noirs d'Inde et Ceylan. Arômes épices. Baies rouges et morceaux d'épices.

#### **Secret Tibétain**

Thés noirs et verts de Chine, thé au jasmin de Chine. Arômes bergamote, vanille et épices. Pétales de fleurs, gousses de vanille.

#### **Petrouchka**

Thés noirs de Chine et de Ceylan. Arômes sept agrumes. Écorces d'agrumes.

#### **Gourmandise : Premier Pêché Capital**

Thé noir de Chine. Arômes chocolat et tarte aux poires. Copeaux de chocolat.

#### **Récréation (Mélange pour les Enfants)**

Thés noirs de Chine faibles en théine. Arômes fruits rouges et fruits du verger. Morceaux de fruits séchés

### **Sur base de thés verts :**

#### **Jasmin vert supérieur**

#### **La Moukèrè de Sidi Kaouki**

Thés verts de Chine. Thés de Chine à la rose. Menthe. Arômes de menthe et fleur d'oranger. Pétales de rose.

#### **Secret Tibétain**

Thés noirs et verts de Chine, thé au jasmin de Chine. Arômes bergamote, vanille et épices. Pétales de fleurs, gousses de vanille.

#### **Sous le soleil exactement Bio**

Thés verts de Chine. Arômes naturels de bergamote, pamplemousse et fleur d'oranger. Écorces d'orange. Pétales de fleur d'oranger.

## **Rouge Baiser**

Thés verts sencha et chunmee de Chine, Rooibos d'Afrique du Sud. Arômes citron, vanille, caramel, fleurs, fruits rouges et noirs. Morceaux de papaye et pétales de fleurs.

### **Sur base de thés bleus-verts / Thés oolongs :**

#### **Chai aux Epices**

Thés noirs et oolong de Chine, thés noirs d'Inde et Ceylan. Arômes épices. Baies rouges et morceaux d'épices.

#### **L'École de Shanghai**

Thés oolongs de Chine aromatisés aux fruits de Chine, mandarine, gingembre, églantier, baies de goji, jujube et bambou.

### **Sur base de thés blancs :**

#### **Pavillon Blanc**

Thé blanc Bai Mu Dan de Chine. Arômes fruits exotiques, pêche et poire. Morceaux d'ananas et pétales de camomille.

### **Sur base de thés sombres / Thés Pu'Er :**

#### **Chair de l'Orchidée**

Thé noir Pu'Er de Chine. Arômes fleurs et litchi. Genièvre et pétales de rose.

## **Autres plantes à siroter en infusion**

#### **Hommage à Hokusai**

Rooibos. Arôme cerise. Pétales de rose et morceaux de cerise.

#### **Souvenir de Maurice Bio**

#### **Rooibos.**

Arôme naturel de vanille.

#### **Lune de Miel**

Maté vert, citronnelle, Rooibos, Honeybush, Lapacho, eucalyptus, menthe et épices. Arômes de citron, gingembre et fruit de la passion.

#### **Légère-thé Hop là ! Bio**

Mélange de thés verts de Chine, Rooibos, pissenlit, menthe, fenouil, rhubarbe, sureau, réglisse, arômes naturels de figue et vanille.

L'alliance de plantes reconnues pour leurs vertus amincissantes, drainantes et digestives, fait de ce mélange un atout pour votre silhouette et votre bien-être. Dégustation régulière qui donne une sensation de légèreté, dans les jambes spécialement.

#### **Zen, calme et volupté-thé Sérénité**

Mélange d'églantier (cynorhodon), sauge, mélisse, fleurs d'oranger et écorces d'orange, renforcé par des arômes de poire et mandarine.

Les plantes choisies sont historiquement et ancestralement reconnues pour leur capacité à détendre; les herboristes les répertorient comme étant un atout efficace pour lutter contre l'anxiété, les angoisses.

---

## **Suggestion de la semaine**



**Supercalifragilis a choisi les thés George Cannon, le spécialiste français du thé en vrac haut de gamme.**

## Six générations au service du thé de luxe

Négociants, grossistes, importateurs et exportateurs de thés haut de gamme depuis 1898, les Thés George Cannon sont unanimement reconnus pour la riche diversité et la haute qualité de leurs produits. Depuis 1988, Olivier Scala dirige les Thés George Cannon. Expert dans le négoce du thé en vrac, il sélectionne sur dégustation les meilleurs crus de chaque origine, avec à ses côtés son fils Augustin, sixième génération de la famille, à qui il transmet son savoir et sa passion jour après jour.

## Plusieurs couleurs de thés

### Thé noir (dit rouge en Chine)

#### charpenté et relevé

Le thé noir est complètement oxydé. Après sa récolte, il est étalé sur des grilles pour flétrir, puis il est roulé pour libérer les enzymes, et déposé sur des grandes nattes ou dalles pour permettre l'oxydation totale des pousses; enfin il est séché.

### Thé vert

#### végétal

Le thé vert n'est pas oxydé. Pour éviter son oxydation, il est passé à la chaleur sèche dans un wok ou à la vapeur, ce qui préserve sa couleur verte d'origine. Puis, il est roulé, perlé, torsadé, façonné en aiguille, en bâtonnet ou en boule suivant les appellations. Enfin, on le sèche pour le stabiliser.

### Thé bleu-vert

#### riche et varié

Le thé bleu-vert ou oolong est partiellement oxydé. Après sa récolte, il est étalé sur des nattes, puis roulé, puis étalé ... ainsi de suite jusqu'à ce que l'on obtienne le degré d'oxydation désiré, puis il est séché.

### Thé blanc

#### désaltérant et doux

Le thé blanc est naturellement oxydé. Après sa récolte, il est étalé sur des nattes pendant plusieurs jours, à l'ombre, les feuilles commencent alors à s'oxyder. Puis le thé est séché dans les fours pour stopper ces réactions.

### Thé sombre (dit noir en Chine)

#### dense et velouté

Le thé sombre est fermenté : en le fixant à la chaleur, l'oxydation enzymatique est interrompue; humidifié à nouveau, sa fermentation se poursuit sous couvert. Il peut être compressé en galette ou en brique, puis affiné en cave pendant plusieurs années. Il fait partie de la pharmacopée traditionnelle chinoise, il est réputé pour drainer, purifier et aider à la digestion.

Depuis très longtemps, les thés sont parfumés en Chine avec des fleurs, des écorces d'agrumes, des épices ou des herbes aromatiques. En occident, les thés aromatisés sont apparus à la fin des années 60 avec l'apparition des arômes alimentaires. Parmi les plus célèbres thés asiatiques, on retrouve les thés parfumés aux fleurs (*thé jasmin, rose ou chrysanthème et les thés parfumés aux épices : cannelle, cardamome, gingembre et ginseng.*)

Parmi les plus célèbres thés occidentaux contemporains, on retrouve les thés aromatisés aux fruits (*Earl Grey, goûts russes (mélange d'agrumes) et fruits rouges*) et les thés aromatisés avec des mélanges agrumes-épices, fruits-fleurs et fruits-épices.

Le Rooibos est une plante cultivée en Afrique du Sud, parfois appelée «Thé Rouge » mais il ne s'agit en aucun cas de thé. Les particularités intéressantes de cette infusion sont son absence de théine, sa faible teneur en tanins et son nombre important de vitamines.

Le Honeybush est cultivé en Afrique du Sud depuis le XVIIème siècle, et est surtout réapparu en Europe à la fin du XXème siècle. Cet arbuste propose une tasse aromatique où le goût de miel ressort spécialement...d'où son nom !

Le Maté n'est pas un thé. Très populaire en Amérique du Sud, il est extrait d'une plante voisine du houx, très tonique.

Le Lapacho est un arbre qui pousse en Amérique du sud dont l'écorce récoltée toute l'année est très connue dans la pharmacopée, spécialement pour lutter contre les infections, les inflammations et la fatigue.

