



L'Oasis
des Saveurs
Fine Organic Teas



Plus de 140 produits
Thés blancs, thés verts, oolong, thés noirs, pu erh,
Tisanes de fruits et de plantes,
Rooibos
issus de culture biologique contrôlé par CERTISYS-BE1.

Théières et accessoires pour le thé.

Café

Guarana issu de culture biologique et commerce équitable.

Cosmétique naturelle et labellisée BDIH

Encens traditionnels japonais de première qualité.

Lota et bougies auriculaires artisanales

**Huiles essentielles et préparations du Docteur Valnet
issues de culture biologique.**



CATALOGUE Juin 2008

Table des matières

Bienvenue	3	Epices pour Vin Chaud.....	26
Le Thé.....	5	Les Masalas.....	26
Classification	5	Maté.....	26
Les ThéS Blancs.....	5	Lapacho*.....	26
Les ThéS Verts ou Vierges.....	5	Tisanes de Plantes en Mélanges... 27	
Les ThéS Oolong.....	5	Tisanes de Plante.....	27
Les ThéS Noirs.....	6	Filtres à Thé.....	28
La Production Orthodoxe.....	6	Boîtes Métalliques àThés.....	28
La Méthode CTC.....	6	Théières et accessoires.....	28
Inde.....	8	Chine.....	28
Région : Darjeeling	8	Allemagne.....	28
Thé Blanc.....	9	Japon.....	29
Thés Verts.....	9	Livres sur le Thé.....	30
Oolongs.....	9	Café-Bio.....	34
Thés Noirs.....	9	Guarana.....	34
Région : Assam	9	Shoyeldo.....	36
Thé Vert.....	9	Encens Traditionnels Japonais... 36	
Thé Noir.....	9	Hygiène Nasale : Le Lota.....	38
Région : Sud de l'Inde.....	10	Bougie Auriculaire Indigo.....	38
Thé Noir.....	10	Spelck.....	39
Sri Lanka.....	10	Speick Men.....	40
Thés Noirs.....	10	Speick Thermal.....	41
Chine.....	11	Speick Women.....	42
Thés Blancs.....	11	Savons Végétal.....	42
Thé Blanc Parfumé Traditionnel.. 11		Bo Weevil.....	42
Thés Verts.....	11	Coton Bio.....	42
Oolong.....	12	Sacs en Coton Bio.....	42
Région : Yunnan	13	Produits Valnet.....	43
Thés Noirs.....	13	Les Préparations Bio.....	43
Pu Ehr.....	13	Les Huiles essentielles Bio.....	43
Pu Ehr Compressé.....	14		
Région : Anhui.....	15		
Thés Noirs.....	15		
Région : Fujian.....	15		
Thés Noirs Fumés.....	15		
Vietnam.....	15		
Région : Yen Bai.....	15		
Thé Vert.....	15		
Thé Noir.....	15		
Mélanges de ThéS Noirs.....	19		
Thés Parfumés.....	19		
Infusettes.....	21		
Le Thé et la Santé.....	22		
Rooibos.....	23		
Honeybush.....	24		
Tisanes de Fruits.....	25		



BIENVENUE

CHEZ L'OASIS DES SAVEURS

Je tiens à vous remercier de la confiance que vous m'accordez depuis 1991 dans le choix de vos thés et tisanes bio, ainsi que les autres produits que j'ai sélectionnés pour répondre au mieux à vos différents besoins.

La gamme de cosmétiques, produite depuis 1928 par une société familiale allemande, ne cesse de s'améliorer et apporte une réponse naturelle de qualité à vos besoins tant en produits de rasage qu'en soins journaliers de la peau de toute la famille.

Je suis resté fidèle, depuis plus de 15ans, à la productrice de bougies auriculaires l'ndigo qui met toujours autant d'amour et de savoir faire dans la confection de ses bougies qui ne cessent d'apporter bien-être et réconfort à ses utilisateurs. Celles-ci sont fabriquées à partir de substances biologiques produites dans la région de Vaison la Romaine selon la méthode Demeter.

La gamme de théières et d'accessoires pour le thé que je vous propose vient de différents pays et est à même de répondre à tous vos besoins.

Les théières en grès émaillé sont produites par une famille de potiers allemands. Celles-ci sont cuites à 1280°C ce qui les positionne dans la plus haute qualité des grès. La gamme se compose 3 modèles dans pas moins de 6 tailles (de 400ml à 2litres) et 8 couleurs différentes.

Les théières chinoises en grès de Yixing sont produites par de nombreuses familles d'un même village. Chaque potier réalise son propre modèle qu'il façonne dans son atelier familial et cuit dans le four du village qui fonctionne 24h sur 24. Lors de mon voyage en Chine en 2007, j'ai pu me rendre compte des conditions de travail tout-à-fait correctes dans lesquelles ces théières sont produites ainsi que du savoir faire de ces artisans.

Lors de mes voyages dans les différents lieux de production des thés et du rooibos que ma société vous propose, j'ai pu me rendre compte, avec plaisir, non seulement du savoir faire et de l'amour que les différents producteurs mettent à la réalisation de leurs produits mais également de l'impact de vos choix d'achat sur l'amélioration de leur vie quotidienne.

Votre choix pour des produits issus de la culture biologique vous apporte un produit de première qualité gustative non seulement respectueux de votre santé et de celle des producteurs, mais également de la nature dans laquelle ils sont produits et par la même la Terre entière.

De plus, le choix d'un produit labellisé Max Havelaar (www.maxhavelaar.be) permet d'améliorer le quotidien des ouvriers ou des petits fermiers qui les réalisent. L'argent obtenu permet la construction d'écoles et/ou l'amélioration des routes qui permettent aux enfants un accès plus facile à l'éducation (il n'est pas rare que les enfants marchent une heure le matin et le soir pour se rendre à l'école la plus proche), mais aussi la construction de bassins ou l'achat de réservoirs pour le stockage de l'eau qui même dans des régions pluvieuses peut manquer.

Tout ceci n'est possible que par vos achats !

Ces dernières années, j'ai eu la chance d'accompagner mes fournisseurs lors de leurs visites chez différents producteurs de thés.

En 2000, année de mon premier grand voyage, le Japon : pays étonnant où l'ultra-moderne côtoie le traditionnel, un choc des cultures, c'est l'émerveillement ! La découverte des techniques de pointe qui se retrouvent tout au long de la production des thés verts : la culture en pénombre (Kabuse), la récolte mécanique pour une qualité optimale de la feuille, le processus de transformation de la feuille fraîche en feuille prête à être consommée, le tout sous un contrôle très strict et des conditions de travail des plus performantes.



En 2005, mon voyage au Vietnam m'a fait découvrir tout l'inverse du Japon, je remonte le temps et découvre des conditions de vie rudes. Par 39°C et 90% d'humidité, nous marchons dans la montagne pendant près de 3 heures pour découvrir les plantations semi-sauvages de théiers pouvant atteindre 8m. de haut. Les cueilleuses doivent monter dans les arbres pour récolter le thé sous forme de grandes feuilles. Celles-ci subiront un passage dans des grands cylindres métalliques chauffés au feu de bois, que des hommes font tourner à l'aide d'une manivelle. Ce traitement a pour but d'inhiber toutes actions enzymatiques. Vient ensuite le roulage, toujours manuel et finalement le séchage. Ces thés sont ensuite descendus à dos d'hommes jusqu'à la première route carrossable dans la vallée afin d'être transportés dans un véhicule.

En 2006, nouvelles découvertes, l'Inde. Visite des plantations dans le Darjeeling, région montagneuse aux pentes vertigineuses et aux paysages grandioses. Nombreux contacts avec les ouvriers et les fermiers, personnages attachants et chaleureux, qui nous font découvrir tout un savoir faire dans la culture et la transformation du thé. Découverte des méthodes de productions biologiques répondant au cahier des charges Demeter. Puis, nous partons au Kerala où nous découvrons les épices, nouveau monde de saveurs et de couleurs encote et toujours entourés de gens ouverts et fiers de leur produits.

En 2007, deux voyages : l'Afrique du Sud et la Chine.

L'Afrique du Sud, magnifique contrée où la nature est reine et le soleil omni présent. Des terres arides où poussé cette magnifique plante qu'est le Rooibos, qui donne une boisson délicieuse où se ressent tout le soleil d'Afrique !

Et enfin la Chine, pour fêter les 10 ans de partenariat biologique et de commerce équitable entre la Chine et l'Europe.

Tous ces voyages m'ont non seulement permis d'acquérir un peu plus de connaissances sur les produits que je vous propose mais également de prendre conscience de tout l'impact positif de nos choix sur la qualité de vie de ces gens attachés à la terre.

Vos achats passés ont permis la création de relations commerciales stables et durables qui ont permis d'augmenter la qualité des nos produits. Vos achats futurs permettront une continuité de cette évolution. Certains fermiers m'ont dit "Nous ne voulons pas que vous achetiez nos produits pour nous faire la charité, mais parce qu'ils sont bons, nous voulons être fiers de ce que nous produisons, et ce n'est que comme cela que nous avons un avenir !"

En 2008, pas de long voyage mais de nouveaux produits, j'ai le plaisir de vous proposer la gamme des préparations et des huiles essentielles issues de culture biologique du Docteur Jean Valnet. Ce Docteur a été l'initiateur du renouveau de l'aromathérapie familiale et est bien connu des milieux naturels. Ces préparations vous apporteront des solutions simples et efficaces à bons nombres de petits soucis quotidiens. Les huiles essentielles viendront renforcer et compléter ces préparations ou pourront tout simplement venir parfumer vos plats.

Tous ces voyages ont retardé la mise à jour de ce catalogue mais me permettent aujourd'hui de vous apporter des conseils enrichis de ces belles expériences et une connaissance plus approfondie des produits de ma gamme.

Merci pour votre choix et votre fidélité

Alain JASSOGNE



LE THÉ.

ASPECT BOTANIQUE

Tous les thés proviennent d'une seule et même espèce, le **Camellia Sinensis**, qui se subdivise en deux variétés principales : Chine et Assam.

La variété Chine est constituée d'arbustes de 2 à 3 m. de haut, à petites feuilles, robuste, résistant bien aux froids des hivers du nord de la Chine et du Japon, ainsi qu'aux chaleurs des étés du nord de l'Inde.

Leur production est moins importante que celle des Assam, mais ils donnent des thés de très bonne qualité gustative, surtout après l'arrêt de la croissance des théiers du au froid hivernal.

La variété Assam est constituée d'arbres pouvant atteindre de 18 à 20 m. de haut, avec des feuilles de grandes dimensions.

Ces différentes variétés peuvent se croiser pour former des hybrides. On distingue en outre un très grand nombre de sous-variétés et de races locales, caractérisées par les noms des régions ou des jardins qui les produisent.

Sauf cas exceptionnels, toutes les plantations de théiers se présentent sous forme d'arbustes taillés à 1.5 m. du sol au maximum qui forme la "table de cueillette" obtenue par tailles successives.

Les théiers exigent un climat chaud et humide, ainsi qu'un terrain bien drainé.

Tel le vin, la qualité du thé est fonction des caractéristiques du terroir (nature du terrain, altitude, climat), des conditions climatiques lors de la cueillette et du savoir faire du "tea-maker" lors de sa production.

En Europe, nous découvrons de plus en plus les qualités thérapeutiques du thé, mais sa qualité principale à nos yeux c'est qu'il représente un véritable Art de Vivre emprunt de multiples saveurs, d'une recherche de beauté et d'harmonie et surtout associé à un moment de détente et d'amitié.

CLASSIFICATION

Tous les thés sont issus de la même plante, c'est le traitement subi par la feuille après la cueillette qui va les différencier.

LES THÉS BLANCS

Essentiellement originaire de Chine, les thés blancs sont très rares et onéreux du fait de leur production extrêmement réduite.

L'appellation de ce thé provient de la couleur des feuilles, blanc argenté, et de la présence sur celles-ci de duvet blanc.

Leur production se limite à deux opérations : flétrissage et séchage.

Depuis peu, certains jardins Indiens produisent également ce type de thé qu'ils dénomment "Silver Tips".

Leur infusion de couleur pâle est limpide et leur saveur fleurie est veloutée et douce.

Ce thé est idéal pour l'été car il est très rafraichissant et réduit la chaleur interne du corps.

LES THÉS VERTS OU VIERGES

Ils sont le résultat d'une préparation spéciale destinée à éviter le processus naturel de fermentation.

Il existe 2 méthodes de production :

La Méthode Chinoise

Les feuilles fraîchement cueillies sont travaillées dans des woks (bassines) ou sur des plaques chauffées à une température d'environ 100°C, ceci dans le but d'éviter tout phénomène naturel de fermentation.

Les feuilles sont ensuite roulées, séchées et triées.

La Méthode Japonaise

Les feuilles cueillies sont passées dans un bain de vapeur dans une cuve spéciale. Les feuilles deviennent de cette manière souples et sont alors alternativement et partiellement roulées et puis séchées.

Ces opérations sont répétées plusieurs jusqu'au séchage définitif.

Les feuilles sont alors triées selon leurs catégories qui se distinguent par la couleur, l'arôme et l'apparence.

LES THÉS OOLONG

Ces thés semi-fermentés sont aussi appelés "bleus verts".

Ils ont subi une courte fermentation qui permet d'obtenir un thé qui a à la fois le doux parfum du thé vert et l'arôme délicat du thé noir.

Ils sont très faibles en théine et conviennent à toutes heures de la journée.

Il existe principalement 2 méthodes de production

La Méthode Chinoise.

Les feuilles une fois cueillies sont flétries au soleil durant un temps très court (environ 1 h.) puis agitées dans des corbeilles afin d'en abimer les bords pour favoriser leur fermentation.

Elles sont ensuite alternativement remuées puis séchées. Le bord des feuilles prend une teinte rouge due à l'oxydation. Cette phase dure environ de 1 à 2 heures, correspondant à une fermentation de 12 à 20 %, et se termine par une opération de séchage. On obtient ainsi des thés à l'infusion douce et claire proche des thés verts.

La Méthode de Formose.

Ces thés subissent une fermentation plus longue, de l'ordre de 60 à 70 %, et sont plus proches des thés noirs.

Leur infusion est dorée et leur goût savoureux et fleuri.



LES THÉS NOIRS

Il existe actuellement plusieurs méthodes pour préparer le thé noir, mais nous ne parlerons que des deux méthodes les plus connues la production orthodoxe qui est la plus ancienne et la plus répandue et qui comprend plusieurs étapes successives et la méthode CTC.

La Production Orthodoxe

La cueillette : elle est l'une des opérations essentielles dans le processus de la culture et de la fabrication du thé. C'est elle qui déterminera la qualité de l'infusion. A l'extrémité de chaque rameau et dans l'axe de celui-ci, se forme un bourgeon recouvert d'un fin duvet blanc qui devient



jeune pousse, s'allonge, prend la forme d'un petit cigare vert et finalement se déroule pour devenir feuille. On nomme ces feuilles **Pekoe**. Les **Tips** sont les fines pointes du bourgeon et sont des preuves de qualité.

Il existe plusieurs types de cueillettes :

La première dite "**Impériale**" consiste à pincer uniquement le bourgeon terminal et la première feuille. Aujourd'hui, celle-ci a malheureusement disparu.

La seconde, la cueillette "**Fine**" consiste à prélever le bourgeon terminal ainsi que les 2 premières feuilles. C'est à l'heure actuelle la meilleure cueillette que l'on puisse rencontrer.

La troisième, la cueillette "**Grossière**" la plus courante va prendre 3, 4 voire 5 feuilles.

Le flétrissage : cette opération est destinée à flétrir la feuille, c'est-à-dire à lui faire perdre, par évaporation, le liquide qui lui confère sa rigidité et sa fermeté, ceci dans le but de lui permettre de subir l'opération de roulage sans se briser.

Autrefois, les feuilles une fois cueillies étaient mises à sécher au soleil pendant une vingtaine d'heures. De nos jours, on répand les feuilles en couches minces sur de larges claies entreposées les unes au-dessus des autres avec un espace d'une vingtaine de centimètres à travers lesquels on fait circuler un courant d'air chaud.

Le roulage : Cette opération traditionnelle réalise un certain enroulement de la feuille qui a pour but la destruction des membranes internes des cellules de la feuille, ce qui permet un mélange des composants et développe les qualités du thé. Les enzymes contenus dans la feuille entrent ainsi en contact avec les éléments oxydables de celle-ci.



Autrefois, ce roulage se réalisait manuellement, mais aujourd'hui il se pratique à l'aide de "rouleuse" machine consistant en deux plaques tournant en sens contraire entre lesquelles on place les feuilles de thé.

La fermentation : c'est l'opération essentielle qui transforme naturellement et progressivement les feuilles de thé en thé noir. Son rôle est déterminant pour obtenir un thé de qualité et déterminera la couleur, la subtilité



de l'arôme et le goût de l'infusion. Elle s'obtient en disposant les feuilles sur des tables de fermentation dans une pièce bien ventilée où l'air aura une température constante comprise entre 18 et 25°C avec un fort degré d'humidité.

Ces différents facteurs vont permettre aux enzymes contenus dans la feuille d'oxyder les matières oxydables et ainsi développer les qualités du thé.

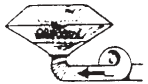
C'est le planteur lui-même, qui grâce à son expérience et son savoir faire, jugera du moment opportun de stopper la fermentation par la dessiccation.

La dessiccation : cette opération importante consiste à arrêter la fermentation grâce à un apport de chaleur qui va tuer les enzymes responsables de celle-ci et de cette manière mettre un terme aux transformations



que la feuille n'a cessé de subir depuis sa cueillette.

Le Criblage ou tri : consiste à séparer les feuilles selon leur grosseur et leur état (feuilles entières ou brisées) et permet ainsi de déterminer les différents grades du thé. Il se pratique encore, dans certains jardins, entièrement à la main.



La Méthode CTC

Cut, Tear, Curl

Broyage, déchetage, bouclage.

Par cette méthode on obtient des petits grains qui infusent plus rapidement et donnent des thés puissants. Les feuilles flétries passent entre deux rouleaux qui tournent en sens inverse. Elles sont ensuite pulvérisées et désintégrées en de minuscules particules. Puis intervient la phase de fermentation et la dessiccation.



LES GRADES DES THÉS NOIRS

Thé à Feuilles Entières.

Flowery Orange Pekoe : **F.O.P.**

Le terme Orange Pekoe trouve son origine dans "**Orange**" qui signifie royal et "**Pekoe**" qui vient du mot chinois "Pah-Ho" (duvet), du fait que les bourgeons sont recouverts d'un léger duvet.

Il se compose des premières feuilles de chaque rameau, qui sont tendres, fines, bien enroulées, et d'une certaine proportion de tips (signe de qualité) qui sont les fines pointes des bourgeons terminaux.

En effet, pour les thés supérieurs, seuls de jeunes rameaux sont utilisés; ceux-ci comprennent dans leur partie terminale 2 feuilles et le tips.

Lors du roulage, destiné à extraire les huiles essentielles de la plante, le suc des feuilles se déposera sur le duvet du bourgeon, l'imprégnant de tout son arôme et lui conférant sa couleur blanche ou argentée.

G.F.O.P : Golden Flowery Orange Pekoe, F.O.P. avec des Golden tips

T.G.F.O.P : Tippy Golden Flowery Orange Pekoe, thé avec beaucoup de Golden Tips

F.T.G.F.O.P : Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe, thé de qualité exceptionnelle

S.F.T.G.F.O.P : Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe, le meilleur des F.O.P

O.P. : Orange Pekoe, thé se présentant sous forme de feuilles longues, plus grandes que les F.O.P.

Thé à Feuilles Brisées ou Broken.

Ils proviennent des parties fragiles des feuilles.

Souvent on brise les feuilles entières pour obtenir les Broken.

On retrouve des : **G.F.B.O.P.**, **T.G.B.O.P.**, **B.O.P.**.

Fannings

Il s'agit de thés composés de petits morceaux plats de feuilles broyées qui sont plus corsés que les Broken.

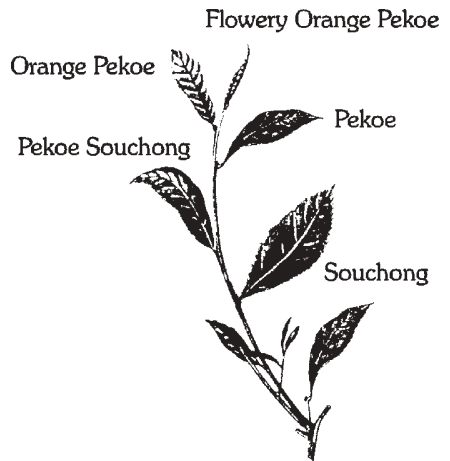
Dust

Poussières fines de thé produites par la brisure des feuilles mais sans aucun corps étranger.

Ils sont utilisés essentiellement dans les infusettes.

LES THÉS PARFUMÉS.

Association de thé et de parfum sous forme de fleurs, d'huiles essentielles, d'arômes et/ou de morceaux d'ingrédients aromatiques supplémentaires.





INDE

RÉGION : DARJEELING

Le Darjeeling situé sur les flancs de l'Himalaya (1.200 à 2.400 m.), compte une centaine de jardins qui produisent des thés de très haute qualité, célèbres de par le monde.

Des nuits fraîches, un bon ensoleillement, un climat humide et une nature exceptionnelle du sol donnent aux feuilles de thé un goût délicat, un arôme riche et une saveur subtile.

Durant l'hiver, de fin novembre à début mars, les théiers sont laissés au repos du fait de la température trop basse qui arrête leur croissance.

La récolte de printemps ou **first flush(ff)** (dure de mars à avril), fournit des thés jeunes au parfum intense et fleuri et au goût extrêmement fin. Le secret pour obtenir un thé d'excellente qualité consiste à cueillir, tous les 4 jours, les très jeunes, tendres et délicates pousses où les huiles essentielles y sont beaucoup plus concentrées. La récolte sera maigre ce qui explique son coût plus élevé.

Les Darjeeling "**in between**" sont des thés intermédiaires récoltés au mois de mai, associant la fraîcheur des thés de printemps à la maturité des thés d'été.

La récolte d'été ou **second flush (sf)** commence début mai, s'étale sur 6 semaines et donne des thés plus vigoureux aux parfums très prononcés et au goût fruité rappelant le muscat, la pêche etc.

Dès les premiers jours de septembre, après les moussons de juin - juillet - août, le soleil revient et les vents plus frais permettent la troisième récolte (**tf**) ou **autumnal** qui produit des thés à grandes feuilles au goût rond et à l'infusion cuivrée pouvant être consommés, si on le désire, avec un nuage de lait.

Projet Pashok



Association de petits fermiers qui réexploitent les terres sur lesquelles ils habitent et qui de cette manière peuvent vivre de leur travail. Comme pour SOFA, on leur apprend à cultiver intelligemment en agriculture biologique et on leurs donne l'aide nécessaire afin de se développer dans les meilleures conditions possibles (nouveaux plants, semences, matériel, conseils.)

Jardin Selimbong



A seulement 25 km de Tiger Hill, haut lieu touristique du Darjeeling où les nombreux amateurs se rassemblent afin d'admirer ses merveilleux levers de soleil. A l'arrière plan, se dresse impassible et majestueux, le mont Everest.

Appelé "**Silbung**" par les locaux, Selimbong a été créé en 1866. Le domaine a été loué la première fois par un certain William Lloyd il y a de cela 130 années.

D'innombrables connaisseurs dans le monde entier attendent impatiemment les fameux thés "**second flush**" (thés d'été) au goût de muscat du Jardin Selimbong. Cette

plantation a gagné le prestigieux prix "Tea Board of India Award for Quality" pour sa qualité exceptionnelle.

La superficie de Selimbong est de 307 hectares dont 160 hectares de thé. 90 % des théiers sont des plants d'origine *camellia sinensis china*. L'altitude de ce Jardin va de 1180 à 1655 mètres. La production annuelle de thé est de 80 tonnes.

A Selimbong travaillent 204 hommes et 288 femmes. Environ 2200 personnes y vivent.

Jardin Seeyok



Seeyok est situé à la frontière népalaise, en face de la belle vallée de Rongben, ombragé par le majestueux Mont Kangchenjunga. Les locaux appellent le terrain "**Swek**". Non loin de Seeyok, à 8 km de distance, l'on trouve Mirik, site attirant de nombreux touristes.

Ce Jardin établi en 1869 s'étend sur une superficie de 406 hectares, dont ¼ est recouvert de forêts. Les plantations de théiers s'étendent sur 155 hectares. La production annuelle de thé est de 90 tonnes.

Son altitude est de 1100 à 1800 mètres. Ses pentes sont abruptes et inhabituelles. 201 travailleurs hommes et 208 travailleurs femmes y vivent avec toute leur famille, ce qui fait environ 2500 personnes.

Des inondations ont détruit l'ancienne fabrique de thé. Celle-ci a été reconstruite en 1980. Jusqu'à là la fabrication des thés se faisait à Selimbong.

85 % des théiers sont des *camellia sinensis china* d'origine. Depuis 2000 des nouveaux théiers sont plantés (clones et hybrides, croisement entre des théiers china et assamica) ce qui donne un caractère et une saveur particulière aux thés de Seeyok.

Les frontières de Seeyok sont d'un côté le Népal et de l'autre le Jardin Selimbong.

Thé Blanc

Jardin Selimbong "Bai Mu Dan"



Une merveille produite en toute petite quantité selon la méthode chinoise. Ce thé est réalisé à partir du bourgeon et des deux premières feuilles semblable à une pivoine. Son infusion abricot clair développe des parfums sublimes propres aux grands darjeeling de fleurs sauvages et de fruits. Ce thé rare laisse en bouche une saveur sucrée.

3015 Sachet de 50g

11,00



Thés Verts

Jardin Selimbong Green sf



Issu des hauts plateaux de l'Himalaya, ce Darjeeling vert aux petites feuilles se caractérise par son doux parfum frais, son infusion dorée et limpide et son goût délicat légèrement sucré.

Idéal à savourer pendant ou après le repas.

6755 Sachet de 100g 7,50

Oolongs

Jardin Seeyok "Sun Buds"



Ce thé délicieux, exclusivement produit à la main en très petite quantité, associe le parfum fleuri d'un grand darjeeling de printemps à la saveur ronde et douce d'un excellent oolong. Ses bourgeons, séchés uniquement par la chaleur du soleil, libèrent une liqueur de couleur mandarine pâle au goût fruité rappelant l'orange et la pêche.

3535 Sachet de 20g 10,95

Jardin Selimbong Été



Délicieux Oolong au bouquet fleuri empreint d'une note fruitée de framboise. Son infusion orangée possède le goût pétillant et frais des thés du Darjeeling souligné par un soupçon de châtaigne.

3585 Sachet de 50g 4,50

Thés Noirs

Jardin Pashok FTGFOP1 ff



Ce jardin longtemps inexploité a remis en état par les fermiers locaux il y deux ans. Ce thé donne une liqueur dorée au parfum intense de fleurs sauvages. Son goût rond et moelleux laisse en bouche une saveur fruitée dominée par l'amante verte et l'asperge.

4205 Sachet de 50g 11,50

Jardin Seeyok FTGFOP1 ff Special



Ce jardin, situé à 1800 mètres d'altitude en bordure du Népal, est réputé pour ses excellents thés au caractère unique et sauvage. Cette récolte exceptionnelle de printemps, roulée à la main, donne une liqueur dorée aux notes de framboise. A savourer...

4215 Sachet de 50g 4,50

Jardin Selimbong FTGFOP1sf Muscatel



Excellente récolte qui fait la réputation de ce jardin prestigieux. Son arôme prononcé de muscatel est des plus recherchés par tous les amateurs. Tasse dorée, longue en bouche, au parfum de fruits et de fleurs, à savourer avec ses amis

4145 Sachet de 50g 9,60

Jardin Selimbong FTGFOP1 G.Q.sf



Une récolte d'été cueillie juste à maturité. De son infusion émane un parfum délicieusement fleuri. Sa saveur douce est caractérisée par une note suave de fruits rouges. Thé de tous les moments.

4225 Sachet de 100g 10,20

Dans les Brumes de l'Himalaya FTGFOP1 ff



Mélange subtil et harmonieux des meilleures récoltes de printemps. Liqueur dorée fruitée au parfum floral très prononcé. Infusion délicate et fraîche pour toute la journée.

4245 Sachet de 100g 5,80

Jardin Samabeong FTGFOP1 tf (aut.)



Délicieuse récolte d'automne provenant d'un merveilleux de l'Himalaya. Sa liqueur cuivrée et lumineuse au goût rond et fruité qui rappelle la noisette, embaume progressivement tout le palais. Une délicatesse à savourer à tous moments de la journée.

4235 Sachet de 100g 7,60

RÉGION : ASSAM

C'est la plus grande région productrice de thé au monde qui possède environ 2.000 jardins situés au nord-est de l'Inde, sur les deux rives du Brahmapoutre.

Les thés d'Assam se caractérisent par de larges et grandes feuilles, souvent dotées de Tips, donnant une infusion rouge profond, brillante et foncée, avec un arôme prononcé et un goût épicé, puissant et rond avec beaucoup de corps.

Les thés d'Assam supportent bien un nuage de lait froid ou de crème fraîche. Les meilleurs thés se récoltent en été et en automne.

Thé Vert

Jardin Bherjan Premium

Thé à l'arôme fleuri relevé par une légère touche épicée. Les feuilles d'un vert sombre donnent une tasse pâle et dorée. D'un goût vif, il se distingue par ses multiples saveurs qui ravissent les amateurs.

6435 Sachet de 100g 5,50

Thé Noir

Jardin Banaspaty FTGFOP1 ff



Récolte primeur rare, aux petites feuilles régulières parsemées de pointes dorées. Son infusion cuivrée et brillante libère une liqueur qui au nez évoque l'arichaut et le caramel, en bouche, des notes de crème brûlée, rondes et savoureuses sont très présentes. Thé fin d'une belle plénitude.

4805 Sachet de 50g 8,65

Assam Tippy STGFOP1 Best Quality

Très belles petites feuilles de qualité. Infusion au goût typique des meilleurs Assam, intense et malté, aux nuances de miel. Délicieux avec un nuage de crème.

5275 Sachet de 100g 7,60

Jardin Bherjan TGFP

Ce thé d'Assam se caractérise par son arôme délicatement épicé et sa saveur très parfumée. Ses belles feuilles aux nombreuses pointes dorées lui donnent une belle couleur ambrée au goût malté. Délicieux pour un petit-déjeuner léger ou pour un thé de la journée.

5325 Sachet de 100g 4,90



RÉGION : SUD DE L'INDE

T thé Noir

Jardin Oothu FOP



Thé donnant une infusion douce à la couleur cuivrée et au parfum doux et aromatique. Thé fin et savoureux pour l'après-midi. Convient aux estomacs sensibles.

5105 Sachet de 100g 4,20

SRI LANKA

PROVINCE UVA

Ceylan : L'île de "Beaux Thés"

Ce n'est qu'en 1860 que la culture du thé débuta à Ceylan. En 1867, un écossais James Taylor fut chargé d'y les premiers essais. De ces tentatives au départ infructueuses, la culture du thé se développa rapidement favorisée par la destruction d'une des principales ressources de l'île : le café, victime de la maladie de la rouille due au champignon "hemilélia vastatrix".

En 1872, James Taylor disposa d'une fabrique moderne et inventa la machine à rouler les feuilles. Cette année là Ceylan exporta sa toute première et modeste production : deux caisses de thé. Délicieux et de toute première qualité, ils furent vendus à bon prix à Londres. Le thé de Ceylan était né !

Cette production augmenta alors rapidement pour atteindre en 1898, 22 000 tonnes. C'est au même moment Sir Thomas Lipton débarqua sur l'île pour y acquérir de grandes propriétés. Avec son sens inné du commerce et de la publicité, il fit prendre au thé de Ceylan un essor considérable. La production atteignait en 1998, 80 000 tonnes.

Ceylan produit essentiellement des thés noirs au goût riche et fruité. Cette liqueur rouge brillante et ronde convient parfaitement au petit déjeuner et au tea time accompagné de petits gâteaux.

Comme en Inde, ces thés sont classés selon la région, leur altitude et leurs grades.

Malheureusement la demande toujours croissante des consommateurs européens pour «l'infusette» pousse les producteurs vers des fabrications de qualité inférieure (CTC - fannings) mieux adaptées à un type de consommation à l'anglaise.

Projet SOFA



Small Organic Fanner Association

C'est au sud de Kandy, dans la province centrale du Sri Lanka que le projet SOFA est né.

Dans cette région productrice, une demande très faible allée à des prix d'achats très bas font que bon nombre petites structures ne peuvent envisager de vivre de la culture du thé. Il n'est pas rare d'y trouver des plantations négligées ou abandonnées. Partant de ce constat, la compagnie privée ceylanaise Bio Foods, membre d'I FOAM, a décidé de réagir en montant le projet SOFA. Cette société supervise les différentes étapes de la

fabrication du thé, de la cueillette à l'exportation, en étroite collaboration avec les fermiers locaux et participe ainsi à la redynamisation de l'économie de la région tout en contribuant à la protection de l'environnement: Concrètement, sur le terrain, Bio Foods forme les fermiers, fournit les semences, pourvoit aux apports de fertilisants organiques et pratique régulièrement des analyses des sols afin d'en déterminer les besoins. Sur le plan financier, la société cautionne les investissements des fermiers auprès des banques et garantit aux producteurs les meilleurs prix pour leurs matières premières.

Le projet SOFA regroupe actuellement près de 1.500 petits producteurs de thés noirs et verts, d'épices et de plantes aromatiques, tous certifiés en agriculture biologique. Le strict respect d'un cahier des charges très précis ainsi que des critères de sélection rigoureux imposés aux fermiers sont la condition première pour être membre de l'association

Thés Noirs

Highgrown Sofa OP1



Cru d'exception issu des cultures des hauts plateaux de la province d'UVA. Infusion ambrée au parfum intense, au goût moelleux et fruité très présent en bouche. Un must pour les amateurs de thés de Ceylan.

4705 Sachet de 100g 7,60

Projet Sofa



Ce thé des hauts plateaux d'Uva libère une liqueur rouge brillante et parfumée au goût rond et fruité.

4305 Boîte de 100g 7,20



CHINE

La Chine est le pays d'origine du thé. On y cultive le thé depuis environ 1500 ans mais son histoire remonte à peu près à 5000 ans. Les thés de Chine proviennent pour la plupart de la variété "camellia sinensis" contenant moins de tanin que celle de la variété "camellia assamica". La Chine produit la plus grande variété de thés au monde : thés blancs, thés verts, thés oolongs (semi-fermentés), thés noirs, thés fumés, thés parfumés etc.

Pour savourer votre thé, il est conseillé d'être dans un cadre agréable et harmonieux et dans une ambiance paisible. Le choix de votre eau est également très important. Celle-ci ne doit être ni dure ni calcaire et ne doit pas contenir des éléments tels que le chlore ou le plomb. Elle ne doit avoir aucun goût particulier, il est donc préférable d'utiliser de l'eau de source ou de l'eau minérale

Thés Blancs

White Paklum Yin Zhen Tips

Les thés blancs sont des raretés. Sa manufacture parfaite et sa concentration importante en duvets blanc argenté signe un thé de très haute qualité. La couleur de son infusion est lumineuse et son parfum délicieusement suave.

3055 Sachet de 50g 9,60

Bai Mu Dan «Pivoine Blanche» - Hubei

Ce thé Bai Mu Dan est produit manuellement au printemps dans la province de Hubei. Son appellation est due à son aspect : le bourgeon et les deux premières feuilles recouverts d'un fin duvet blanc font penser à une pivoine. Son infusion orangée pâle exhale un parfum frais de prairie fleurie. Sa saveur subtile et douce légèrement fruitée, sa faible teneur en théine et tannins en font une boisson légère et rafraichissante très appréciée pendant les saisons chaudes par petits et grands.

3045 Sachet de 50g 5,00

Thé Blanc Parfumé Traditionnel

Jasmin Phoenix Dragon Pearls

Ce thé exceptionnel et rare, présenté sous forme de perles, donne une infusion riche en saveurs. Les notes suaves de jasmin sont toutes en nuance. Le déguster vous plongera tout de suite dans un moment de détente sereine. Vrai moment de délice.

3065 Sachet de 50g 9,00

Thés Verts

Huo Qiang - Hubei

Une rareté issue de la province de Hubei. Ce thé délicieux se présente sous forme de petites perles vert foncé constituées uniquement par le bourgeon et les deux premières jeunes feuilles entièrement roulées à la main. Ses feuilles se déploient gracieusement dans la tasse pour donner une infusion lumineuse, vert eau, au parfum intense d'orchidée. Sa saveur fruitée et sucrée se développe en imprégnant longuement le palais.

6045 Sachet de 50g 16,65

Gua Pian - Hubei

Ce thé provient de théiers aux bourgeons exceptionnellement volumineux qui poussent dans un jardin au sol riche en phosphore, entouré de forêts et de cascades, situé dans les hautes montagnes de la province d'Hubei. La cueillette compose du bourgeon et de 2 à 3 feuilles. Les bourgeons sont utilisés pour la production des "Aiguilles d'Argents". Les feuilles ressemblant à des graines de potiron (d'où leur nom Gian Pian) ont gardés leur couleur et leur arôme exceptionnellement frais. Son infusion d'un jaune vert transparent possède une saveur fruitée et veloutée.

6025 Sachet de 50g 11,35

Tian Mu Best Selection - Zhejiang

Ce thé est une rareté. Produit dans la région montagneuse Tian Mu (1500m d'altitude), ce thé se présente sous forme de longues feuilles en forme d'aiguille d'une couleur verte foncée. Son infusion, claire et limpide, laisse une saveur sucrée toute en rondeur dans la bouche.

6505 Sachet de 50g 10,10

Buddhist Tea Putuo Fo Cha - Zhejiang

Le mont Putuo émerge tel un mirage hors de la mer. Il est l'une des 300 îles de l'archipel Zhoushan, province du Zhejiang, à l'estuaire du Yangtze.

Haut lieu de pèlerinage bouddhiste, il fait partie des 4 montagnes sacrées de Chine.

La légende dit que Bodhisattva pria et médita en ce lieu avant d'atteindre l'illumination.

L'île et les 300 temples sont dirigés par les moines bouddhistes qui pratiquent la récolte de fruits afin de subvenir à leurs besoins. Les premiers moines de l'île cultivèrent le thé afin de l'offrir à Bouddha pour se désaltérer, d'où son appellation. Depuis, sur l'île, une tasse est offerte aux pèlerins ou vendue comme souvenir à très haut prix.

Réputé dans la pharmacopée chinoise, il n'est récolté que 20 jours par an, au printemps.

Depuis toujours, sa cueillette et sa fabrication sont entièrement manuelles. Les petites feuilles vert foncé torsadées et brillantes s'épanouissent dans la tasse pour laisser un breuvage vert pâle transparent d'une saveur riche et fruitée, à l'arrière goût légèrement sucré, au parfum frais, herbacé. Rafraichissant et apaisant, il est idéal dans l'après-midi ou en soirée.

6735 Sachet de 50g 7,00

Tian Mu Superior - Zhejiang

Très fin thé de printemps aux arômes doux et complexes. Son infusion brillante possède une subtile saveur sucrée. Idéal pour les estomacs fragiles.

6535 Sachet de 50g 6,10

Jin Zhu Mao Jian

Ses fines feuilles tendres, séchées à la main dans des woks, donnent une infusion vert tendre faisant penser au Tian Mu, mais avec un caractère plus doux. Thé léger qui a du style pour l'heure du thé.

6525 Sachet de 50g 4,30



Sweet Green - Fujian

La naissance de ce thé premium est très récente (2003). Son arôme prononcé au goût de noisette grillée lui confère rapidement une excellente réputation et lui donne une popularité croissante bien méritée dans toute la Chine, du Sud au Nord. Les très fines feuilles tortueuses vert sapin se déploient pour donner un breuvage velouté d'une saveur exceptionnellement sucrée, relevé par une note de châtaigne grillée. Tapisse longuement le palais. Pour se délecter sans limites....

6085 Sachet de 100g 7,80

Lung Ching Wuyi Good Quality - Zhejiang

Uniquement produit dans la Province de Zhejiang à proximité du magnifique lac occidental de Hangzhou, le thé Lung Ching signifiant puits du dragon est préparé méticuleusement et seulement avec les très jeunes pousses et les tendres premières feuilles du printemps. Il se distingue par ses feuilles lisses et plates et sa belle couleur émeraude. Son goût moelleux et savoureux, son parfum intense et frais imprègnent longuement le palais. Merveilleux thé de détente.

6565 Sachet de 100g 7,50

Yin Gou Best Quality - Zhejiang

Ce thé se caractérise par ses petites feuilles d'un vert intense, tendres et finement travaillées. Sa tasse limpide au parfum fleuri libère une saveur sucrée et laisse un arrière goût suave et doux. Thé de la rêverie et de la douceur de vivre.

6515 Sachet de 100g 6,00

Wulu - Hubei

Délicieuse récolte produite dans les montagnes d'Hubei. Petites feuilles de couleur vert foncé qui se déploient gracieusement pour donner une infusion claire moelleuse au goût noisette légèrement grillé, sans amertume. Tasse agréable digeste et rafraichissante à savourer à tout instant.

6055 Sachet de 100g 6,20

Chun Mee Moon Palace - Jiangxi

Son infusion limpide et douce, au parfum frais et fleuri possède un goût suave et raffiné. Excellent thé de détente.

6485 Sachet de 100g 5,10

Temple of Heaven - Jiangxi

Ce thé d'excellente qualité fait partie de la famille des gunpowder. Il possède un goût très doux et un parfum très frais. Ses feuilles, sous forme de boulettes luisantes vert foncé, sont signe de sa qualité.

6745 Sachet de 100g 4,70

Sencha Zhejiang

Thé à l'arôme tendre et moelleux avec une note finement épicée. Sa feuille d'un vert foncé donne une infusion fraîche, cristalline et dorée sans aucune tendance à l'amertume.

6595 Sachet de 100g 4,60

Wuyuan

Wuyuan signifie "Naissance du fleuve". Ce thé à la feuille d'un beau vert lumineux se caractérise par son parfum intense et frais. Son goût velouté et suave flatte les plus fins palais. Délicieux thé de détente.

6445 Sachet de 100g 4,60

Gunpowder



Thé vert aux feuilles roulées en boules minuscules qui crépitent un peu en se déployant dans la théière. Délicieux nature et très rafraichissant sous forme de thé à la menthe.

6495 Sachet de 100g 3,90

Oolong

Jasmin Jade Oolong - Hubei

Ce thé est issu du mariage harmonieux de fleurs fraîches de jasmin et de oolong Jade produits dans les monts des brumes de la province de Hubei. Ses grandes feuilles roulées se déploient en libérant une liqueur dorée à la saveur soutenue et au parfum délicat et subtil de jasmin.

3525 Sachet de 50g 7,60

Taiwan Oolong - Hubei

Cet excellent thé bleu-vert est produit dans le jardin Guan Shan (Le regard de la montagne), situé dans les monts de la province de Hubei, selon la méthode taiwanaise. Lors de l'infusion, ses grandes feuilles roulées en boule se déploient en libérant une saveur de miel et un parfum pénétrant d'orchidée. Ses saveurs riches rappellent l'orange et laisse une saveur sucrée en bouche.

3515 Sachet de 50g 5,80

Qilan oolong extra - Fujian

Ses grandes feuilles d'une belle couleur foncée libèrent une liqueur dorée d'une saveur intense et sucrée au grand parfum fleuri rappelant celui de l'orchidée. Thé relaxant pour tous les moments agréables.

3575 Sachet de 50g 4,40

Ro Kuei Oolong - Fujian

Issu des montagnes au Fujian, les grandes feuilles sombres libèrent une liqueur ambrée d'une saveur sucrée et boisée qui rappelle délicatement la réglisse. Parfum intense de fleurs. Thé relaxant pour tous les moments agréables.

3555 Sachet de 50g 4,00



RÉGION : YUNNAN

Projet Simao

Villages Jin Mai et Mang Jin

Ce projet est une coopérative qui regroupe environ 1.100 familles sur 2 petits villages peuplés d'ethnies diverses, principalement les Dai et les Bu Lang.

Les habitants de Jin Mai et Mang Jin détiennent un contrat gouvernemental qui leur donne le droit d'exploiter et de pratiquer la cueillette sauvage dans les forêts anciennes. Ce droit a été concédé pour une durée de 30 ans.

Ils récoltent ainsi la feuille fraîche sur les arbres dans une forêt vieille de 1500 ans (la forêt Huiming), située à plus de 1800 mètres d'altitude sur environ 600 hectares. La variété de théiers est proche des théiers originels de l'époque préglaciaire. Il ne reste malheureusement aujourd'hui qu'une dizaine de ces forêts. Tous nos thés du Yunnan sont issus de ces théiers. Ce projet permet à ces minorités de vivre mais aussi de conserver leur identité et leur patrimoine.

Cet héritage est le symbole de ces peuplades et ils le vivent fortement en organisant et participant annuellement au festival des vieux théiers, et en rendant un hommage à leur ancêtre du thé : Ai Len.

Thés Noirs

Roi du Yunnan d'Or Special Grade



Issues d'une cueillette particulièrement bien soignée, ses petites feuilles régulières très riches en golden tips libèrent une liqueur ambrée très fruitée, soulignée par une note épicée et un grand parfum fleuri. Son goût moelleux et rond imprègne longuement les plus fins palais. A savourer pendant les moments magiques.

4065 Sachet de 50g

6,80

Grand Yunnan FOP Extra



Récolte de très grande qualité. Ses feuilles attrayantes, riches en pointes dorées, libèrent un parfum fruité légèrement épicé. Sa tasse ambrée au goût onctueux très long en bouche est extrêmement digeste.

4466 Sachet de 100g

6,10

Pu Ehr

L'origine des Pu Erh se situe à l'époque de la dynastie Tang (618-907) mais les premières traces écrites remontent seulement à environ 200 ans.

Les peuples nomades issus du règne des empereurs Mandchous produisaient et consommaient le Pu Erh. Leur régime alimentaire très carné nécessitait un thé mange grasses et le Pu Erh avait cette réputation. C'est grâce à ces productions que les habitants des hautes montagnes ont

pu subsister.

Fabrication

A l'origine, tous les Pu Ehr sont produits à base de thés verts, aujourd'hui ils sont également réalisés à partir de thés noirs.

Il y a 2 types de Pu Ehr :

Les Pu Ehr naturels : le mode de production traditionnel consiste à faire sécher au soleil les feuilles fraîchement cueillies (ce thé vert séché est appelé «Sal chin»), puis à les stocker dans des caves.

Le Yunnan bénéficie d'un climat tropical, c'est-à-dire chaud et humide, qui cause durant la saison humide la réhumidification des feuilles sèches, qui de ce fait s'oxydent et fermentent comme dans le processus de fabrication du thé noir. Cette fermentation donne un thé plus digeste et agréable à boire.

Comme pour les autres types de thés, la qualité des feuilles donne des produits finis très différents tant au niveau gustatif qu'au niveau de leurs vertus médicinales qui leurs sont également attribuées (mange grasses, baisse de cholestérol, digestive).

Les Pu Ehr dont la fermentation se déroule dans des caves spéciales au fil du temps, se bonifient avec les années. De plus en plus rares, les Pu Ehr vieux de plusieurs décennies peuvent atteindre des prix extrêmement élevés.

Le second type est celui dont on «accélère» la fermentation ou on provoque une post ou double fermentation afin de le consommer plus rapidement.

Dans cette 2^{ème} catégorie, l'on distingue 2 qualités de thés.

La première qualité est obtenue de manière traditionnelle, cependant la post fermentation se fait en 4 à 5 mois en essayant de recréer les conditions climatiques par des stockages et des procédés particuliers tels que la fermentation en couches plus épaisses et non sur claies, avec un contrôle des températures etc. Une partie des procédés de fabrication est toujours tenue secrète. Pour des raisons de certification bio et de traçabilité, c'est ce type de Pu Ehr que Jardins de Gaïa propose aujourd'hui.

Le second, le faux "Pu Ehr" celui de "tous les coins de rue", celui que l'on cueille, amène en usine, humidifie, dont on provoque et dont on accélère la fermentation puis, qui est vendu après quelques jours comme étant un thé rare....aux nombreuses vertus médicinales. La rareté n'en a que le nom.

Le type de théier

L'origine des feuilles est d'une importance capitale. Au Yunnan, il n'existe plus que quelques rares anciennes forêts de théiers âgées de plus de 1800 ans. Les vrais Pu Ehr sont issus de ces arbres anciens.



Hélas, aujourd'hui, un grand pourcentage des thés Pu Ehr ne sont plus fabriqués à partir des vieux théiers mais bien de théiers issus de grandes monocultures, bien plus nombreuses et plus simples à exploiter.

L'aspect

Le Pu Ehr se présente sous forme classique en feuilles ou sous différentes formes compressées, allant de nids pesant de 3g à plus de 30 kg, de briques, de tuiles, de galettes. Ces formes traditionnelles ont été créées pour des facilités de stockage et de transport.

Elles sont encore fabriquées aujourd'hui.

La seconde qualité, le faux «Pu Ehr», celui de «tous les coins de rue», celui que l'on cueille, amène en usine, humidifie, dont on provoque et accélère la fermentation puis, qui est vendu après quelques jours comme étant un thé rare...aux nombreuses vertus médicinales. La rareté n'en a que le nom.

Cette post-fermentation donne des particularités gustatives et médicinales qu'aucun autre thé noir ne possède.

De nombreux chercheurs occidentaux ont étudié scientifiquement leurs effets et caractéristiques en laboratoire et centre hospitalier.

Les premières études faites sur le Tuo Cha ont été réalisées par la fondation Desbrousse en 1978. D'autres ont suivies en France dans le cadre de l'Inserm, puis une importante thèse d'un Doctorat de Pharmacie de l'Université de Lyon lui a été consacrée. Des études se poursuivent encore au CNRS à Orsay, d'autres en Chine, au Japon et en Grande Bretagne.

Les recherches entreprises portent principalement sur l'action du Pu Ehr sur les graisses. Elles démontrent formellement la diminution du taux de lipides sanguins et plaident également en faveur de son utilisation dans la prévention des maladies cardio-vasculaires et dans la lutte contre l'athérosclérose.

Selon la médecine chinoise et toujours selon les études scientifiques, il agirait sur les méridiens du foie et de l'estomac provoquant une action bénéfique en cas de consommation excessive de viande et d'alcool et sur les troubles digestifs tels que ballonnements et lourdeurs tout en facilitant le transit intestinal.

Il serait un allié précieux dans une cure d'amaigrissement.

Toutefois ce n'est pas un médicament mais simplement un thé délicieux.

Tous les Pu Ehr peuvent être infusés plusieurs fois

Pu Ehr grade 1



Issu de théiers anciens du Yunnan, ce thé Pu Ehr de première qualité, libère une infusion d'un rouge orangé à la saveur onctueuse, légèrement sucrée qui imprègne délicieusement le palais des amateurs. Son parfum subtil de terre humide et ses qualités bienfaitrices le caractérisent. Sa faible teneur en théine permet de le savourer tout au long de la journée et de la soirée.

4965 Sachet de 100g

9,40

Pu Ehr



Issu de la province du Yunnan, ce thé était fort aimé des poètes chinois pour son goût unique et subtil de terre humide. Reconnu pour ses qualités bienfaitrices et sa faible teneur en théine, ce thé peut se savourer tout au long de la journée. Son infusion rouge orangée possède une saveur onctueuse et douce légèrement sucrée.

4975 Sachet de 100g

7,10

Pu Ehr Compressé

Nos thés compressés sont entièrement fabriqués manuellement sans production intensive.

Pour une conservation optimale et afin d'éliminer tout germe, les feuilles de thé sont pasteurisées à 150°C. Après un dernier passage à la vapeur, celles-ci sont comprimées dans des moules afin de leur donner une forme particulière de nid d'oiseau.

Pu Ehr compressé - "Qi Zhi Bing"



Tasse rouge et brillante au goût chaud légèrement sucré. Parfum de terre humide caractéristique des thés Pu Ehr du Yunnan. Teneur très faible en théine.

TU045 Galette de 385g

30,00

Pu Ehr Mini Tuo-Cha



Tasse rouge et brillante au goût chaud légèrement sucré. Parfum de terre humide caractéristique des thés Pu Ehr du Yunnan. Teneur très faible en théine. Le même nid peut être infusé 3 fois.

TU035 Sachet de 100g

9,00

Belle du Yunnan



Il libère une tasse rouge et brillante d'une saveur douce et parfumée au goût subtil de terre humide. Sa teneur très faible en théine permet de le déguster tout au long de la journée. Peut être infusé 3 fois.

TU015 Nid de 95g

7,50

Pureté du Yunnan



appelé "Sai chin" (signifie thé originel fabriqué à la main) qui lui est un thé vert ou vierge dont la méthode de fabrication reste identique en supprimant les différentes opérations de fermentation. Il donne une tasse ambrée à la saveur douce et fleurie exhalant un parfum frais et délicat. Sa faible teneur en théine permet de le déguster à tout moment.

TU025 Nid de 95g

7,50



RÉGION : ANHUI

Thés Noirs

Grand Keemun OP - Qi Men Hong Cha

Ce keemun est produit dans la province d'Anhui dans le district de Qimen, au sud-ouest de la fameuse chaîne de montagnes Huangshan. Les plantations s'échelonnent entre 100 et 400m. d'altitude sur des pentes et des terrains vallonnés. Son infusion rouge à la saveur onctueuse et chocolatée possède un parfum intense d'orchidée qui font sa réputation fort méritée. Sa faible teneur en théine permet de le déguster à tous moments.

4675 Sachet de 100g 9,00

Keemun OP

D'une saveur douce et sucrée, au parfum léger d'orchidée, ce thé noir de Chine donne une liqueur rouge et brillante. Extrêmement pauvre en tanin et théine, c'est le thé idéal pour le soir. Il est également recommandé aux personnes ayant l'estomac très fragile.

4485 Sachet de 100g 4,80

RÉGION : FUJIAN

Projet : Wu Yi Shan

C'est dans la province de Fujian, proche du village "Tongmu", à une altitude qui va de 800 à 1500 m., dans une biosphère, que croissent éparpillés sur une centaine de hectares, au milieu de bambous et de forêts de résineux, des théiers dont on ne récolte les feuilles qu'une fois par an.

Dans cette réserve naturelle vivent encore une multitude d'animaux sauvages.

De fin avril à mi mai sont récoltées les souchong, les 3 grandes feuilles et le bourgeon. Avec cette récolte sont fabriqués notre Oolong "Qilan" et les thés fumés "lapsang souchong".

Thés Noirs Fumés

Lapsang Souchong Authentique

Zheng Shan Xiao Zhong

Le thé "lapsang souchong" (traduit : la véritable grande feuille de la montagne) n'a ici que peu de choses en commun avec les thés fumés que l'on trouve généralement sur le marché. (ceux ci en principe sont des thés noirs fumés après fabrication). Ce thé fabriqué d'après les traditions, libère une tasse légère et savoureuse au goût sucré souligné d'un délicat parfum fumé. Ce dernier est obtenu en laissant les feuilles tendres de thé s'épanouir dans des volutes de fumées de bois de pins frais. Cette fabrication est faite dans des bâtiments spéciaux en bois, construits traditionnellement depuis plusieurs générations. A savourer avec les plats salés.

4985 Sachet de 100g 7,50

Lapsang Souchong FOP

Thé légèrement fumé aux belles feuilles entières. Odeur boisée au goût très doux, il accompagne agréablement les plats salés et épicés.

4995 Sachet de 100g 5,10

VIETNAM

RÉGION : YEN BAI

Projets "Suoi Bu" et "Lien Son"

Les thés vietnamiens sont issus des villages Suoi Bu et Lien Son dans la province Yen Bai dans le Nord Ouest du Vietnam, à la frontière chinoise.

Géographiquement, c'est le même type de climat et de sol que dans le Yunnan (environ 400 kms à vol d'oiseau de notre projet du Yunnan).

Ce sont des minorités ethniques, les H'Mong, qui récoltent le thé en grimant sur les vieux théiers sauvages d'origine qui peuvent atteindre 8 mètres de haut. Les feuilles récoltées sont ensuite travaillées sur place ou dans de minuscules fabriques des plus primitives car elles ne sont même pas équipées en électricité; ce qui garantit un travail entièrement manuel.

Ce ne sont que les premières feuilles et le bourgeon qui sont récoltés. Les variétés produites sont les traditionnels thés verts et noirs proches de ceux du Yunnan.

Ce projet de thé dans ces villages est une alternative et une entrave à la culture de l'opium qui est ici très populaire. Il est aussi l'unique garantie à la survie des montagnards de cette région. À suivre.....

Thé Vert

Suoi Bu Green



Thé vert issu de théiers anciens du Vietnam, à la frontière chinoise et laotienne. Après avoir récolté les feuilles fraîches sur les arbres, poussant au cœur de la forêt vierge, les H'mong, minorité ethnique, le transforment ensuite entièrement manuellement au village. De grandes feuilles torsadées vert argent donnent une infusion couleur tilleul au parfum végétal qui rappelle l'herbe humide après la pluie tropicale. Liqueur douce exprimant une saveur d'une légère amertume proche de l'amande et de l'asperge, présente en gorge. Boisson rafraichissante pour toute la journée.

6075 Sachet de 100g 4,50

Thé Noir

Lien Son FOP



Originaire de forêt ancienne au Vietnam, ce thé est récolté sur les arbres par les H'mong, minorité ethnique, pour être transformé au village entièrement manuellement, sans aucun apport d'électricité. Les feuilles sombres, torsadées parsemées de petits bourgeons dorés libèrent une liqueur cognac au parfum mêlé de châtaignes grillées et de fleurs. Sa saveur douce et maltée, chatouille doucement la gorge. Très proche des fameux thés du Yunnan, il est parfait à tout instant pour remplacer le café. Supporte une pointe de lait.

4385 Sachet de 100g 4,00

JAPON

Le Japon produit exclusivement de thés verts, lesquels sont très réputés pour leur arôme délicat et tendre. Ils sont également reconnus pour leurs innombrables vertus. Pauvres en théine et riches en vitamine C, ces thés toniques aux vertus digestives conviennent parfaitement au repas et à «l'après-repas».

C'est en raison des nombreuses vertus médicinales que le prêtre Gyoki encouragea la culture du thé dans la province de Kyushu dès le 8^{ème} siècle.

A cette époque, le thé vert était consommé principalement par les moines pratiquant le zen et la méditation. Ce thé aurait la réputation de rendre l'esprit lucide et d'augmenter les facultés de concentration et d'avoir de nombreuses vertus digestives et stimulantes.

L'utilisation du thé réduit en poudre (cérémonie du thé faite avec le « matcha ») fut introduite au 12^{ème} siècle par des moines. Ceux-ci, étudiant dans les grands monastères zens chinois, utilisaient de cette manière pour stimuler leur esprit et favoriser la méditation. C'est le grand Maître de thé Sen Rikyu qui développa cette manière de boire le thé, que l'on appelle la "Voie du thé". Ses quatre principes fondamentaux sont l'Harmonie, le Respect, la Pureté et la Sérénité.

THÉS VERTS DE PÉNOMBRE

Kabuse-Cha

Les thés Keiko, véritables thés ombragés, sont issus d'une longue tradition de qualité et sont actuellement en reconversion vers la culture biologique. Ils sont produits dans le sud du Japon, dans la région de "Kagoshima", bien connue pour son volcan toujours actif, le "Sakurajima". Des conditions climatiques idéales ainsi qu'une excellente terre volcanique permettent la culture de thés de très haute qualité. Ceux-ci ont la particularité d'être produits depuis toujours selon une technique particulière nommée "Kabuse" signifiant ombre en japonais. Cette pratique consiste à recouvrir manuellement tous les théiers de filets spéciaux filtrant les rayons du soleil. Ces filets restent en place durant plusieurs semaines avant la cueillette, pour mettre les cultures en conditions naturelle d'ombrages comme les théiers sauvages. C'est de cette manière que le thé obtient cette grande saveur et ce parfum intense qui le caractérisent. C'est également la raison de sa grande teneur en sels minéraux, vitamines et chlorophylle.

A côté de facteurs stables comme la qualité du sol et la situation géographique du jardin, les conditions climatiques variables influencent de manière importante la composition des feuilles. Ceci se vérifie particulièrement au printemps, période qui voit revenir, après la pause de l'hiver, le soleil aux températures douces, les brumes et précipitations typiques qui agissent de manière favorable sur la composition et la qualité des feuilles de thé. La récolte printanière est considérée comme la meilleure.

Afin de conserver fraîcheur et qualités aux thés, ils sont emballés sous vide après leur production.

Première Récolte Avril - Mai

Les thés Tenbu - Danse dans le Paradis

Ils sont une rareté, même au Japon. Ils ont un arôme très doux et fleuri sans aucune trace d'amertume et un parfum puissant. L'infusion est d'un vert profond.

Tenbu Fuka

C'est un thé au goût intense et infiniment long en bouche. C'est une merveilleuse surprise même pour les connaisseurs des meilleurs thés japonais. 5 à 6 infusions.

K1125	Sachet sous vide de 50g	25,60
K1615	Boîte de 16 Infusettes de 3g	25,60

Tenbu

Ressemble beaucoup au Tenbu Fuka mais en plus doux. 5 à 6 infusions.

K1145	Sachet sous vide de 50g	23,20
--------------	--------------------------------	--------------

Soshun - Commencement du Printemps

C'est la toute première récolte de l'année qui est constituée uniquement des bourgeons. Son arôme est délicieusement riche et délicat, son goût complexe et multiple. C'est un thé inoubliable pour tous les connaisseurs de thés verts japonais.

4 à 5 infusions possibles.

K1165	Sachet sous vide de 50g	21,80
K11625	Sachet sous vide de 250g	77,10
K1625	Boîte de 16 infusettes de 3g	21,80

Tenko - Parfums Célestes

Comme le Soshun, le Tenko exprime la saveur typique printanière de ce type de thé, qui reste longtemps en bouche. Tenko est le plus vert des thé Keiko, ses arômes frais et son goût intense et vif, long en bouche, ravira tous les amoureux de thés verts. Très belles feuilles vert émeraude. Permet 4 infusions.

K1185	Sachet sous vide de 50g	14,40
K11825	Sachet sous vide de 250g	59,60

Kabuse N°1

Seuls les bourgeons et les jeunes feuilles naissantes issues des premières récoltes de mai sont utilisés pour ce thé. Cet excellent thé donne une liqueur vert pâle très rafraîchissante au parfum très fleuri. Saveur douce et équilibrée. Délicieux thé de la sérénité. Permet jusqu'à 3 infusions avec les mêmes feuilles.

K1325	Sachet sous vide de 50g	10,00
K13225	Sachet sous vide de 250g	40,70
K1645	Boîte de 16 Infusettes de 3g	10,50

Kabuse Kukicha

Thé réalisé à partir de brindilles. Ne contient pas de théine. Infusion douce et fruitée à déguster à toutes heures de la journée

K1545	Sachet sous vide de 50g	6,40
K15425	Sachet sous vide de 250g	22,70

Kabuse Houjicha

C'est un Kabusé Kukicha grillé avec également quelques grandes feuilles. Le note grillée est pleine et agréable. Au Japon, ce type de thé est fréquemment servi lors des repas. Il est également délicieux froid.

K1565 Sachet sous vide de 50g	6,40
K15625 Sachet sous vide de 250g	22,70
Deuxième Récolte Juin	

Kabuse N°2

Thé issu de la deuxième récolte du début du mois de juin, réalisé à partir des jeunes feuilles naissantes. Son arôme intense et frais donne une infusion brillante et légère. Savoureux thé de la détente. Permet 2 infusions.

K1345 Sachet sous vide de 50g	6,40
K13425 Sachet sous vide de 250g	22,70

Matcha Genmaicha

Spécialité traditionnelle du Japon constituée d'un mélange de Kabusé N°2, de matcha et de grains de riz soufflés et grillés. La fraîcheur d'un grand thé vert est ici associée au goût légèrement grillé du riz.

K1525 Sachet sous vide de 50g	5,70
K15225 Sachet sous vide de 250g	20,65
K1675 Boîte de 16 infusettes de 3g	6,90

Troisième Récolte Juillet - Août

Sencha

Thé obtenu durant la 3^{ème} période de récolte à partir des nouvelles et jeunes feuilles... Thé typique à l'arôme végétal, frais et digeste. Permet 2 infusions.

K1365 Sachet sous vide de 50g	4,60
K13625 Sachet sous vide de 250g	16,80

Kabuse Bancha Mai - Juin

Habituellement le bancha est issu des feuilles plus grandes et plus anciennes lors de la dernière récolte. Notre bancha est déjà récolté pendant les 1^{ères} et 2^{èmes} récoltes. Ses feuilles d'un beau vert sombre donnent une boisson légère et harmonieuse au goût délicat. Très faible en théine, il convient bien pour la soirée. Permet 2 infusions

K1825 Sachet sous vide de 50g	3,60
K18225 Sachet sous vide de 250g	12,65

Aki Bancha - Août

Ce bancha est issu des feuilles plus grandes et plus anciennes de la dernière récolte. Contrairement au Kabusé Bancha il n'est pas recouvert de filets avant sa récolte. Ses feuilles d'un beau vert pâle donnent une infusion légère au goût délicat et très faible en théine.

K8815 Sachet de 100g	5,10
-----------------------------	-------------

I nfusettes (1^{ère} et 2^{ème} récolte)

Ces infusettes de thé vert de haute qualité sont réalisées à partir des feuilles issues des différents tris de premières et secondes récoltes. Infuser dans une eau à environ 75°C durant deux minutes. Pour obtenir tout les arômes et les parfums, vous pouvez exprimer légèrement l'infusette à la fin de l'infusion avec la cuillère. Une deuxième infusion est également possible.

K1725 Boîte de 10 infusettes	4,65
-------------------------------------	-------------

Kabusecha Hot or Cold

c'est un thé vert glacé !, un Natsu Sencha. Infusé dans de l'eau froide, il développe sa belle couleur verte et son goût doux. Glacé, il se sert aussi comme cocktail. Boisson désaltérante et rafraîchissante idéale à la maison, au sport, lors de pique-niques et de voyages.

K1695 Boîte de 16 infusettes de 3gr	7,35
--	-------------

Matcha (thé en poudre)

Une expérience tout à fait particulière !

Traditionnellement le matcha est utilisé lors de la cérémonie japonaise de thé. Le matcha est obtenu de façon tout-à-fait particulière de par son séchage et le fait qu'il est broyé très finement à l'aide d'un moulin de pierre tournant très lentement

La préparation est plus simple qu'il n'y paraît.

Le thé est déposé dans un bol à Matcha (chawan) à l'aide d'une spatule de bambou (chazaku) et émulsionné dans un peu d'eau chaude à l'aide d'un fouet en bambou (chasen).

Si l'on ne dispose pas de ce fouet, il est possible d'utiliser soit un petit fouet de cuisine soit un shaker.

Le Matcha est préparé de deux façons :

- soit d'une consistance dite "fine" (usucha)
- soit d'une consistance dite "épaisse" (koicha)

Afin d'obtenir une onctuosité "fine", déposer dans un bol à Matcha préchauffé, à l'aide de la spatule en bambou, 1 à 2 pointes de poudre (ou env. 1 cuill. à thé). Ajouter 70 à 100 ml d'eau à 85°. Le bol doit être rempli à moins d'un tiers de sa contenance. Le thé est alors fouetté pendant une trentaine de secondes, jusqu'à l'apparition d'une fine mousse, d'une couleur de jade.

Avant de le savourer, en aspirant la mousse avec de petits bruits de délectation, laisser fondre sur la langue soit du Mapan ou du Dapan (sucreries). Consoommé avec ces douceurs, la dégustation du Matcha devient un véritable événement.

Le thé Matcha dit "épais" est une spécialité. La quantité de thé sera doublée et la quantité d'eau est réduite à 40 ou 50 ml. Ce Matcha a la consistance d'un miel liquide.

Matcha Premium (Primeur)

C'est une poudre de thé produite à partir de Tencha, ayant une saveur douce et sucrée.

Que ce soit pour une cérémonie de thé ou simplement pour faire honneur à ses invités : ce Matcha comble toutes les exigences. Il convient autant pour la préparation dite « fine » (usucha) qu'« épaisse » (koicha). Il donnera à vos cocktails sa couleur verte très originale.

K1915 Boîte de 20g	21,80
---------------------------	--------------

Virgin Matcha Soshun - Avril

Cette poudre est issue de Kabuse-Cha des premières récoltes d'avril. Longue en bouche, elle a une saveur douce et agréable avec un léger goût de noisette. Ce Matcha est utilisé nature et dans les cocktails chauds. Sa saveur est incomparable

K1965 Boîte de 20g	12,15
K19625 Recharge de 20g	9,50

Virgin Matcha No°1 - Mai

Cette poudre de thé vert de 1^{ère} récolte a un arôme puissant et une légère amertume. Elle est particulièrement conseillée pour les cocktails froids.

K1985 Boîte de 20g	8,40
K19825 Recharge de 20g	6,15
K19855 Recharge de 50g	12,25

Chews - Le Bonbon Mou (non Bio)

Ce bonbon mou doit son goût fin à sa composition de Matcha frais et de malt de pommes de terre. Le papier intérieur peut être consommé. Un excellent bonbon mou, aux vertus stimulantes par sa teneur en matcha.

K2015 SACHET DE 50G	3,95
----------------------------	-------------

Drops - Le Bonbon à Sucrer

Ces bonbons stimulants sont réalisés à partir de Matcha frais, selon une recette traditionnelle.

K2025 SACHET DE 50G	2,10
----------------------------	-------------

Les Drops

Ces bonbons stimulants sont réalisés à partir de Matcha frais et aromatisé avec des arômes ou épices biologiques.

Drops - Gingembre

K2035 SACHET DE 50G	2,10
----------------------------	-------------

Drops - Cerise

K2045 SACHET DE 50G	2,10
----------------------------	-------------

Drops - Orange

K2065 SACHET DE 50G	2,10
----------------------------	-------------

Drops - Menthe

K2075 SACHET DE 50G	2,10
----------------------------	-------------

Drops - Citron

K2085 SACHET DE 50G	2,10
----------------------------	-------------

Matcha Mapan

Pâte d'amandes au matcha.

Composition : amandes, miel, matcha (poudre de thé vert), galette de blé

K2115 Tablette de 40g	1,70
------------------------------	-------------

Ginger Matcha Mapan

Pâte d'amandes au matcha et au gingembre.

Composition : amandes, miel, matcha (poudre de thé vert), galette de blé, gingembre.

K2125 Tablette de 40g	1,70
------------------------------	-------------

Matcha Dapan

Pâte de dattes au matcha.

Composition : dattes, abricots, sarrasin, Matcha (poudre de thé vert), galette de blé, vanille.

K2135 Tablette de 40g	1,70
------------------------------	-------------

Mapan

Pâte d'amandes avec amaranthe.

Composition : amandes, miel, amaranthe, galette de blé

K2215 Tablette de 40g	1,50
------------------------------	-------------

Ginger Mapan

Pâte d'amandes au gingembre.

Composition : amandes, miel, galette de blé, gingembre.

K2225 Tablette de 40g	1,50
------------------------------	-------------

Dapan

Pâte de dattes et d'abricots.

Composition : dattes, abricots, sarrasin, galette de blé, vanille.

K2235 Tablette de 40g	1,50
------------------------------	-------------

Green Chocolate

Ce chocolat fascine par sa magnifique couleur verte et sa saveur harmonieuse. Les feuilles de thé contenues dans le chocolat lui donnent une saveur toute particulière

K2325 Tablette de 30g	1,35
------------------------------	-------------

K2335 Tablette de 5g	0,38
-----------------------------	-------------

Rocher au Matcha

Etonnant mélange de pâte d'amandes, de miel, de Matcha et de nougat aux amandes, enrobé de chocolat noir parsemé de pistaches. Un ravissement pour les yeux et le goût.

K2405 Rocher au Matcha la pièce

Marzipan au Matcha et Chocolat

Tablette de pâte d'amandes, au miel et au Matcha enrobé d'un chocolat fin au Matcha.

K2425 Barre de 30g	1,65
---------------------------	-------------

La Préparation des Thés Keiko.

La qualité de l'eau a une grande influence sur le goût du thé et plus particulièrement pour les thés de qualité. Utilisez de préférence des eaux peu calcaires et peu chlorées ou mieux des eaux de table faiblement minéralisées.

L'eau doit bouillir puis refroidir. Avec de l'eau trop chaude, le thé ne peut pas développer toutes ses saveurs et devient amer.

Plus le thé est de qualité, plus la température de l'eau doit être basse.

Pour le plus grand thé Keiko, la température recommandée est d'environ 65°C.

Plus le thé est de qualité, plus longtemps il peut infuser lors de la première infusion. Le Soshun par exemple, peut infuser de 50 à 80sec., le Bancha seulement 50sec. La valeur moyenne pour le meilleur des thés Keiko est de 60sec. Les infusions suivantes sont chaque fois d'environ 15 sec. A la dernière infusion, il est conseillé d'agiter la théière pour extraire au maximum les éléments restant dans le thé. Il est important de toujours préparer le thé au moment de le boire et surtout ne pas le mettre en thermos ou sur un réchaud.

Plus le thé est de haute qualité, plus d'infusions peuvent être réalisées, ce qui fait que ces thés de qualité ne sont absolument pas coûteux.

Si vous servez le thé à plusieurs personnes, remplissez les tasses en deux fois, pour que toute les tasse aient la même couleur et force.

Pour que le thé vert garde au mieux sa fraîcheur et ses qualités gustatives, il est conseillé après ouverture de bien refermer le sachet à l'aide de la petite pince, après en avoir éliminé le maximum d'air et de le garder dans le réfrigérateur.



RECETTES INOVATRICES AU MATCHA

MÉLANGES DE THÉS NOIRS

La Matcha "traditionnel" ou "vierge" est une découverte pour une cuisine innovatrice. Utilisé de la même façon que la poudre de chocolat, il est un ingrédient stimulant pour vos mets sucrés, vos cocktails, vos glaces et vos pâtisseries.

Voici quelques suggestions :

Matcha-boisson aux fruits

Mettre quelques glaçons dans un verre. Couvrir avec du jus de mangue, d'ananas ou d'orange. Le jus de fruit choisi doit être glacé afin qu'il ne se mélange pas tout de suite avec le Matcha. Préparer le Matcha, verser 1 cuillère à café de thé dans 75 ml d'eau chaude, le fouetter et verser sur le jus de fruit. Rajouter éventuellement une boule de glace vanille ou du sirop de noix de coco.

Cocktail Matcha-Banane

Déposer dans votre mixer une banane mûre, 1 tasse de lait, quelques glaçons, 1 cuillère à soupe de miel ou de sirop d'agave et 1 cuillère à café de Matcha, et réduire en purée.

Matcha au Lait

Réchauffer 100 ml de lait et l'émulsionner. Préparer le Matcha, avec 1 cuillère à café de thé et 75 ml d'eau chaude et fouetter. Le verser sur le lait et sucrer à convenance. Saupoudrer éventuellement de poudre de Matcha ou de cannelle.

Thé vert façon liégeois

Prendre un verre, le remplir à moitié de glaçons, rajouter une demi tasse de lait. Préparer votre Matcha avec 1 cuillère à café de thé et 75ml d'eau chaude, le fouetter et verser sur le lait. Ajouter une boule de glace vanille, et garnir au choix de sirop de caramel ou de fruits tel que des fraises.

Matcha à la viennoise

Servir votre Matcha chaud, émulsionné, avec de la crème fouettée, le sucrer à votre goût et saupoudrer avec un peu de poudre de Matcha.

Matcha-Smoothie

Réduire en purée dans le mixer les ingrédients suivants : 1 tasse de yaourt nature, 1 tasse de pomme ou d'ananas coupé en dé, 1 à 2 cuillère à soupe de miel ou de sucre, 1 cuillère à café de Matcha et quelques glaçons.

Matcha-Sirop

Laisser infuser une cuillère de Matcha, dans un peu de miel, de sirop d'érable, d'agave ou simplement de sucre. Voici une garniture subtile pour de la glace à la vanille, du flan à la vanille, de la crème pour diplomate etc...

Frisson de l'Est

Ce mélange à l'arôme corsé et épicé donne une infusion ambrée et parfumée. C'est le thé du matin par excellence qui s'accompagne très bien d'un peu de lait froid ou de crème.

7825 Sachet de 100g

4,70

English Breakfast

Une sélection rigoureuse de Broken donne à ce thé très britannique une fine note d'amertume et une saveur corsée et épicée. Mélange pour les amateurs de thé de haute qualité qui peut se déguster avec un nuage de lait ou de crème et accompagne agréablement les toasts au miel ou à la confiture. I déal pour les petit-déjeuners, c'est également une boisson tonifiante pour le reste de la journée.

7835 Sachet de 100g

4,70

THÉS PARFUMÉS

THÉS VERTS PARFUMÉS D'ORIGINE

Lorsque le thé est parfumé dans son pays d'origine, le procédé consiste à mélanger aux feuilles de thé des fleurs fraîchement cueillies et à les laisser en contact suffisamment longtemps pour que le thé s'imprègne de leur arôme.

Yuncui Jasmin



Délicieux thé vert imprégné de la saveur fleurie du jasmin. Un parfum intense, un goût frais et velouté, cette liqueur dorée accompagne à merveille les plats orientaux raffinés. C'est aussi un thé délicat digeste pour se détendre en soirée. Plusieurs infusions possibles.

6985 Sachet de 100g

9,00

Jasmin Flowers



Thé vert raffiné à la saveur douce et fleurie de Jasmin. D'une saveur incomparable, il accompagne à merveille tous les plats orientaux et est parfait comme thé de détente.

6995 Sachet de 100g

6,30

THÉS VERTS PARFUMÉS AVEC DES ARÔMES BIOLOGIQUES

Printemps à Kyoto



Thé traditionnel du Japon...

Inspirée de la fleur éphémère du cerisier, cette délicate composition fruitée et onctueuse mêlée à la fraîcheur du thé vert est un ravissement pour les amateurs de finesses. Pour les moments poétiques.

6965 Sachet de 100g

5,20



THÉS VERTS PARFUMÉS AVEC DES ARÔMES NATURELS

Vanille

Mélange de thés verts de Chine et d'huiles de Vanille Bourbon. Infusion légère et sucrée d'une étonnante subtilité.

6835 Sachet de 100g 6,40

Nuit de Chine

Délicieux mélange d'huiles fines d'agrumes et de thés verts de Chine parfumés. Infusion rafraîchissante où se mêlent les saveurs de jasmin, de rose et d'agrumes. Thé de détente pour soirées romantiques.

6975 Sachet de 100g 5,50

Earl Grey

Mélange de thés verts de Chine et d'huiles de bergamote. Saveur exquise et romantique très rafraîchissante.

6815 Sachet de 100g 5,50

Lumière d'Orient

De subtiles essences de mandarines, d'oranges et de cannelle, de petits morceaux de fruits et d'épices, sont harmonieusement réunies pour parfumer ce savoureux thé vert d'Assam. Divin.

6915 Sachet de 100g 4,90

Romance Indienne

Mariage heureux de thé vert d'Assam et de fruits savoureux de mangue et de pêche. Parfum harmonieux très enveloppant. Thé du soleil

6965 Sachet de 100g 4,90

Citrus Garden

Délicieux thé vert d'Assam parfumé aux subtils arômes de mandarine et de bergamote et enrichi de zestes d'orange, sont infusion fraîche et pétillante comme un jardin de citronniers, est un délice aussi bien chaude que froide.

6925 Sachet de 100g 5,50

Parfum d'Eden

Le mariage entre un thé vert d'Assam au goût suave, et des arômes délicats et sucrés de vanille et de mandarine donne cette merveilleuse infusion.

6885 Sachet de 100g 5,90

Pêche Melba

Mélange d'un Sencha chinois doux et raffiné avec des arômes naturels finement fruité de pêche et de framboise - une friandise en toute saison. Une merveille chaud ou glacé!

6875 Sachet de 100g 4,90

Orange

Mélange de thés verts de Chine, de pelures et d'huiles d'orange. Ce mélange donne une infusion légère et claire à la saveur fruitée et équilibrée. Délicieux en thé glacé.

6825 Sachet de 100g 4,90

Abricot -Pêche

Mélange de thés verts de Chine parfumé à la pêche et à l'abricot. Délicieusement fruité et ensoleillé. Saveur sucrée et tendre d'une grande finesse.

6845 Sachet de 100g 4,90

THÉS VERTS PARFUMÉS SANS ARÔMES

Escale à Madras

L'association savoureuse entre la finesse d'un thé vert d'Assam et des fines épices digestives donne une infusion surprenante et digeste.

Ingredients : thé vert*, cumin*, anis*, fenouil*, coriandre*, menthe*

6895 Sachet de 100g 5,70

Souvenir de Marrakech

Mariage de thé vert et de menthe poivrée. Extrêmement rafraîchissant et digeste. En le dégustant vous passerez de merveilleux moments de détente.

Ingredients : thé vert*, menthe*

6865 Sachet de 100g 5,10

Green Morning

Délicieux mélange réalisé à base de thé vert au jasmin aux nuances très fleurie. Il aidera les plus endormis à démarrer la journée du bon pied.

Ingredients : thé vert*, lemongras*, maté*, guarana*, menthe poivrée* et fleur de jasmin*

6935 Sachet de 100g 5,50

Green Tchai

Délicieux mélange d'un thé vert, léger et doux, et d'épices, dont l'infusion dégage un parfum subtil de cannelle. A déguster aussi bien chaud que froid, avec, si vous le désirez, un peu de jus d'orange ou de pomme.

Ingredients : thé vert*, cannelle*, cardamome, poivre*, clou de girofle* et gingembre*.

6945 Sachet de 100g 4,30

Aki Bancha Verveine Gingembre

Délicieux Bancha récolté en août associé à de la verveine citronnée et à du gingembre. Délicieusement tonique et rafraîchissant en boisson chaude ou froide.

Ingredients : thé vert*, gingembre*et verveine*

K8915 Sachet de 100g 5,30

OOLONG PARFUMÉ TRADITIONNEL

Jasmin Jade Oolong

Ce thé est issu du mariage harmonieux de fleurs fraîches de jasmin et de oolong Jade produits dans les monts des brumes de la province de Hubei. Ses grandes feuilles roulées se déploient en libérant une liqueur dorée à la saveur soutenue et au parfum délicat et subtil de jasmin.

3525 Sachet de 50g 7,60



THÉS NOIRS PARFUMÉS TRADITIONNEL

Thé à la Rose

Thé de Chine traditionnel réalisé à partir d'un délicieux Keemun et de pétales de roses. Infusion à la saveur tendre et veloutée et au parfum délicat et raffiné. Pauvre en tanin et théine.

4475 Sachet de 100g 4,30

THÉS NOIRS PARFUMÉS AVEC DES ARÔMES BIOLOGIQUES

Tous nos mélanges ont été mis au point après de très nombreux essais, ayant pour but de trouver la plus grande et la plus parfaite harmonie entre les thés de qualité supérieure et les arômes naturels.

Rituel Africain



Rythme, bonne humeur et cocktail, cette boisson vous emmènera aux portes de l'Afrique. D'une grande volupté ce thé noir agrémenté de fruits des tropiques est à déguster à chaque instant entre amis...

7425 Sachet de 100g 4,30

THÉS NOIRS PARFUMÉS AVEC DES ARÔMES NATURELS

Vanille

Mélange de thés noirs, de petits morceaux et d'arômes naturels de Vanille Bourbon. Son goût est d'une très grande finesse et d'une douceur sans égal. Sa saveur veloutée est délicieusement chocolatée.

7145 Sachet de 100g 6,75

Earl Grey Premium

Le mariage d'un thé du Darjeeling légèrement épicé et d'essences très fines de bergamote. Son infusion possède incontestablement une note raffinée et épicée. Thé d'une extrême finesse à adopter sans hésiter par tous les amateurs de "Earl Grey".

7195 Sachet de 100g 6,50

Earl Blue Diamond

Grand mélange des meilleurs thés* du darjeeling parfumés aux huiles de bergamote et de thé vert au jasmin parsemé de pétales de bleuets*.

Sa fraîcheur et sa saveur incomparable sont un réel enchantement pour le palais.

7355 Sachet de 100g 5,50

Plaisir de Tsar

Mélange exquis de thés noirs parfumés aux essences naturelles d'agrumes et de bergamote, parsemé de petites feuilles de fraisiers. Excellente alternative à l'Earl Grey.

7335 Sachet de 100g 5,10

Earl Grey

Mélange de thés noirs parfumé aux véritables essences de bergamote. Son goût astringent est très rafraîchissant. A déguster en journée ou en soirée, c'est un raffinement pour le palais.

7025 Sachet de 100g 4,90

Thé d'Hiver

Mélange de thés noirs, de morceaux de pomme, de cannelle, de clou de girofle, de zestes de citron, d'amandes effilées, de cynorhodon, de pétales d'hibiscus et d'arômes naturels de cannelle, d'amande, de pomme, de fraise, de kiwi, de miel et d'orange. Particulièrement apprécié par les amateurs de saveurs chaudes et fruitées, ce thé est un véritable enchantement pour les après-midi fraîche et les belles soirées d'hiver.

7225 Sachet de 100g 5,10

Réveil Irlandais

Un Broken corsé et des arômes puissants de caramel et de crème donnent un thé pour un réveil tout en douceur.

7295 Sachet de 100g 5,10

Orange

Mélange de thé noir parfumé avec les meilleures huiles d'orange douce et rehaussé de zestes d'orange douce.

7115 Sachet de 100g 4,80

INFUSETTES

THÉS VERTS

Fleurs de Jasmin



Son infusion cristalline et douce, son parfum intensément fleuri, sa saveur délicate et fraîche sont parfaites à tout instant de la journée. Il accompagne délicatement les plats orientaux et termine gracieusement tous les repas.

I 115 Boîte de 20 infusettes 3,55

Himalaya - Inde



Récolté sur les hauts plateaux de l'Himalaya, ce thé délicieux se distingue par son parfum frais, son infusion dorée et sa saveur moelleuse qui imprègne agréablement le palais. On le savoure à tout instant, dans la matinée, après ou pendant les repas.

I 165 Boîte de 20 infusettes 3,55

Sencha - Chine



Délicieux thé vert de Chine doux et rafraîchissant. Sa tasse couleur jaune tendre, donne une infusion harmonieuse et légère d'une saveur légèrement sucrée. Idéal pour terminer un repas. Parfait pour faire un thé glacé. D'une teneur très faible en théine et tannin, c'est une boisson de tous les instants recommandée aux personnes ayant l'estomac fragile.

I 175 Boîte de 20 infusettes 3,55

Earl Green



Association réussie entre ce délicat thé vert de l'Himalaya et la saveur raffinée et rafraîchissante de la bergamote. Infusion pâle et douce au parfum frais et à la saveur pétillante. Délicate et légère, elle ravira les amateurs à tout instant. Délicieuse également glacée.

I 155 Boîte de 20 infusettes 3,55



THÉS NOIRS

LE THÉ ET LA SANTÉ.

Sri Lanka



Pour les amateurs de thés noirs. Tasse rouge et fruitée au goût puissant et au parfum caractéristique des délicieux thés de Sri Lanka. Thé qui convient parfaitement à chaque moment de la journée. C'est à plus de 1500 mètres d'altitude, dans les « Highgrown » que ce thé est produit. C'est avec passion que sont employées les techniques agricoles de la Bio-Dynamie basées sur l'utilisation des rythmes de la Terre et du Ciel et de celui des saisons tout en réunissant harmonieusement Sol, Plantes, Animaux et Hommes.

I 025 Boîte de 20Infusettes 3,55

Gaia Réveil



Tasse savoureuse et corsée au goût rondement épicé. Liqueur rouge et brillante au parfum puissant. Thé du matin par excellence, idéal pour bien se réveiller et débiter la journée en pleine forme. Pour tous les amateurs de thés forts.

I 055 Boîte de 20Infusettes 3,55

Gaia Saveur Darjeeling



C'est à 1800 mètres d'altitude, sur les flancs de l'Himalaya que ce jardin prestigieux utilise avec passion les techniques agricoles de la Bio-Dynamie. Ces techniques d'agriculture biologique sont basées sur l'utilisation des rythmes de la Terre, du Ciel et celui des saisons, tout en réunissant harmonieusement sol, plantes, animaux et êtres humains. C'est de cette Terre soignée avec amour qu'est issu cet excellent Darjeeling. Son parfum intense, sa saveur fruitée, sa fraîcheur, sont appréciés des amateurs. Thé raffiné pour chaque instant.

I 045 Boîte de 20Infusettes 3,55

Earl Grey



Une saveur classique d'une remarquable délicatesse. La subtilité et la fraîcheur de la bergamote s'associent à ce délicieux thé de l'Himalaya pour créer un mélange équilibré et raffiné qui ravira et procurera un plaisir incontestable aux amateurs.

I F015 Boîte de 20Infusettes 3,55

Normalisation des Lipides Sanguins et du Cholestérol

Il abaisse le taux de fait de sa tendance à faire diminuer la production de LDL (lipoprotéine de base densité chargée de transporter le cholestérol alimentaire) et d'augmenter la synthèse de HDL (lipoprotéine de haute densité qui transporte le "bon"cholestérol, celui que nous fabriquons).

Préventions de Certains Types de Cancers et Actions des "Polyphénols"

Le thé contient également ces fameux "tannins" qui sont en fait des polyphénols, substances que l'on retrouve également dans le vin rouge, aux propriétés de plus en plus reconnues dans la prévention de certains cancers, de l'hypertension artérielle, de la carie dentaire et qui ont également un effet protecteur du foie et qui réduisent la glycémie et la lipémie.

Le thé est également une des plante très riche en fluor ce qui accentue son effet anti-carie.

Et la Théine dans tout Ceci ?

Le thé est souvent décrié par sa teneur en théine, substance identique à la caféine, il est cependant bon de savoir ce qui suit. Une tasse de thé contient de 40 à 70 mg de théine, ce qui comparé à une tasse de café (80-120mg) est nettement moindre. De plus la caféine du café passe beaucoup plus rapidement dans le sang que celle du thé, car dans ce dernier elle se lie aux polyphénols et ne se libère que progressivement c'est pour cette raison que l'on estime que le thé est stimulant contrairement au café qui lui est excitant. Il est à noter que les moines bouddhistes en consommation pour garder l'esprit éveillé et clair lors de leurs longues méditations.

La théine a aussi d'autres intérêts, elle est un des constituants du goût du thé, elle détend le muscle lisse vasculaire, agrandi le diamètre effectif du vaisseau sanguin, augmente l'élasticité des parois cardio-vasculaires et favorise la circulation sanguine.

A une concentration sanguine de 5-6mg/l elle augmente l'efficacité du travail, fortifie la volonté et la pensée.

Selon les études de ces 20 dernières années, il n'y a pas de corrélation entre la quantité de caféine consommée et l'Infarctus du myocarde et l'administration américaine des denrées alimentaires et des médicaments a fixé la DJA (Dose Journalière Admissible) à 40mg/kg/j., ce qui correspond à 2.000 mg pour une personne de 50 kg, dose 10 fois supérieure à une consommation normale.



ROOIBOS

Le doux balancement des arbustes de Rooibos au souffle du vent, le sol brûlé par le soleil, un paysage aride et hostile pour l'observateur inattentif, on pourrait terminer là la visite de ce paysage unique, s'il n'y avait pas une plante particulière : le **Rooibos**.

Le Rooibos (lat. *Aspalathus linearis*) est une petite légumineuse, qui pousse seulement sur la montagne des Cèdres à la pointe sud-Ouest de l'Afrique du Sud.

Avec ses étroites feuilles en forme d'aiguille, qui poussent sous forme de rameaux en rangs serrés, elle s'est parfaitement adaptée au climat sec et brûlant de la région.

Toute l'Energie du Soleil

Cette énergie unique du soleil de l'Afrique du Sud, qui brûle sous le ciel d'azur, donne une plante extraordinairement aromatisée.

Dans les couleurs de l'infusion du Rooibos jouent les rouges dorés et chauds de la terre d'Afrique du Sud. Vous retrouverez en elle le goût ensorcelant et très facilement reconnaissable du soleil, de la terre et des rires d'Afrique du Sud.

Mais le meilleur moyen de vous convaincre de cette énergie primitive est de découvrir notre assortiment de Rooibos.

Fabrication

La première récolte peut avoir lieu un an et demi après la plantation et selon l'espèce, les plantes peuvent être exploitées durant 5 à 10 ans.

La récolte se déroule entre janvier et mars.

Durant ces mois, la température diurne oscille entre 40 et 45°C et nocturne autour de 20°C. Ce climat nous permet également d'effectuer les processus naturels de fabrication : la fermentation et le séchage à ciel ouvert sous l'effet du soleil.

Ici, l'air est sain, il n'y a pas de poussière, ni de gaz d'échappement qui polluent la nature !

L'arbuste entier est fauché à l'aide d'une faucille à 30 cm du sol. Cette taille est réalisée à la main dans les petites plantations et à la machine dans les grandes.

Dans les grandes plantations, le traitement est effectué directement à la ferme.

Dans les petites exploitations, les rameaux sont liés en faisceaux et transportés à la société coopérative.

Le traitement est toujours identique : l'entiereté du rameau et des feuilles sont découpés en morceaux de 5mm de long, qui passent ensuite dans des machines à rouler, qui extraient la précieuse sève des feuilles et induisent de cette manière la fermentation.

On entasse ensuite le Rooibos sur une hauteur de 50 cm et on l'arrose avec de l'eau.

Ce procédé permet d'obtenir rapidement une fermentation homogène grâce au climat constant sec et très chaud.

De ce processus naturel de fermentation, qui commence aussitôt que la précieuse sève de la plante entre en contact avec l'air, naissent les arômes spécifiques au Rooibos ainsi que la couleur rouge-brun foncé rappelant celle des thés noirs.

Après quelques heures, le Rooibos est étalé pour sécher sous le soleil brûlant de l'Afrique du Sud.

Ces produits sont fabriqués dans des conditions d'hygiène optimales garanties par l'utilisation d'air chaud pour le séchage.

Bienfaisant sans Théine

L'infusion cuivrée et lumineuse du Rooibos possède des arômes doux et ronds qui flattent le palais.

De plus, le Rooibos ne contient pas de théine et très peu de tanin, ce qui en fait une boisson pour tous les jours, idéale aussi bien pour la journée que pour le soir.

Le Rooibos, aussi délicieux chaud que froid, ravira autant les adultes que les enfants !

Nature



Son infusion rouge dorée au goût suave peut se déguster chaude ou froide. Elle est très rafraîchissante avec un zeste de citron et très douce avec du lait ou de la crème.

2005 Sachet de 100g 4,10

Nature Vert

Ce Rooibos non fermenté donne une délicieuse infusion herbacée et légère, riche en vitamines et exempte de théine. A consommer à tous moments.

2295 Sachet de 100g 3,40

ROOIBOS PARFUMÉ AVEC DES ARÔMES BIOLOGIQUES

Elixir des Petits Lutins



Rooibos associé à des arômes de fraise et de vanille. L'infusion pour enfants et adultes, délicieuse chaude ou froide.

2025 Sachet de 100g 5,50

Murmure de la Forêt



La saveur veloutée du rooibos est délicieusement soulignée d'une note mûre et sucrée de baies sauvages. Thé très fruité pour tous les moments agréables.

2155 Sachet de 100g 5,30

Parfum de Soleil



L'infusion à l'arôme sucré et tendre. D'une rare finesse et d'une saveur fruitée exquise. C'est une merveilleuse promenade au cœur des jardins d'été ensoleillés.

2101 Sachet de 100g 5,10

ROOIBOS PARFUMÉ AVEC DES ARÔMES NATURELS

Earl Grey

Le Rooibos s'associe merveilleusement à la bergamotte. Celui qui aime ce type de parfum se trouvera comblé avec ce mélange au goût frais et rond possédant la vitalité nécessaire à ce classique.

2245 Sachet de 100g 5,20



Lumière d'Etoile

Délicieux Rooibos associé à des épices de Noël et des essences de fruits. A déguster près du feu après une bonne balade dans la neige.

2095 Sachet de 100g 4,20

Mamy Gourmande

Succulente création qui par son parfum et sa saveur pleine en bouche nous rappelle les merveilleuses marmelades, tendrement concoctées par grand-mère.

2175 Sachet de 100g 4,20

Douceur Méditerranéenne

Rooibos parfumé aux arômes naturels d'abricot et de pêche donnant une infusion très douce et fruitée aussi délicieuse froide que chaude.

2115 Sachet de 100g 4,20

African Queen

L'infusion de ce mélange aux arômes de fruits exotiques rafraichira et désaltèrera toute la famille. Boisson pour tous les jours.

2085 Sachet de 100g 4,20

Orange Ensorcellée

Association harmonieuse et subtile de l'orange au goût onctueux du rooibos, relevée par une note délicate de cannelle. Saveur incomparable et ensorcelante.

2165 Sachet de 100g 4,20

ROOIBOS PARFUMÉ SANS ARÔMES

Afrikaans Digeste

Délicieux mariage de rooibos, d'anis, de cumin et de fenouil, agrémenté d'épices qui donne une infusion rafraichissante et digeste. A savourer à tout moment, chaud ou glacé.

Ingredients : rooibos*, anis*, fenouil*, coriandre* et cumin*.

2145 Sachet de 100g 4,20

African Masala

Association réussie de rooibos et d'épices indienne. Sa saveur chaude et énergétique vous réchauffe le corps et l'esprit en vous transportant dans des contrées ensoleillées.

Ingredients : rooibos*, cannelle*, cardamome*, poivre*, clou de girofle* et gingembre*.

2205 Sachet de 100g 4,20

INFUSETTE

Rooibos nature

Son infusion rouge dorée au goût suave peut se déguster chaude ou froide. Elle est très rafraichissante avec un zeste de citron et très douce avec du lait ou de la crème.

I 231 Boite de 20 infusettes 3,35



African Digeste

Délicieux mariage de rooibos, d'anis, de cumin et de fenouil, agrémenté d'épices qui donne une infusion rafraichissante et digeste. A savourer à tout moment, chaud ou glacé.

I 245 Boite de 20 infusettes NOUVEAU 3,35



African Dream (orange -cannelle)

Rooibos associé à la subtilité de l'orange et relevée d'une pointe de cannelle, elle ensorcelle en douceur les amateurs. Outre son goût savoureux, sa richesse en sels minéraux et vitamines, cette boisson très digeste ne contient pas de théine et très peu de tanins.

I 255 Boite de 20 infusettes 3,55



HONEYBUSH

BUISSON DE MIEL

En Afrique du Sud depuis l'année 1750, on considère le honeybush comme un thé. Son infusion de couleur dorée se caractérise par un arôme fleuri et un goût prononcé de miel de montagne. On l'utilise en Afrique du Sud contre les refroidissements et la toux. Sa fabrication est identique à celle du rooibos mis à part une fermentation un peu plus longue et une température de celle-ci un peu plus élevée. En Afrique du Sud il est très souvent mélangé au rooibos ou à d'autres plantes.

Honeybush

Délicieuse infusion sud africaine au goût savoureux de miel de montagne. Idéal pour mélanger à d'autres plantes.

1705 Sachet de 100g 3,50

Honeybush - Rooibos

Mélange harmonieux qui réunit l'arôme rond et chaud du rooibos à la saveur sucrée et douce du honeybush. Délicieux à tous les moments.

1715 Sachet de 100g 3,80



TISANES DE FRUITS

Nos tisanes sont réalisées à partir de morceaux de pommes, de cynorhodons, de fleurs d'hibiscus, de zestes d'oranges, spécialement sélectionnés pour la réalisation de nos tisanes. Nous n'utilisons pas de pulpes de fruits obtenus lors de la production de jus de fruits.

Ces fruits sont en proportions variables selon la tisane désirée et aromatisés de manière naturelle.

Toutes nos tisanes sont garanties sans ajout de tout type de sucre, de colorant d'exhausteur de goût, et conviennent aux diabétiques et dans les régimes hypocaloriques.

Nous garantisons un produit fini de tout premier ordre qui peut également s'utiliser avant ou après infusion dans des mueslis, yogourts et gâteaux.

A la Lueur des Bougies

Mélange harmonieux entre des fruits et de la cannelle donnant une infusion délicieusement sucrée et fruitée avec une pointe d'épice. Une excellente tisane pour les longues soirées au coin du feu !

Morceaux de pommes, d'hibiscus, de poires, d'ananas, de réglisse et de cannelle

1425 Sachet de 100g 5,10

Caresse d'un Vent d'Été

Mélange de fruits et de plantes donnant une infusion harmonieuse et très désaltérante. Aussi délicieuse chaude que froide ! Un pur régal !

Morceaux de pommes, écorces de cynorhodons, hibiscus, lemongras, zestes d'oranges et menthe.

1385 Sachet de 100g 5,10

TISANES DE FRUITS AROMATISÉES

Summer Night

Cette tisane est une grande réussite ! La composition très fine de fruits et d'arôme très doux de citron vous ravira tout au long de l'année. L'essayer c'est l'adopter

1295 Sachet de 100g 5,10

Baies Sauvages

Ce mélange aromatisé aux fruits rouges (framboise, mûre et cassis) vous emmènera dans une belle balade où se mêlent les parfums des bois et des champs.

1315 Sachet de 100g 5,10

Feu de Bois

Tisane aux huiles fines de cannelle et d'amande, avec une pointe de miel pour harmoniser ce délicieux mélange à boire pour se réchauffer durant les saisons froides.

1185 Sachet de 100g 5,10

Soleil d'Hiver

Ce fin mélange, pour l'hiver, de fruits et d'épices (cannelle et clou de girofle) ravira les adultes comme les enfants qui retrouveront dans celle-ci la douceur du pain d'épices.

1295 Sachet de 100g 5,05

Family

Doux mélange de fruits exotiques aux arômes pleins et intenses de maracuja et de pêche qui plaira à toute la famille !

1305 Sachet de 100g 5,10

Tisane Enfant

Mélange contenant peu d'acidité qui plaira aussi bien aux enfants qu'aux adultes. Sa base aromatique (fraise, mûre, citron et orange) douce et ronde, associée à une infusion de couleur claire et lumineuse ravira les connaisseurs.

1285 Sachet de 100g 5,10

Le Temps des Cerises

Une infusion au goût de cerise très marqué mais adouci par de la vanille. Un mélange corsé et entraînant !

1355 Sachet de 100g 5,70

Rêverie d'automne

Une délicieuse infusion au goût rond et plein de pomme et de vanille

1335 Sachet de 100g 6,20

INFUSETTES

Eclats de Soleil

(Fruits -agrumes)

Délicieuse infusion composée de fruits et de fleurs avec une note dominante d'agrumes. Très goûteuse et légèrement acidulée, elle rafraîchit agréablement petits et grands à tous moments de la journée. Excellente également en tisane glacée. Sans théine. Sans sucre ajouté.

1405 Boîte de 20infusettes 3,75

Caprice d'Aphrodite

(Fruits -gingembre - cardamome)

Liqueur énergétique composée de fruits et de fleurs relevée délicatement d'épices précieuses. Ses parfums chauds, sa saveur agréablement piquante stimulent en douceur les esprits et les corps fatigués. Sans théine. Peut être dégustée par petits et grands à tous moments de la journée. Sans sucre ajouté.

1415 Boîte de 20infusettes 3,75

Mystère des Iles

(Fruits-cannelle-vanille)

Nectar mystique composé de fruits et de fleurs relevé par les épices précieuses de cannelle et de vanille. Savoureuse et moelleuse, elle nous rappelle par ses doux parfums les senteurs des îles du soleil. Se déguste par les petits et les grands à tous moments de la journée. Excellente également en tisane glacée. Sans théine. Sans sucre ajouté.

1425 Boîte de 20infusettes 3,75

ÉPICES POUR VIN CHAUD

Composition : cynorhodon, clou de girofle, cannelle, zestes d'orange, poivre noir.

1615 Sachet de 100g 5,00



LES MASALAS

MATÉ

La préparation classique.

Pour la préparation classique mettre 1 à 2 cuillères à soupe dans 1 litre d'eau et porter le tout à ébullition. Laisser frémir le mélange durant 5 à 10 minutes. Cette méthode vous donnera une boisson puissante et épicée. Vous pouvez en adoucir le goût par du lait et du miel. Une autre pratique consiste à ajouter dans le masala filtré une cuillère à soupe de pâte d'amande et de faire bouillir le tout durant 1 à 2 minutes pour bien homogénéiser le mélange. Comme dernière touche un peu de crème fraîche battue soupoûdrée de cannelle en poudre

La préparation aisée.

Beaucoup pensent qu'il faut se dépenser beaucoup pour réaliser cette boisson. Mais ce n'est pas vrai ! Notre magasin est très frais et nous buvons beaucoup de masala c'est pourquoi nous avons trouvé une préparation très simple. Nous avons une poëlle à fond épais qui est réservé à cet effet. Nous le remplissons au 3/4 avec de l'eau. Aussitôt que l'eau bout, nous réduisons la source de chaleur au minimum et plongeons le filtre contenant le masala. Nous laissons tirer pendant 8 à 12 minutes, enlevons le filtre, et ajoutons du lait (de vache, de riz, de soja ou de la crème) ainsi que du miel, nous remuons, c'est prêt ! De plus, et ce n'est pas le plus désagréable, un merveilleux parfum remplit toute la maison.

La préparation la plus simple.

Naturellement vous pouvez également faire une infusion de masala dans une théière avec de l'eau bouillante. Le goût sera encore plus doux et facilement complété par un peu de lait. Durant l'infusion penser à tenir au chaud la théière !

Hot Masala

Réalisé d'après une vieille recette orientale, ce mélange est dédié à tous ceux qui veulent se dorloter après une journée bien remplie. Idéal pour les jours pluvieux ! Ingrédients : Cannelle, cardamome, poivre, clou de girofle, gingembre.

1605 Sachet de 100g 4,50

Sweet Masala

Réalisé selon une vieille recette orientale, ce mélange se caractérise par une note douce de cannelle et de gingembre. Il est idéale pour débiter la journée. Merveilleusement harmonieux et rond. Ingrédients : canelle, gingembre, cardamome, clou de girofle, poivre.

1625 Sachet de 100g 4,50

Le Maté provient d'une espèce de houx sauvage qui pousse en Amérique du Sud dans les forêts du Paraguay au Brésil et dans diverses provinces d'Argentine. Ce sont ses feuilles séchées qu'on appelle «Thé du Paraguay» ou «Thé des Jésuites» ou encore «Herbe de Saint Barthélémy».

Les peuplades primitives en mâchaient les feuilles. Les gauchos d'Argentine le consomment dans de petites calebasses appelées «maté» en l'aspirant par un chalumeau en argent appelé, selon la région, «bombilla» ou «bomba». Les hommes le boivent sans sucre, les femmes y rajoutent de la canne à sucre pour l'adoucir. Il s'agit pour les habitants d'Argentine autant d'un rite que d'une nécessité. En effet les gardiens des grands troupeaux se nourrissent exclusivement de viande, le maté qu'ils boivent en abondance remplace les végétaux qu'ils ne consomment pas.

Le maté est riche en chlorophylle et en vitamines C, A, B1 et B2. On y trouve également du calcium, du magnésium, et du manganèse ; le maté favorise la diurèse, la digestion, une meilleure circulation sanguine et permet de lutter contre la fatigue. Son utilisation en infusion donne une boisson extrêmement rafraîchissante d'un goût très agréable.

Notre maté, cultivé en bio-dynamie provient du Sud brésilien. La famille Cordeira recueille les feuilles de maté récoltées chez de nombreux petits fermiers et les transforme pour l'exportation. Les plants de maté poussent dans la forêt, à l'état sauvage dans leur environnement naturel. On cueille uniquement ce que la plante peut donner sans l'affaiblir. Les forêts sont par ce biais conservées et les Hommes ont les revenus nécessaires.

1665 Sachet de 100g 3,00
1305 Boîte de 20Infusettes 3,55

LAPACHO*

Connu également sous le nom d'«Arbre Sacré des Incas», le lapacho est un grand arbre qui pousse au Brésil à 1.800 mètres d'altitude. C'est son écorce qui est utilisée et qui est coupée en fines lamelles.

Il fut découvert par les Indiens «Kallawaya» (guérisseurs itinérants) et employés pour ses étonnantes et multiples propriétés anti-virales.

Il renforce les défences immunitaires de l'organisme, détruit les bactéries nocives et aide à éliminer les toxines.

Il est très riche en sels minéraux et oligo-éléments (calcium, potassium, fer, strontium, bore, barium et iode). Il ne contient pas de caféine et peut-être consommé toute la journée.

C'est une excellente boisson rafraîchissante qui se déguste chaude ou froide et qui s'accorde délicieusement de miel et de citron.

1655 4,00



TISANES DE PLANTES EN MÉLANGES

Les tisanes de plantes sont délicieuses chaudes ou froides et doivent être faiblement dosées.

Fraicheur Zen

Réellement rafraîchissant et désaltérant, ce délicieux mélange de plantes est sans théine. N'hésitez pas à le mélanger à votre thé habituel pour une fraîcheur plus intense.

Ingredients : lemongras*, myrte* citronnée, réglisse*, menthe*, zeste de citron*.

2595 Sachet de 80g 4,50

Sweet Power

D'un goût rond et chocolaté, plein en bouche, cette boisson procure une agréable sensation d'euphorie. A déguster !!!

Ingredients : écorces de cacao*, réglisse*, fenouil*, guarana*

2585 Sachet de 100g 5,60

Tisane Enfant

Une tisane fine qui plait autant aux enfants, qu'aux adultes.

Ingredients : feuilles de framboisier, fleurs de camomille, verveine, menthe douce, fenouil, fleurs de tilleul, feuilles de mélisse et fleurs de tournesol..

2715 Sachet de 50g 4,10

Petit Déjeuner

Pour démarrer du bon pied une nouvelle journée.

Ingredient : feuilles de framboisier, feuilles et fleurs de mauve, sauge, menthe douce et menthe poivrée.

2725 Sachet de 50g 4,10

Bonne Nuit

Pour terminer d'une manière harmonieuse une journée bien remplie.

Ingredients : camomille, mélisse, tilleul, lavande.

2755 Sachet de 50g 4,10

Bienvenue

Le mélange pour toute la journée. Amène l'harmonie et la bonne humeur !

Ingredients : fleurs de camomille, feuilles et fleurs de mauve, mélisse, anis, fenouil et achillée

2735 Sachet de 50g 4,10

Lendemain de Fêtes

La tisane qui fait du bien après les excès de la table. Délicieuse à déguster à tous moments, elle aide également à jeûner.

Ingredients : mélisse*, feuilles de framboisiers*, de noisetier* et d'ortie*.

2765 Sachet de 50g 4,10

Remède Elfique "Régénération"

Très ancienne et savoureuse recette Elfique transmise par notre ami Aëngys, herboriste réputé chez les elfes pour ses étonnants pouvoirs magiques. Ses merveilleuses vertus sont d'aider à purifier notre organisme et de le libérer des toxines accumulées. Il nous procure un véritable bien-être. Boire une tasse

par jour pendant 3 semaines vous étonnera par ses résultats.

Ingredients : feuilles de framboisiers*, mélisse*, feuilles de mûriers*, fleurs de tilleul*, fleurs de bleuets*, souci des jardins*, aiguilles d'épicéa*, marjolaine sauvage*, pétales de roses*.

2815 Sachet de 50g 5,50

Jardin Enchanté

Excellente aide après un repas trop copieux, procure bien-être et détente.

Ingredients : menthe douce*, pétales de marjolaine sauvage*, fleurs de camomille matricaire*, souci des jardins*, fleurs de bleuets*, pétales de fleurs de tournesol*, pétales de roses*

2825 Sachet de 50g 5,50

Maman et Bébé

Un mélange dosé pour être doux. On l'utilise aussi fréquemment comme "tisane calmante".

Ingredients : fenouil, anis et cumin.

2785 Sachet de 200g 9,00

TISANES DE PLANTE

Verveine

2905 Sachet de 30g 3,80

Mélisse

2915 Sachet de 50g 3,80

Camomille

2925 Sachet de 30g 3,80

Menthe Poivrée

2935 Sachet de 30g 3,80

Sauge

2945 Sachet de 30g 3,80

Verveine citronnée

2995 Sachet de 50g 6,30



FILTRES A THÉ

En Tissu

Composé de coton non blanchi, il n'est pas renforcé par du plastique, est réutilisable et peut être bouilli.

8075	Filter à thé en tissu diam. 7cm	1,70
8095	Filter à thé en tissu diam. 9 cm	1,70
8115	Filter à thé en tissu diam. 11cm	1,70

En Papier.

Filter résistant et biodégradable à usage unique.

Sachet fabriqué à 100% à partir de cellulose, dont 80% de fibres de Manille non blanchies et 20% de laine cellulosique.

8005	Boîte de 100 filtres	3,95
Il s'utilise avec un clip métallique réutilisable suspendu à une chaînette qui s'accroche à la théière.		
8015	Clip métallique	1,90

En Métal

8125	Boule à thé diam.7cm	3,10
8135	Cullière-boule pour infusion	3,65
8145	Filter permanent	6,25
8155	Filter métallique pour thés	1,55
8165	Oeuf à thé + égouttoir	3,50

BOÎTES MÉTALLIQUES ATHÉS

8425	Love (carrée) /100g	4,90
8435	Love (ovale) /250g	7,20
8855	Happy Flowers (carrée) /100g	
8865	Happy Flowers (carrée) /200g	
8875	Happy Flowers (carrée) /500g	10,20
8955	Massai (carrée) /100g	3,70
8965	Massai (carrée) /250g	4,60
8885	Lima (250g)	5,95

THÉIÈRES ET ACCESSOIRES

CHINE

Services à Thé Chinois

T1045	Décor bleu/tasse avec anse 7p	15,85
T1035	Décor lettres chinoises noires 7p	17,20
T1095	Décor Citrons 7p.	17,20

Théières Chinoises en Terre

T2275	Théière 0,5l	8,75
T2015	Théière 1l	11,00
T2025	Théière 2l	17,20
T2295	Chauffe théière	9,20

Tasses et Tisanières

T4095	Bol en terre rouge	1,70
T4015	Tasse décor lettres chinoises	3,30
T4155	Tisanière émaillée petites fleurs	4,45

Théières en Gres de Yixing

X=J/jaune-N/noir - R/ rouille - P/pourpre - S/sable

Y101x5	Théière : Boule Bambou 60cl	22,00
Y102x5	Théière : Sérénité rouille 60cl	26,50
Y1125	Théière : Orchidée 60cl	47,50
Y1135	Théière : Lune 60cl	34,75
Y1145	Théière : Lama 60cl	34,75

Y1155	Théière : Pélerin 60cl	43,20
Y116N5	Théière : Oplum noir 60cl	43,20
Y116S5	Théière : Opium sable 60cl	43,20
Y1175	Théière : Solitaire 50cl	39,20
Y1205	Théière : Céleste 60cl	39,20
Y130N5	Théière : Shufu noir 80cl	39,20
Y1315	Théière : Shen-Nong noir 80cl	43,20
Y1325	Théière : Fils des Sables	49,30
Y1345	Théière : Rituel noir 80cl	43,20
Y1365	Théière : Empereur 80cl	41,60
Y1375	Théière : Empereur gravée 80cl	47,50
Y1405	Théière : Nomade 120cl	43,50
Y1415	Théière : Puits du Temple 120cl	43,50
Y1425	Théière : Planteur noir 120cl	39,20
Y144N5	Théière : Loess noir 100cl	49,30
Y1535	Théière : Offrande 80cl	49,30
Y1545	Théière argentée : Rituel 90cl	49,30
Y1555	Théière argentée : Légende 80cl	44,00
Y1565	Théière argentée : Sonate 90cl	49,30
Y1575	Théière argentée : Ancêtre 1l	50,00
Y1585	Théière : Courtisane 120cl	71,30
Y1595	Théière : Concubine 1,2l + pot	96,80

Tasses et Bols en Gres de Yixing

Y20X5	Bol Yixing (émaillé intérieur)18cl	6,50
Y21X5	Bol Yixing (émaillé intérieur) 8cl	3,55
Y23X5	Bol Yixing	3,10
Y20C5	Coffret de 5 gobelets Yixing	38,50
Y225	Bol Yixing : Pivoine noir	6,50
Y24N5	Bol Yixing : Tulipe noir	5,30
Y255	Coffret 4 Tasses noire et argent	38,50
Y30X5	Soucoupe ronde Yixing	3,10

Pots à thé en Gres de Yixing

Y41X5	Pôt à thé Yixing : Shen-Nong	14,75
Y42X5	Pôt à thé Yixing : Nomade	14,75

Bateaux à thé en Bambou

ALLEMAGNE

Théières en Grès

x=B/Bleue - BM/Bleue mat - BR/Brun doré - L/lapis - G/Granite - J/jaune - JM/jaunemat - A/Blanc et bleue - S/sahara - N/noire mat - K/Kiwi - R/rouge terre - RO/rouge (7% plus cher)

D11x5	Théière de 0,4l	33,20
D12x5	Théière de 0,7l	34,60
D13x5	Théière de 1,0l	46,60
D14x5	Théière de 1,5l	54,60
D15x5	Théière de 2,0l	60,00
D16x5	Théière Aladin de 1,2l	63,10

x=BM/Bleue mat - BR/Brun doré - JM/jaunemat - S/sahara - N/noire mat

D17x5	Théière "Boule" 1l.	46,60
D18x5	Théière "Boule" 2l.	60,00

x=B/Bleue - L/lapis - G/Granite - J/jaune - A/Blanc et bleue - N/noire mat

D25x5	Chauffe théière pour 0,4 et 0,7l	24,00
D26x5	Chauffe théière pour les autres	28,00

Bois

D31x5	Bol	8,00
D36x5	Bol puce	9,30



JAPON

Théières en grès

Au Japon, le thé vert est infusé dans des petites théières en terre, simples et esthétiques. Avec leur fin filtre devant le bec, elles sont parfaites pour faire plusieurs infusions. Ces théières ne sont pas vernies mais finement polies

Volume de 100 - 190ml

K3095	Théière noire lignée brun,120ml	99,00
K3105	Théière rouge grue blanc,130ml	95,00
K3115	Théière couleur aubergine,150ml	38,00
K3125	Théière rouge non vernie,160ml	25,50
K3135	Théière 160ml pour gaucher	25,50
K3145	Théière 160ml sans manche	23,00
K3155	Théière verte petite fleurs,180ml	120,00

Volume de 200 - 290ml

K3305	Théière plate brune,200ml	80,00
K3315	Théière ronde rouge-brun,220ml	31,50
K3325	Théière aplatie noir verni,220ml	53,50
K3335	Théière boule "aubergine",250ml	37,00
K3345	Théière "aubergine"vernle,280ml	37,00
K3355	Théière verte non vernie,260ml	53,50
K3365	Théière rouge bambou,270ml	22,00
K3375	Théière vert brillant,230ml	26,00
K3385	Théière bleu brillant,250ml	30,50
K3405	Théière Ecorce d'arbre,240ml	34,00
K3415	Théière Blanche, 240ml	59,00
K3425	Théière Brun vert vernie,250ml	32,00
K3445	Théière conique Sable,260ml	67,50
K3455	Théière cylindrique anthr,270ml	111,00

Volume de 300 - 390ml

K3605	Théière "aubergine"vernle,300ml	37,00
K3615	Théière rouge de 320ml	30,00
K3625	Théière ambrée polie fines stries	63,00
K3635	Théière noir fines stries,360ml	53,50
K3645	Théière "sable" striée brun,360ml	63,00
K3655	Théière noire mat vernie,400ml	42,00
K3665	Théière rouge bambou,420ml	24,00
K3675	Théière brune bambou,380ml	21,00
K3685	Théière struct.vert foncé,300ml	126,25
K3705	Théière gris noir Hand made	111,00
K3715	Théière structurée noir,350ml	111,60
K3725	Théière inclinée lila,360ml	77,90

Volume de 300 - 390ml

K3825	Théière noir vernie,400ml	28,00
K3845	Théière aubergine écorce,500ml	50,80

Théière à Banacha

K3925	Théière porcelaine,340ml	57,60
K3935	Théière porcelaine bleu,430ml	48,50
K3945	Théière porcelaine,260ml	48,50
K3955	Théière struct.brun sable,340ml	48,50
K3965	Théière porcelaine blanche,675ml	71,00

Bols

Volume de 50 - 90ml

K4005	Mini bol blanc, 40ml	5,75
K4055	Bol évasé blanc, 100ml	10,10
K4065	Bol blanc, 90ml	6,55
K4075	Bol motif fleurs bleues, 90ml	8,80
K4085	Bol paysage bleu, 90ml	8,55

Volume de 100 - 150ml

K4135	Bol rose,110ml	8,30
K4145	Bol jaune,110ml	12,45
K4155	Bol blanc ligne bleu int,120ml	11,90
K4165	Bol blanc au bord irrég,120ml	7,65
K4185	Bol gris bleu bord rosé,130ml	10,10
K4205	Bol rouge,150ml	6,90
K4215	Bol vert,150ml	6,90
K4225	Bol beige,150ml	6,90
K4245	Bol blanc bleuté,160ml	9,10
K4265	Bol turquoise,150ml	10,10
K4275	Set de 5 Bols différentes,150ml	60,75

Volume de 160 - 200ml

K4355	Bol blanc ver.lignée brun,170ml	9,70
K4365	Bol bleu-brun vernie,170ml	7,80
K4375	Bol rose vernie,180ml	8,45
K4385	Bol avec spirales bleues,190ml	7,70
K4405	Bol blanc cassé/bord bleu,160ml	11,10
K4415	Bol gris-blanc,170ml	13,15
K4425	Bol bleu,170ml	7,00
K4435	Bol poisson rouge,150ml	15,20
K4445	Bol poisson bleu,150ml	16,20
K4455	Bol bleu motif bleu,180ml	15,20
K4465	Bol lignes verticales bleues,180ml	10,10
K4475	Bol gris points rouge,190ml	10,70
K4485	Bol brun rouge,190ml	17,25
K4505	Set de 5 Bols blanches/ss tasses, 71,50	
K4515	Bol "noir-aubergine",intér.bleuté,	12,60
K4525	Bol lila avec lignes noires,200ml	11,50
K4535	Bol craquelé vert brillant,200ml	9,05
K4545	Bol blanc large ligne,200ml	8,45
K4555	Bol blanc lignée bleu,200ml	6,45
K4565	Bol crème,200ml	5,95
K4575	Bol évasé grisé, 200ml	16,20
K4585		

Volume de 210 - 250ml

K4745	Bol évasé/beige,ligne/bleu,210ml	14,80
K4755	Bol évasé blanc ext. bleu,210ml	7,00
K4775	Bol droit bleu craquelé,210ml	12,75
K4785	Bol évasé turquoise,210ml	13,15
K4805	Bol blanc, décor épis,220ml	23,00
K4815	Bol évasé lila/lignes noires,	11,50
K4825	Grand Bol blanc,250ml	5,30
K4835	Bol blanc-brun craquelé,240ml	31,30

Volume de 260 - 300ml

K4945	Bol blanc,260ml	11,10
K4965	Bol lignée bleu int blanc,260ml	9,10
K4975	Bol "Keiko" blanche,270ml	16,80
K4985	Bol "Keiko" noire,280ml	21,30
K4995	Bol "Keiko" turquoise,280ml	21,30

Sous tasse

K5025	Sous Bol oval en Paulownia	12,05
K5045	Sous Bol en Jujube	6,70
K5055	Plateau noir et rouge	36,00
K5065	Sous Bol en Jujube laqué noir	8,00
K5085	Sous Bol en Jujube laqué rouge	9,40

Plateaux

K5125	Plateau carré verni	37,50
K5145	Plateau oval verni	64,50
K5165	Plateau carré en Palauwnia	59,00
K5185	Plateau rectangulaire verni	80,50



Accessoires pour le thé

K5205	Refroidisseur noir int.bl.bleu,170ml	9,10
K5225	Refroidisseur noir /manche,300ml	14,00
K5235	Refroidisseur crème,380ml	20,00
K5265	Thermomètre en plastic	7,95
K5285	Refroidisseur haut crème,200ml	30,40
K5295	Poëllon pour faire le houjicha	38,00
K5365	Cuillère doseuse droite en bois	7,20
K5375	Cuillère doseuse ronde en bois	7,20
K5385	Cuillère doseuse symétrique	7,20
K5395	Cuillère doseuse asymétrique	12,05

Bol à Matcha

K5405	Noir + dessins carrés rouges	36,50
K5415	Noir ligne blanche	21,50
K5425	Evasé brun doré	18,90
K5435	Brun flammé /boîte en bois	157,70
K5445	Noir mat	21,20
K5455	Blanc, bord irrégulier	41,05
K5465	Noir, bord irrégulier	41,05
K5505	Crème	16,00
K5515	Petit Bol à matcha	16,50
K5525	Noir avec «vagues»	16,00
K5545	Blanc avec «vagues»	15,00
K5555	Brun noir avec nuage	30,00
K5565	Gris vert et noir	32,80
K5575	Blanc ligne turquoise	21,30
K5585	Décor feuilles bleues	23,35
K5595	Blanc ligné bleu	21,30
K5865	Noir pour service	32,50

Accessoires pour le Matcha

K56015	Cuillère à Matcha en bambou	3,15
K56025	Cuillère à Matcha en bambou brut	3,15
K5615	Fouet à Matcha en bambou	16,20
K5625	Porte fouet à Matcha : vert	9,25
K5635	Porte fouet à Matcha : bleu	9,25
K5645	Louche à eau en bambou	20,50
K5715	Boîte à matcha noire	23,20
K5725	Boîte à matcha brun avec décor	20,70
K5815	Bol pour eau froide,bleu clair	32,10

Divers

K7065	Petite tasse avec 3 pieds	7,60
K7105	Couteau en bois	5,35
K7125	Cuillère en bois	5,60
K7145	Baguette en bois	6,70
K7165	Petit plateau en bambou, 7x18 cm	3,00
K5295	Poëllon pour faire le houjicha	38,00
K7325	Diffuseur de «thés japonais»	72,00

Possibilité de théières en fonte
sur commande

LIVRES SUR LE THÉ.

LTHE02 ABCdaire du Thé 11,25

Grace à ce guide, vous découvrirez non seulement la fabuleuse histoire du thé au fil des siècles, mais également tout ce qui concerne les lieux et modes de production, les classifications ainsi que des conseils pour les déguster de la meilleure façon qu'il soit. Ce guide serait incomplet s'il ne parlait de l'aspect philosophique lié au thé et de ses intérêts thérapeutiques. Ces explications claires et succintes, associées à de magnifiques photos couleurs vous donneront, sans aucun doute, l'envie de voyager dans ce fabuleux univers de saveurs et de douceur qu'est le thé.

LTHE04 Mes Jardins de Thé 23,95

"J'aime le thé pour tout ce qu'il représente. Il est vrai que j'aime aussi Ceylan au point de la considérer comme une seconde patrie. C'est un pays que je connais bien et dont les thés me fascinent. Je veux vous faire partager ma passion. C'est l'objet de ce livre. Il n'y sera d'ailleurs pas question que des thés de Ceylan, car j'ai également un puissant coup de coeur pour une autre région, située elle, dans le nord de l'Inde : Darjeeling, où je compte vous promener. C'est encore un bel endroit du monde, son thé est aussi une merveille. Il fait partie du patrimoine des grandes créations de l'homme à partir de la nature."

Michel Finkoff, après des études de droit, se passionne pour l'Orient et fait de nombreux voyages en Inde et à Ceylan où il s'initie aux mystères de la création des thés. Il devient importateur de thés dans les années 70

LTHE07 Le Thé et la Santé 14,85

Le thé boisson quotidienne des Chinois, est apprécié par les habitants du monde entier. De nos jours, avec le café et le cacao, il est l'une des trois boissons les plus consommées au monde. Ses bienfaits pour la santé humaine sont de loin supérieurs à ceux des autres boissons. Cet ouvrage rappelle l'histoire du thé chinois. Il présente également toutes les sortes de thés ainsi que leurs principes, natures, fonctions et effets d'hygiène et de thérapie. On trouvera aussi dans ce livre les connaissances de base pour choisir, préparer, conserver et apprécier le thé.

LTHE08 Le Thé : le guide du connaisseur Jane Pettigrew 18,75

Voici un ouvrage indispensable pour le connaisseur. Documenté et instructif, il retrace toute l'histoire du thé depuis sa découverte et prodigue de précieux conseils concernant l'achat, la conservation, la préparation, ainsi que sur les variétés de thé et leurs lieux de vente.

Vous trouverez plus de 70 variétés présentées et illustrées; des suggestions sur la façon de préparer et de déguster le thé; les «Règles d'Or» pour préparer un thé parfait; les détails de l'organisation d'un thé d'après-midi et des indications sur la façon d'accommoder le thé.

Jane Pettigrew est une professionnelle du thé depuis 1983, date à laquelle elle ouvrit le salon de thé Tea-Time dans le sud de Londres. Depuis lors, elle a publié quatre livres sur le thé et rédigé de nombreux articles sur le même sujet pour diverses revues internationales.



LTHE12 Le Livre du Thé Montseren 20,25

Du thé Gongfu chinois au Five O'clock anglais, en passant par le Chanoyu japonais, le samovar russe ou encore le thé à la menthe d'Afrique, l'homme, sur tous les continents, porte à ses lèvres une tasse de thé selon des rites essentiels. Le soins apporté à la préparation même du breuvage est révélateur de notre relation à nous-même et au monde.

Le "Livre du thé" a été écrit par un tea-taster professionnel, compagnon de la Voie du thé. Il présente tout d'abord les différents thés, les méthodes de préparation, ce qu'il faut savoir sur les théières, les vertus des nombreuses sortes de thés, aborde les questions de vocabulaire de description, évoque ses modes de cultures et ses caractéristiques selon les régions de production.

Puis il invite à une découverte de l'esprit du thé grâce à des textes sur l'art de le goûter, l'expérience de l'auteur et les cérémonies du thé. Ici, comme dans les dits et actes des Maîtres de thé, la justesse technique du geste et la sage clarté du propos sont deux versants d'une seule conduite.

LTHE15 Le Thé (Ed. du Chêne) 17,85

Ambre des thés de Ceylan, cuivre du Darjeeling d'automne, cristal du Yin Zhen de Chine... à chaque thé sa couleur, son parfum, son plaisir. Des jardins sous les nuages du Yunnan au sol rouge des pentes du mont Cameroun, ses plantations répandues à travers le monde illustrent son histoire universelle. Boisson de civilisation aux multiples vertus, aux rites de dégustation aussi précis que différents, le thé fait rêver et voyager. Ce carnet, qui mêle documents anciens, photos récentes, extraits littéraires, conseils, récits et recettes nous invite à plonger dans son univers.

LTHE16 Guide de l'Amateur de Thé 28,45

Depuis plusieurs milliers d'années, le thé apporte à l'homme de généreuses mesures de réconfort, de plaisir et de philosophie. Boisson quotidienne la plus bue sur terre autant que breuvage de cérémonie, le thé concilie ce qui semble inconciliable.

Pèlerin sur les routes du thé, l'auteur, perpétuellement en quête des meilleurs thés et des gestes justes pour les préparer et les apprécier, nous dévoile légendes, secrets, clés et conseils qui feront de nous des amateurs éclairés

Après nous avoir révélé l'histoire, les multiples procédés et techniques de production, mais aussi l'esprit du thé et ses cérémonies, il nous livre tout ce qu'il faut savoir pour choisir, préparer et goûter le thé, avant de nous convier à une dégustation complète où sont présentées ou examinées plus d'une centaine de variétés.

Aussi clair que précis, aussi savant que poétique, cet ouvrage remarquablement documenté nous fait entrer, par le texte comme par l'image, dans l'univers merveilleusement divers et subtil du thé

LTHE17 Le Temps du Thé 64,10

C'est un ouvrage constitué de trois parties - un livre de photos, un livre de texte et un serre livres-, où il est question d'eau, de trafic, de botanique, de couleur, de fermentation, de terre, de goût, d'économie politique, du temps.

Les photographies inédites ont été prises durant 9 années, en Chine, chez les Touaregs, en Grande Bre-

tagne, au Japon, en France et au Sikkim. Les vus ne comportent ni légendes, ni commentaires, ni autre cadre que les mains qui les feuilletent, pour déployer un rituel se déroulant chaque jour et cependant impossible à voir : le partage d'une tasse, d'un bol ou d'une chope à thé.

LTHE18 Arts de la Cérémonie du Thé80,95

Dans le patrimoine du Japon, les objets du thé sont parmi les biens culturels les plus précieux. Ils sont transmis avec vénération d'une génération à la suivante. Les métiers artisanaux qui s'y rattachent, gardiens d'un savoir-faire ancestral et source d'une activité économique importante, s'honorent d'être représentés parmi les trésors nationaux vivants.

LTHE19 Vie du Thé, Esprit du Thé 12,65

Quintessence de la civilisation japonaise, la cérémonie du thé est aussi une école de sagesse et d'efficacité pour la vie d'aujourd'hui. C'est ce que nous montre SUSHITSU SEN dans ce texte limpide et poétique.

SUSHITSU SEN est le quinzième descendant d'une lignée de grands maîtres de la cérémonie du thé. Il nous raconte ici comment il fut préparé dès l'enfance à maîtriser les aspects formels et spirituels de la cérémonie du thé, pour devenir le guide de plusieurs millions de pratiquants au Japon et en Occident.

LTHE22 La Voie des 4 Vertus 15,25

"Le thé n'est rien d'autre que ceci : Faire chauffer de l'eau, préparer le thé et le boire convenablement. Ainsi s'exprime Sen Rikyū, grand Maître de Thé du XVI^{ème} siècle et ancêtre des Grands maîtres de la prestigieuse école Urasenke du Japon.

Ce précepte est d'une déconcertante simplicité, mais c'est dans la recherche de cette vraie simplicité que réside toute la difficulté de la Voie du Thé. Entrer dans cette Voie, c'est obliger le disciple à retrouver son être profond et c'est mettre en oeuvre à l'intérieur de lui les quatre vertus qui sont l'essence même du Thé : Harmonie, respect, pureté et sérénité dans l'activité'. Ce sont ces quatre vertus que le disciple doit acquérir et intégrer en lui, non seulement lors d'une cérémonie du thé, mais dans sa vie de tous les jours.

La voie du Thé est une ascèse dans laquelle l'exécution du geste juste dans une attitude corporelle juste entraîne une pensée juste et un coeur pacifié; par cette Voie, le disciple apprend peu à peu à contrôler et rééquilibrer ses énergies physiques émotives et psychiques afin de laisser son être intérieur s'ouvrir aux énergies spirituelles.

Initiée en 1965 lors d'un long séjour au Japon par un maître de l'école Urasenke, l'auteur, de retour à Paris est devenue disciple fervente du Thé. Cet ouvrage est le récit de son expérience tout au long de son cheminement dans cette Voie.

LTHE23 Connaître et aimer le thé 27,65

Né en 1951 à Neufchâtel (Suisse), Jean-Marie Mauler est avocat et directeur d'une entreprise familiale qui se consacre depuis plusieurs générations à la culture de la vigne et du vin. Parmi ses nombreuses passions, le thé occupe une place privilégiée. Formé à la grande école du thé en Europe, dans une approche résolument occidentale, l'auteur ne néglige pas pour autant l'esprit du thé en puisant aux sources vivantes de la tradition orientale, qui



donne toute sa mesure au thé. Homme de connaissance et d'expérience, il se considère plus simplement comme un amateur de thé en chemin.

LTHE25 Thé Joyau de l'Empire du Milieu 27,00

L'Art du Thé ne peut, et surtout ne doit pas, être considéré comme la simple réponse à un besoin physique.

Il constitue un apport raffiné à la culture en contribuant à développer le talent littéraire, ouvrir la pensée, cultiver le caractère et améliorer la santé...

Ce livre ne vise pas uniquement à vous faire apprécier les thés et leurs bienfaits, mais il vous donnera des connaissances précieuses sur la culture du thé

- Les thés les plus renommés de Chine, leur méthode de cueillette et de fabrication, informations précieuses pour le choix des utilisateurs en fonction de leur caractères et leurs états de santé.
- Les caractéristiques du thé et de leur dégustation.
- Les eaux de source en Chine les plus appréciées pour l'infusion des thés.
- Les ustensiles, coutumes anciennes et actuelles, anecdotes concernant le thé, quelques détails sur la vie et l'oeuvre du « Sage du thé - Lu Yu » et des poèmes sur le thé.

Outre son aspect pratique, c'est un livre intéressant qui se lit comme un roman, mais dont la valeur peut se comparer à celle d'un document historique.

LTHE28 Pu-ehr, le thé rouge de chine 12,15

Mincir en gagnant de l'énergie grâce au thé Pu-Ehr. La médecine traditionnelle chinoise classe le thé rouge Pu-Ehr parmi les plantes médicinales. Ses vertus sont si précieuses qu'il reçut le nom de «Thé des Empereurs». De saveur agréable, il favorise, sans effort particulier, une perte de poids et réduit efficacement le taux de cholestérol. Aux Etats-Unis, on l'appelle «le dévoreur de graisses». Cependant, il possède bien d'autres qualités, il purifie et désintoxique; renforce le système immunitaire; facilite la digestion des aliments gras; réduit le taux des graisses dans le sang; abaisse le niveau du cholestérol; active le métabolisme du foie; aide à l'élimination du surplus pondéral résultant d'une alimentation inadéquate.

Jürgen Weihofen, accompagne sa présentation du thé Pu-Ehr d'une méthode de santé fondée sur les lois de la diététique chinoise, facile à mettre en pratique. Heureuse alternative pour ceux qui n'ont pas envie de compter en calories, vitamines et minéraux pour perdre des kilos superflus et rester en bonne santé.

LTHE30 Livre du thé vert 39,90

Du précieux Gyokuro japonais aux superbes thés sculptés chinois en passant par les thés bleu-vert de Formose et de Dariëling, ce livre propose un voyage à travers les arômes délicats et subtils des plus beaux jardins de thé vert du monde.

Les thés verts aromatisés inspirent depuis peu les maîtres de la gastronomie, qui les intègrent avec talent dans leurs créations. De Massimo Mori, chez Emporio Armani, qui parfume son risotto avec des feuilles de thé vert de Chine Mao Jian, à Robert Linx, de la Maison du chocolat, qui utilise le thé vert pour rehausser le goût de ses bonbons au chocolat, de prestigieux chefs nous convient ici, à travers une

traintaine de recettes, à un tour de table du thé vert. Les propriétés médicinales du thé vert, utilisées en Asie depuis des millénaires, sont aujourd'hui reconnues par la médecine occidentale, et de nombreuses marques de cosmétiques emploient également la précieuse plante dans des gammes de produits de beauté ou de soin du corps.

LTHE34 New Tastes in Green Tea 25,00

New Tastes in Green Tea is an original cookbook that ushers an underappreciated flavor into the kitchen as a beverage and a cooking ingredient. The range of recipes is startling. Green Tea Latte, Matcha Smoothie, or I ced Matcha au Lait take «the greens» in new directions. Mouthwatering recipes for gratin, quiche, pastas, and desserts will enliven the adventurous cook's culinary repertoire. While breaking fresh ground, New Tastes in Green Tea also covers the basics. Author Mutsuko Tokunaga, vice president of the World Green Tea Association, introduces the reader to the most popular types of traditional tea, the fine art of brewing a perfect cup, and the ins and outs of tea lore. Lavish images by two top food photographers provide the perfect visual accompaniment for making green tea a part of everyday life.

This book arrives at the perfect time. With the growing awareness of the health benefits of this popular beverage, and the emergence of such innovative teas as vanilla hojicha and mango sencha, green tea is finding a place in more and more households. On the health front, the beneficial properties are almost too numerous to count. It is said to restrict the increase of blood cholesterol, control high blood pressure, lower blood sugar, refresh the body, deter food poisoning, help prevent cavities, fight viruses, and freshen skin.

Whether you are looking for a bevy of palate-pleasing drinks or savory new food recipes, New Tastes in Green Tea is a must-have for anyone seeking to appreciate the versatility and elegant flavorings of one of the world's most healthful beverages.

LTHE35 Le Livre du Thé d'Okakura 6,00

Depuis près d'un siècle, **Le Livre du Thé** qui offre une introduction des plus subtiles à la vie et à la pensée asiatiques s'adresse à toutes les générations. Et ce grand classique, qui a permis naguère de jeter un pont entre l'Orient et l'Occident, n'a rien perdu de sa force et peut encore éclairer notre modernité.

Le trait de génie d'Okakura fut de choisir le thé comme symbole de la vie et de la culture en Asie : le thé comme art de vivre, art de penser, art d'être au monde. Il nous parle d'harmonie, de respect, de pureté, de sérénité et de sagesse. Que nous contemptions l'évolution de la voie du thé à travers l'histoire, ou que nous nous projetions dans le siècle qui s'annonce, il convient encore et toujours de nous tourner vers **Le Livre du Thé**.

LTHE36 Le Thé : arômes & saveurs du monde (Aubanel) 38,00

Le thé est riche d'une longue complicité avec le quotidien des hommes : Chine, Japon, Grande-Bretagne, Inde, France, L Mauritanie, Turquie, États-Unis...



Dans tous ces pays, le thé s'est ritualisé de mille manières tout en s'adaptant au goût recherché par chacun. Aujourd'hui, cette boisson multiple aux couleurs et arômes infinis peut être considérée comme un véritable produit gastronomique. Un produit de bouche raffiné, noble et moderne. Grâce aux connaissances de première main de l'auteur, ingénieur agronome et spécialiste du thé, cet ouvrage nous fait pénétrer dans tous les univers - exotiques et lointains ou plus contemporains - d'une boisson qui pourrait bien concurrencer le vin dans les années à venir.

Un nouveau regard sur le thé, un ouvrage de référence.

Histoire du thé et de sa diffusion dans le monde, abordées pour la première fois sous l'angle de l'évolution de son goût au fil des siècles et des pays.

Une dizaine de recettes permettent de retrouver le goût du thé tel qu'il est préparé dans ces différents pays : thé au beurre salé tibétain, maccha japonais, massala chai indien, thé à la menthe, thé glacé...

Agronomie, propriétés chimiques, bienfaits et procédés de fabrication sont pour une fois très détaillés. Les transformations chimiques qui conduisent aux 6 couleurs de thé - blanc, vert, jaune, bleu-vert, rouge et noir - permettent de mieux comprendre le goût et les propriétés de chaque couleur de thé.

Initiation à l'art de la dégustation professionnelle : vocabulaire de la dégustation professionnelle + fiches de dégustation des 32 grands crus incontournables.

Alliances intéressantes : thé & café, thé & cacao, thé & vin, thé & parfum. Recettes.

LTHE37 Le Thé (Aubanel) 15,00

Le thé est considéré aujourd'hui comme un véritable produit du terroir, savoureux et complexe, qui nécessite une initiation. Cet ouvrage, formidable référence sur le sujet, l'aborde de sa culture jusqu'à sa dégustation, et propose aussi de puiser des idées sur les cinq continents pour un usage varié, contemporain et quotidien.

LTHE38 Thé (2 Vol.) Flammarion 37,55

L'Histoire du Thé & Le goût du thé

LTHE42 Culture chinoise du thé 28,00

NADIA BÉCAUD voue une passion totale au thé de Chine. Dans son ouvrage, elle restitue le thé dans son terroir d'origine et en exprime toute sa magnificence.

Le thé représente un élément important de l'héritage culturel du monde et transporte avec lui cette culture. Parce que le rythme du thé est lié à celui de la nature, il nous offre une plénitude et un havre de paix qu'aucune autre boisson ne peut égaler. Nadia Bécaud nous présente ici les «Dix mille thé». Elle raconte l'histoire, l'esprit du thé, ainsi que son rôle dans la santé. Elle nous présente également la culture contemporaine du thé comme une nouvelle force économique et culturelle en Chine.

LTHE43 J'aime et je cuisine le thé 8,50

Si le thé rest la boisson la plus répandue dans le monde, c'est aussi la plus délicate. Découvrez 30 recettes saines et savoureuses, salées ou sucrées : mousse de crevettes au Keemun, dos de cabillaud à la crème de matcha, escalopes panées à l'Assam, cake moelleux au thé, muffins au thé aux agrumes, ...

LTHE44 Voyage aux sources du thé 56,00

De l'océan Indien à la mer de Chine, du piémont de l'Himalaya aux pentes de Fujiyama, de manufactures familiales en usines high-tech, Catherine Bourzat et Laurence Mouton sont parties dans les jardins d'Asie scruter les destinées de la plante thé.

Car, pour être du quotidien de dizaines de millions de gens de par le monde en tant que deuxième boisson consommée après l'eau, le thé n'en demeure pas moins un produit mal connu.

Pendant 3 ans, nos deux exploratrices ont arpenté des milliers de kilomètres et enquêté pour parvenir à cette conclusion : impossible de venir à bout des surprises que la capricieuse plante réserve à ses jardiniers, des tours que prend sa manufacture, de l'alchimie qui fait ses saveurs. Mais, les journaux de bord qu'elles nous ont ramenés débordent d'anecdotes, de trouvailles de trottoir, d'herbiers de marché, de recettes insolites, de propos d'amateurs et d'experts qui nous font mieux comprendre, au fil des chausse-trappes et des émerveillements, des impasses et des rebondissements, lot de tous les grands voyages, le fascinant monde du thé.

LTHE45 Guide de dégustation de l'amateur de Thé (Chêne) 44,75

Voici l'ouvrage de référence indispensable à toutes celles et ceux qui s'intéressent au thé. Parcourant depuis 20 ans les plantations pour sélectionner les thées les plus rares, les créateurs du Palais des Théés, nous dévoilons dans ces pages les mille et un secrets qui leur ont été confiés au gré de leurs périples.

Impressionnante somme d'informations, toujours délivrées avec clarté et pédagogie, ce guide nous entraîne dans les jardins de thé, à la rencontre de ceux qui, avec passion et patience, dédient quotidiennement leur savoir-faire au plaisir d'amateurs du monde entier. François-Xavier Delmas et Mathias Minet passent chaque année des milliers de crus au crible de leur expertise. Ils nous livrent ici les clés de l'art de la dégustation, les indispensables conseils pour préparer l'infusion et la sélection des 50 thées, qu'ils estiment être les meilleurs au monde.



CAFÉ-BIO

Ce café est produit dans les montagnes Péruvienne au nord du lac Titicaca par une coopérative de petits planteurs créée dans les années 1970.

Cet arabica est cultivé selon les normes internationales de la culture biologique.

Les plantations situées entre 1200 et 1800m. d'altitude, poussent à l'ombre d'arbres fruitier, très près de la forêt amazonienne.

Chaque grain de café est l'expression du terroir où il a mûri et du savoir faire des personnes qui l'ont produit selon un processus délicat et spécial.

Pur Arabica du Pérou



Ce café donne une tasse moelleuse avec une pointe d'acidité.

Caf05 Paquet de 250g de café moulu 3,75

GUARANA (Paullinia Cupana)



L'ORIGINE

Le Guarana, ou «Paullinia Cupana», est une plante grimpante pouvant atteindre 10m, qui pousse à l'état naturel dans les jungles amazoniennes du Brésil principalement. Sa culture par les Indiens d'Amazonie remonte aux temps précolombiens, et se concentre notamment dans la municipalité de Maués, en Amazonie du sud (280 km de Manaus).

Aujourd'hui encore, les indiens Sateré Mawé, en particulier, y cultivent et préparent cette plante de façon traditionnelle et ancestrale.

LE FRUIT

Le guaranaizeiro forme des grappes de fruits rouge-orangés (comme le café), formant des capsules de 3 cellules. Celles-ci éclatent à maturité, et libère une semence noire qui ressemble à un œil humain. C'est à ce moment que les graines sont récoltées, puis séchées quelques jours avant d'être grillées 8 à 10 heures, pour finalement obtenir le «guarana em rama».

LES DIFFÉRENTES FORMES

Guarana em rama : graines de guarana simplement grillées.

Guarana en Bâton : Le guarana em rama est broyé en poudre, mélangé à de l'eau, moulé en bâtons, puis durcit et fumé à feu doux.

Guarana en poudre : Le guarana em rama est simplement broyé en poudre.

QUALITÉ DE FABRICATION

La **SAPOPEMA** garanti les meilleurs processus de fabrication : la culture organique et la torréfaction en fours en argile traditionnels. Finalement, la coquille grillée est retirée avant transformation en poudre ; pour nous offrir l'excellence intégrale du grain doucement cuit à cœur.

Ce stimulant conçu de la sorte conserve son équilibre et n'excite pas.

LES PROPRIÉTÉS DU GUARANA

Le guarana est constitué d'un principe actif appelé la guaranine, identique à la caféine, qui est concentré dans la graine.

Efficace remède contre de nombreux dysfonctionnements, il est surtout réputé pour ses effets énergisants.

De nombreux travaux scientifiques (Dr Luiz Pereira Barreto en 1905, Dr Othon Machado en 1946, Dr Ana Aslan en 1972...) ont identifié ce **Tonique Fruit Amazonien** comme :



-Puissant énergétique : Il élimine la fatigue, donne à l'organisme vitalité et sensation de bien-être, aiguise l'esprit, augmente la longévité et donne l'équilibre parfait.

-Puissant dynamisant cérébral et physique : Le guarana est un complément alimentaire, il stimule les fonctions cérébrales et augmente les capacités intellectuelles, augmentant la vigilance, la concentration et la mémoire. Il est recommandé dans toutes les situations qui nécessitent une augmentation des capacités, principalement intellectuelles : entreprendre, se concentrer, étudier, mémoriser, rester vigilant, négocier, aboutir, être efficace, et également faire la fête !

-Stimulant mais sans exciter : les effets du guarana sont rapidement ressentis, sans effet d'excitation ou d'énerverment. Il agit contre le stress et la nervosité, contre la fatigue mentale ou physique, ainsi que contre les somnolences (notamment chez les conducteurs). Il n'altère pas le rythme du cœur et agit comme thermorégulateur.

-Aphrodisiaque : Largement reconnu comme tel, le guarana active la combustion des corps gras et permet à l'organisme de mieux réguler la circulation sanguine, ce qui influe directement sur l'endurance et les performances sexuelles.

- Efficace remède pour les problèmes gastro-intestinaux, les dépressions nerveuses, les maux de têtes, l'excès de glucose et de cholestérol, les traitements gériatriques, les menstruations, et les régimes amincissants.

Conseil d'utilisation : 1 cuillère à café le matin ou le midi, avec un verre de jus de fruit, avant le travail, ou bien le soir avant une soirée animée.

Ce produit 100% naturel n'est pas un médicament, et ne peut être utilisé en remplacement d'un traitement ordonné par votre médecin.

La consommation de guarana est à vos risques et périls. Cependant il est utilisé depuis des siècles par les peuples d'Amazonie, pour ses vertus énergisantes et médicinales.

GU015 Guarana-Bio en poudre /40g 10,55

GU025 Guarana-Bio en poudre /125g 26,35

GU035 Guarana-Bio en graine /40g 10,55

GU085 Livre : Les héritiers du Guarana

19,00

Ce livre est l'aboutissement d'une formidable aventure humaine que je souhaite partager. Il illustre comment, en Amazonie, une poignée d'hommes, les peuples de la forêt, mène un combat exemplaire face à des multinationales avides de profits. L'enjeu : une plante, le guarana.

Un fruit mythique pour les indiens Sateré-Mawé... une colossale source de bénéfices à l'échelle planétaire pour la grande industrie.

Le pot de terre contre le pot de fer. Mais pourtant, au cœur de l'enfer vert brésilien, les petits, les humbles, s'organisent, font preuve d'initiatives et d'opiniâtreté pour faire valoir leurs droits et assurer leur survie dans la dignité.

Rémi Denecheau

Le contact depuis plus de trois cent cinquante ans avec la société environnante, a apporté une grande instabilité économique, sociale et culturelle pour le peuple Sateré-Mawé.

C'est devant ces faits que le 15 septembre 1987, dans la communauté de Umirituba, fut créé le Conseil Général de la Tribu Sateré-Mawé, CGTSM. Alors, il a été possible de créer le Projet Guarana, qui a un caractère de développement économique durable, (...) qui permet l'investissement dans des projets sociaux, (...) et de garantir la biodiversité et l'équilibre de l'écosystème. Ainsi le peuple Sateré-Mawé doit retrouver son auto estime, être gestionnaire du patrimoine laissé par ses ancêtres et garantir la survie de ses descendants.

Obadias Batista Garcia

GU015 Livre : Plantes d'Amazonie 7,50

Sur plus de 35.000 espèces de plantes amazoniennes, on estime à plus de 5.000 celles qui ont un intérêt économique pour leurs propriétés médicinales, alimentaires, cosmétiques, aromatiques, colorantes, ou bien pour leur bois, résine, ou fibres.

Face à l'exploitation irrationnelle et à la destruction de cet inestimable patrimoine, de nombreuses organisations d'indiens, caboclos et seringueiros se sont mobilisées depuis quelques décennies pour préserver leur habitat et leurs ressources, qu'ils exploitent rationnellement depuis toujours. Ce livre présente quelques exemples de plantes utiles natives de l'Amazonie qui peuvent être consciemment exploitées, pour préserver la biodiversité et biodiversité amazoniennes.



SHOYEIDO

ENCENS TRADITIONNELS JAPONAIS

Onze générations d'Excellence



Fondée en 1705, la société Shoyeido est toujours reconnue au Japon comme la firme la plus renommée dans la fabrication traditionnelle d'encens de qualité supérieure appelés "KOH".

Tous ses produits sont réalisés d'après des recettes ancestrales n'utilisant que les plus fines matières premières naturelles, plantes exotiques, épices, bois précieux, résines et écorces rares en provenance du monde entier.

Comme pour un parfum de haut de gamme, le Maître d'encens prend soin de l'équilibre et de l'harmonie des ingrédients en fonction de la délicatesse des fragrances et de l'action spécifique recherchée.

L'inspiration du maître se reflète dans le nom poétique donné à la nouvelle création, dont la composition exacte reste toujours un secret bien gardé.

LES DIX VERTUS DU "KOH"

Transmises par un Maître Zen du seizième siècle, elles restent toujours la définition ultime de l'encens.

- Ouvre la voie du transcendantal
- Purifie le corps et l'esprit
- Assainit l'atmosphère
- Éveille les sens
- Réconforte dans les moments de solitude
- Apporte paix et sagesse dans l'agitation du quotidien
- Ne lasse pas même à profusion
- Satisfait même à petite dose
- Ne subit pas l'effet du temps
- Ne nuit pas même en utilisation journalière

Fabrication

Les ingrédients soigneusement choisis sont d'abord finement pulvérisés puis tamisés, mélangés et macérés pour que la pâte ainsi obtenue développe la totalité de son arôme et soit enfin transformée en bâtonnets. Ceux-ci seront séchés, sélectionnés et emballés à la main.

Les prix des encens s'expliquent par le prix des différents ingrédients employés, qui sont quelquefois véritablement onéreux.

Par exemple les "Jinko" qui veulent dire en japonais "Le parfum du bois qui coule", sont des résines pétrifiées, très rares, de bois d'Aquilaria. Ils ne développent leurs arômes exceptionnels qu'après des centaines d'années passées sous terre. Leurs prix peuvent même dépasser celui de l'or.

Dans la production de ses encens raffinés "Koh", Shoyeido bannit toute utilisation d'huiles synthétiques, de fragrances artificielles, de substances chimiques, de charbon de bois ou autres matières premières inférieures.

Utilisation

"Koh" assainit l'atmosphère à tout moment, stimule la créativité et favorise la relaxation ou la méditation. C'est l'élément de choix lorsque l'on sert des spécialités asiatiques ou lors de la cérémonie du thé "Cha-Do".

Au centre du jeu "Ecouter le Koh", les encens vous font découvrir la voie du "Koh-Do".

Il peut être utilisé pour le plaisir seulement ou s'offrir en cadeau original et raffiné, toujours très apprécié.

Mode d'emploi

Allumer le bâtonnet et puis souffler la flamme, il se consume seul et lentement.

Le placer dans un brûleur destiné à cet effet ou le piquer dans un bol de sable ou de cendre.

Détendez-vous et sentez le stress et les soucis de la vie quotidienne "s'envoler doucement en fumée".

L'encens ne doit pas se respirer directement, car la subtilité des fragrances se développe mieux à environ un mètre de distance.

Emballage

Les emballages des produits Shoyeido ont tous été créés par des artistes réputés et leur esthétique recherchée ajoute une note de beauté à leur exceptionnelle qualité et pureté.

L'ART D'ÉCOUTER LE KOH"

Originaire de Chine, la tradition de l'encens à été introduit au Japon au sixième siècle en même temps que le Bouddhisme.

Au début les "Koh" s'utilisaient uniquement lors des cérémonies religieuses, mais bien vite la noblesse de la cour impériale prit goût à ces "Fumées de bois exotiques".

Les fragrances s'affinèrent de plus en plus et servirent à parfumer les locaux et les kimonos.

L'art de reconnaître les encens se développa en cérémonie répandant à des rituels établis pour "Ecouter le Koh" (= retrouver les différentes fragrances). C'est ainsi que naquit "Koh-Do" la voie de l'encens à l'instar de "Cha-Do" la voie du thé et "Ka-Do" la voie des fleurs.

Avec le temps les «Koh» gagnèrent de plus en plus de popularité et firent bientôt partie de la vie quotidienne des japonais.

Pourtant, suite aux guerres, l'approvisionnement en matières premières faisant défaut, l'encens tomba dans un certain oubli.

Aujourd'hui on peut observer un nouveau regain pour cette voie fascinante, que Shoyeido a su conserver intacte à travers les générations.

Dans aucun autre pays les encens n'ont atteint un degré de sophistication et une signification tels qu'au Japon.

Il n'est donc pas étonnant qu'aujourd'hui encore, les plus fins et les plus précieux nous viennent du "Pays du Soleil Levant".



NATURE & TRADITION

Dans chacun de ces encens subtils, préparés avec soins selon des recettes traditionnelles, on peut retrouver jusqu'à 50 ingrédients naturels différents

Hoyel-koh - Le Trésor Eternel

Bonheur et Accomplissement, Fleur

Bois de santal, clou de girofle, cannelle et épices.

S2015 Boîte de 35 bâtons d'une heure 4,40

Daigen-koh - Nobles Origines

Réconfort et Compréhension, Épicé.

Bois de santal, cannelle, rhubarbes, benjoin, clou de girofle

S2025 Boîte de 35 bâtons d'une heure 5,25

Kyo-nishiki - Feuillage d'Automne à

Kyoto

Energie et Inspiration, Clair

Bois de santal, cannelle, patchouli, benjoin et épices.

S2035 Boîte de 35 bâtons d'une heure 4,85

Kin-kaku - Le Pavillon d'Or

Cérémonial et méditatif

Cannelle, bois de santal, clou de girofle, patchouli, benjoin.

S2045 Boîte de 35 bâtons d'une heure 6,60

Kyo-zakura - Fleurs de Cerisier de Kyoto

Conscience et Régénération

Bois de santal, cannelle, rhubarbes, benjoin, clou de girofle.

S2055 Boîte de 35 bâtons d'une heure 8,35

Nokiba - Jardin de Mousse

Léger et sensuel comme la musique.

Bois de santal, benjoin, patchouli et épices

S2065 Boîte de 35 bâtons d'une heure 6,60

Gozan - Les Cinq Collines

Détente - Contemplation - Chaud.

Bois de santal, patchouli, clou de girofle et épices

S2075 Boîte de 35 bâtons d'une heure 11,40

Haku-un - Le Nuage Blanc

Équilibre intérieur, exalte l'âme

Bois de l'aigle (Jinkô), benjoin, bois de santal, épices.

S2085 Boîte de 35 bâtons d'une heure 18,85

KOH INCENSE

Moku/ Tree /Arbre

Bois de Santal, Benjoin, Patchouli et autres épices

S5515 Boîte de 35 bâtons de 30 min. 6,60

Ume / Plum / Prune

Nard, Benjoin, Bois de Santal, Cannelle et autres épices

S5525 Boîte de 35 bâtons de 30 min. 6,60

Kusa / Plum / Herbe

Bois de santal, clou de Girofle, Patchouli, Camphre

S5535 Boîte de 35 bâtons de 30 min. 6,60

MAGNIFISCENTS

Diamond - Energie

S0615 Boîte de 35 bâtons de 30 min. 6,25

Ruby - Puissance

S0625 Boîte de 35 bâtons de 30 min. 6,25

Emeraude - Conscience

S0635 Boîte de 35 bâtons de 30 min. 6,25

Saphir - Dévouement

S0645 Boîte de 35 bâtons de 30 min. 6,25

Améthyste - Equilibre

S0655 Boîte de 35 bâtons de 30 min. 6,25

Inspiration

S7315 Boîte de 35 bâtons de 30 min. 9,20

Peace - Paix

S7325 Boîte de 35 bâtons de 30 min. 9,20

Hope - Espoir

S7335 Boîte de 35 bâtons de 30 min. 9,20

Joy - Joie

S7345 Boîte de 35 bâtons de 30 min. 9,20

Love - Amour

S7355 Boîte de 35 bâtons de 30 min. 9,20

DAO

MÉDITATION ZEN

Spécialement créés par Shoyeido pour les monastères Zen, ces encens développent des parfums profonds et fortement purifiants.

Ils sont un soutien efficace pour les moments d'intériorisation et de méditation.

Particulièrement adaptés pour de grands espaces, ils sont aussi recommandés pour les rituels de Feng Shui.

Morning Zen

Pour le matin

Bois de santal, cannelle, patchouli, résine de benjoin et épices

S2115 Boîte de 30 bâtons de 2 heures 20,15

Evening Zen

Pour le soir

Bois de santal, clou de girofle, patchouli, résine de benjoin et épices.

S2125 Boîte de 30 bâtons de 2 heures 23,10

Sitting Zen

À tous moments

Bois de santal, clou de girofle, cannelle, épices.

S2135 Boîte de 30 bâtons de 2 heures 17,25

Étui de Conservation

Réalisé en bois naturel et simplement traité à la cire d'abeille, cet étui sous forme de tube vous permettra de conserver vos encens d'une heure de la meilleure manière qu'il soit.

S8005 Pour encens de 30 minutes 18,00

S8015 Pour encens d'une heure 21,90



BRULE ENCENS

BE015	Petite "Marmite" en terre	7,05
BE025	Latte épaisse avec incrustations	4,15
BE045	Grande latte avec Etoile	2,00
BE095	Bambou	5,60
BE125	Brûle encens : Bouddah	5,60
BE135	Brûle encens : Feuille	6,00
BE505	"Coupelle" en grès	13,00
BE515	"Rectangulaire" en grès	13,00
BE525	"Bateau" en grès	13,00

HYGIÈNE NASALE : LE LOTA

Ses Origines :

La Douche Nasale ou "Jala Neti" représente l'une des 6 actions de purification du corps par nettoyage interne préconisé par le Hatha Yoga vieux de plus de 4000 ans.

Ses actions :

- Détendre et relaxer.
- Accroître les résistances au stress.
- Améliorer la perméabilité respiratoire.
- Reconstituer la muqueuse endo-nasale.

Ses Indications :

- Les rhumes.
- Les rhinites chroniques
- Les sinusites.
- Les allergies.
- Les muqueuses sèches.
- Perte de l'odorat.
- Une gêne respiratoire.
- Le ronflement.
- L'insomnie.
- Les céphalées et les migraines.
- Pour détoxiquer (tabac, alcool).
- Pour les personnes qui travaillent dans des endroits très poussiéreux.

H955	Lota grès	21,70
H965	Lota plastic	14,50



BOUGIE AURICULAIRE INDIGO



Procédé d'origine Ancestrale

Les peuples d'Asie et les Indiens d'Amérique du Nord ont transmis à travers les temps, leurs secrets d'hygiène par les produits naturels.

Ainsi les Indiens Hopi, peuple d'une grande spiritualité, possédant de profondes connaissances des traitements naturels, nous ont légué leurs bougies auriculaires.

L'intérêt de celles-ci réside dans le fait qu'elles agissent non seulement au niveau du conduit auditif, pour l'en débarrasser du cérumen accumulé ou des bouchons (comme le fait la seringue), mais également qu'elles activent les **circulations sanguine** et **lymphatique** au niveau de l'oreille interne et, par conséquent, l'élimination des **déchets** qui s'y trouvent.

Les bougies Indigo sont fabriquées intégralement à la main et composées de produits biologiques à haut pouvoir vibratoire. Elles se présentent sous la forme d'un cylindre d'une vingtaine de centimètres fait d'un tissu de lin très léger, genre gaze, imprégné et rendu rigide par de la **cire d'abeille** additionnée de **plantes médicinales** pulvérisées et d'**huiles essentielles**.

Mode d'Action :

Les bougies Hopi agissent de différentes manières.

La **chaleur** qui est dégagée lors de la combustion irradie doucement et agréablement jusqu'au pied de la bougie et active les échanges cellulaires au niveau de l'oreille. L'air chaud montant dans le cylindre de la bougie provoque un "**effet cheminée**", c'est à dire un courant d'aspiration vers le haut qui a pour conséquence les effets bénéfiques suivants:

- la cire accumulée dans le conduit auditif est ramollie et **aspirée** vers l'extérieur. Dans le cas de bouchon, le même processus a lieu mais plusieurs séances sont nécessaires pour les extraire complètement.
- les glandes sudoripares et sébacées sont stimulées. Si elles sont bouchées, elles se vident et reprennent leurs fonctions normales de filtration et d'élimination.
- les circulations sanguine et lymphatique sont renforcées, permettant ainsi une meilleure **irrigation** et **épuration** des appareils auditif et de l'équilibre.
- La personne traitée a la sensation très nette d'avoir la tête plus dégagée et légère, elle entend mieux, les maux de tête peuvent diminuer ou disparaître progressivement.

H905	Bougies Hopi (la paire)	9,00
H915	Cure oreille métallique	2,50

L'Entreprise Walter Rau.

En 1928, **Walter Rau** a fondé son entreprise à Stuttgart-Möhringen, spécialisée dans la fabrication de savons doux. Dans une période de crise économique, celle-ci a su élaborer des produits d'avenir grâce à des procédés naturels et développer un réel engagement social. Le but était et est toujours de faire connaître l'efficacité et le bienfait des plantes au travers des produits de soins corporels. De nos jours, environ 90 personnes sont employées dans la fabrication, les laboratoires et l'administration de cette entreprise familiale usant de méthodes modernes.

En ce qui concerne les extraits de plantes, nous favorisons l'utilisation des plantes issues de cultures biodynamiques ou de nos propres cultures biologiques. Les produits **Walter Rau** sont exportés dans divers pays européens ainsi que dans les pays d'Outre-Mer.

Walter Rau Protège l'Environnement.

Depuis la création de l'entreprise, nous veillons au choix méticuleux des matières premières et des extraits de plantes qui entrent dans la composition de nos produits. Ceux-ci sont tous biodégradables et ne présentent aucun risque pour l'environnement. Pour le conditionnement de nos produits, nous utilisons autant que possible des bouteilles en verre. Les bouteilles en plastique et les étiquettes sont en polyéthylène et tous nos emballages et dépliants sont recyclables à 100 %.

Pour nos envois, nous utilisons principalement des boîtes en carton composées d'un taux important de matières recyclées.

Dans notre gamme de produits nous n'avons pas d'aérosol. Le "**Déodorant Speick**" à atomiseur mécanique a été, en 1977, l'un des premiers produits de ce type sur le marché.

SPEICK

La Petite Plante de Grande Tradition

Depuis plus de deux millénaires, les extraits précieux issus de la petite plante speick sont utilisés pour des soins corporels efficaces et bienfaisants. Les habitants des hautes régions des Alpes, connaissant bien les plantes, récoltaient la speick (Valériane celtique) pour l'expédition jusqu'en Asie et en Afrique. Dans ses extraits précieux s'harmonisent des substances stimulantes et calmantes, c'est pourquoi la speick apporte équilibre et bienfait.

De nos jours, dans un monde particulièrement stressant, des soins corporels appropriés et efficaces sont nécessaires. Grâce à notre gamme de produits **Speick** vous donnerez à votre peau une fraîcheur naturelle ainsi qu'un soin relaxant.

La Petite Plante aux Grands Effets

La speick pousse dans les régions montagneuses démunies de tout arbre, au sommet des Alpes. La lumière intense et l'air pur lui confèrent force et fraîcheur vivifiante. L'arôme amer et épicé, unique en son genre, provient de l'huile extraite de la racine de cette petite plante particulièrement robuste.

Seuls les produits authentiques **Speick - Walter Rau** contiennent des extraits de speick, qui leurs confèrent un caractère unique et incomparable, tant par son arôme que par son action de soins bienfaisante.

Pour un Soin Corporel Intensif

Les produits **Speick** sont fabriqués avec un soin minutieux, en parfait accord avec les techniques modernes. Grâce à la tradition et au progrès, une qualité exceptionnelle, caractéristique de la marque réputée **Speick**, est garantie. Le but de notre travail et de nos recherches est de satisfaire pleinement et en permanence à vos besoins réels.

Depuis des dizaines d'années, nos recherches constantes, le choix méticuleux des matières premières ainsi qu'une culture biologique respectant l'environnement sont les bases essentielles des produits **Speick**.

Produits pour la Douche et le Bain

Le Véritable Savon Speick

Öko-test Très bon

Depuis des dizaines d'années le véritable savon "**Speick**" est fabriqué à l'ancienne selon une recette ancestrale à base d'un mélange d'huiles essentielles, particulièrement choisies, qui lui confèrent sa fraîcheur unique et son parfum amer-épicé. Il se distingue par son action nettoyante, purifiante et hydratante.

W1005 Savon de 100g

2,70

Le Savon Crème Liquide

Allié en un seul produit Savon et Crème hydratante. Il nourrit et protège la peau grâce à ses protéines hydratantes, son gel d'**Aloe vera** et ses extraits de plantes (à base d'huiles essentielles de lavande, de romarin et de bois de santal) qui s'harmonisent avec l'extrait amer-épicé de la speick.

W2815 Flacon de 300ml

6,10

W2845 Recharge 300ml

5,20

Savon Crème Liquide au Tea Tree

Allié en un seul produit Savon et Crème hydratante. Il nourrit et protège la peau grâce à ses protéines hydratantes, son gel d'**Aloe vera** et ses extraits de plantes (à base d'huiles essentielles de lavande, de romarin et de bois de santal) qui s'harmonisent avec l'extrait amer-épicé de la speick.

W5945

7,10

Gel Douche Déo

nettoie la peau en douceur et désodorise grâce aux extraits de plantes, notamment de sauge et d'huile d'orange. Diverses huiles essentielles (bergamote, pin, lavande) mélangées à l'extrait de speick lui donnent une note fraîche et aromatique. Après la douche, les protéines naturelles agissent et renforcent l'hydratation des couches supérieures de l'épiderme

W1485 Flacon de 250 ml

6,30

Gel Douche Sensitive

Gel douche doux pour le corps et les cheveux. Idéal pour les peaux sensibles. Naturellement rafraîchissant et calmant avec des effets hydratants. Contient des extraits de speick.

W2655 Flacon de 250 ml

6,30

Huile de Douche

Produit 100% naturel lavant tout en douceur et possédant une action bienfaisante sur la peau due à sa composition de 50% d'huiles végétales et d'extrait de calendula et de Valériane celtique. Réalisé sans silicone, sans huile minérale, sans émulsifiant, sans conservateur.

W2785 Flacon de 200ml 8,55

Soins pour le Corps

Huile pour le Corps



Garde la peau souple et est idéal après le sport, le sauna et pour le massage. Réalisé à base d'huiles végétales (colza - jojoba). Contient la véritable Valériane Celtica qui signe tous les produits Speick.

W2435 Flacon de 200ml 13,70

Lotion corporelle

Soin hydratant protecteur à base de plantes pour toute la famille. Également adapté aux peaux sensibles. Aux vertus équilibrantes de la plante Speick et aux précieux extraits d'aloès, de romarin, de camomille et de calendula.

W1575 Flacon de 250 ml 12,60

Déodorants

Deo-Stick

Désodorise et hydrate la peau grâce à ses baumes traitants et ses extraits de plantes (clou de girofle, sauge). Il est également recommandé pour les peaux sensibles puisqu'il ne contient que très peu d'alcool.

W1605 Stick de 40 ml 6,50

Déo-Roll Öko-test Très bon

C'est un déodorant doux et naturel au parfum délicat et frais, aux extraits de sauge, de camomille et de véritable speick. Il contient de l'eau de source des Thermes de "Schlangenbad".

W11655 Flacon de 50 ml 7,70

Déo-Spray Öko-test Bon

Désodorise en douceur grâce aux extraits d'échinacée et de sauge.

W1675 Flacon de 75 ml 9,20

W1685 Recharge 8,50

Eau de Cologne

Stimule et rafraîchit grâce à sa note aromatique amère-épicée.

W1355 Flacon de 100 ml 15,10

Crème pour les Mains

Öko-test Très bon

Nourrit grâce à sa composition de glycérine, d'eau de source des Thermes de "Schlangenbad", d'huiles essentielles particulièrement choisies (citronnelle, lavande, petitgrain) et d'extrait véritable de speick qui lui donnent son parfum délicat et frais.

W1535 Tube de 50 ml 4,90

SPEICK MEN

Gel douche corps et cheveux

Le petit plus rafraîchissant et tonifiant pour homme. Soin douche vivifiant et stimulant aux substances actives à l'action apaisante et hydratante. **Astuce** : le gel douche Speick Men est également un soin capillaire. Ainsi, il deviendra vite l'indispensable compagnon de vos voyages et de vos activités sportives.

W10975 Flacon de 250 ml 6,50

Déodorant

Spécialement conçu pour l'homme, ce déodorant à la fraîcheur tonique agit naturellement, tout en douceur, grâce à une synergie de substances actives végétales. Idéal pour apaiser et hydrater la peau. Vous apprécierez sa fraîcheur vivifiante et tonifiante. Atomiseur mécanique respectueux de l'environnement.

W10955 Spray de 100 ml 11,20

Produits de Rasage

Stick de Rasage

Nourrit grâce à ses baumes traitants à base de plantes et sa composition d'huiles essentielles. Sa mousse crémeuse rend la peau lisse lors d'un rasage au blaireau qui, de nos jours, est à nouveau très apprécié.

W1785 Stick de 50 g 3,90

Crème de Rasage

Öko-test Recommandé

Crème-savon nourrissante qui rend la peau douce et lisse. La cire d'abeille et la glycérine nourrissent et hydratent la peau en douceur. Sa composition d'huiles essentielles combinées avec l'extrait véritable de speick donne à la crème de rasage sa note fraîche et aromatique. Elle donne une mousse fine qui tonifie, protège et rafraîchit après chaque rasage.

W1705 Tube de 75 ml 4,30

Mousse à raser

Öko-test Très bon

Pour un rasage parfait et doux. Contient de la glycérine pour hydrater, un gel d'aloès vera pour donner un aspect velouté et une cire crémeuse pour adoucir et prendre soin de la peau.

W1765 Bombe de 200ml 6,50

Pre Electic Shave Lotion

Soigne et calme les peaux sensibles après chaque rasage. Apaisant et crémeux grâce à ses extraits de Calendula et autres, tel que le précieux gel d'aloès Vera, le Bisabolol naturel et la vit.E.

W1955 Flacon de 100 ml 12,50

After Shave Baume

Öko-test Bon

Soigne et calme les peaux sensibles après chaque rasage. Apaisant et crémeux grâce à ses extraits de Calendula et autres, tel que le précieux gel d'aloès vera, le Bisabolol naturel et la vitamine E.

W11835 Flacon de 150 ml 13,10

After Shave Lotion **Öko-test TrèsBon**

Protège, tonifie et rafraîchit après chaque rasage grâce à sa note aromatique et sa composition d'huiles essentielles.

W1855 Flacon de 100 ml 12,30

Crème intensive

Spécialement conçue pour l'épiderme masculin sensible. La crème intensive Speick Men optimise la protection, l'hydratation et l'activation des fonctions vitales régénératrices de la peau. Contient des substances actives tirées de cultures biologiques (kbA) ainsi que l'extrait de la plante alpine Speick issue de production sauvage biologique contrôlée.

Pratique et hygiénique, le conditionnement en distributeur facilite le dosage de cette crème.

W11901 Flacon de 50 ml 13,00



Critères du label BDIH décerné aux "cosmétiques naturelles contrôlées" :

1. Substances végétales – dans la mesure du possible, issues de l'agriculture biologique contrôlée
2. Protection des animaux – pas d'essais sur les animaux et aucune matière première prélevée sur des animaux morts
3. Matières premières minérales autorisées
4. Réglementation des processus de fabrication homologués pour les produits fabriqués à partir de substances naturelles
5. Volonté déclarée de renoncer à l'utilisation de colorants et de parfums synthétiques ainsi que de produits éthoxylés
6. Conservation – seuls sont autorisés les méthodes de conservation naturelles et un certain nombre de systèmes reproduisant les processus naturels
7. Absence de rayonnement radioactif
8. Contrôle effectué par un institut spécialisé en la matière

Pour plus de renseignements :

www.kontrollierte-Naturkosmetik.de

SPEICK THERMAL

Ligne de soins vivifiante

Speick Thermal est un soin intégral pour le corps et le visage, conçu pour les peaux exigeantes et sensibles. Au sein d'une ligne cosmétique haut de gamme, Speick Thermal associe aux propriétés de l'eau thermal de Schlangenbad, extrêmement douce et riche en acide silicique, l'extrait actif de l'algue *Spirulina plantaxis* et l'extrait équilibrant de la plante Speick.

Savon "Sensitive"



Savon réalisé à base huile végétale pures, d'eau thermal silicieuse de Schlangenbad, d'huiles essentielles sélectionnées, d'extrait d'algues et de Speick. Ne contient pas de parfum de synthèse, ni de colorant et conservateur.

W4005 Savon de 100g 4,00

Gel douche Algue & Silice



Adapté aux peaux les plus sensibles grâce à son action neutre, ce soin nourrit la peau sous la douche. Les agents actifs de l'eau thermale, de l'algue et de l'extrait de Speick ont un effet bienfaisant sur le corps.

Astuce : utiliser une éponge pour obtenir une mousse délicate et généreuse. L'effet de massage stimule l'organisme en profondeur.

W4045 Flacon de 250ml 7,70

Gel douche Argousier



Une formule à base d'extrait pur de baies d'argousier. Fortifie et régénère la peau.

W4165 Flacon de 250ml 7,70

Gel douche Gingko



Une formule à base d'extrait pur de gingko, connu pour ses effets vivifiants et fortifiants. Pour augmenter votre tonus aux premières heures de la journée.

W4185 Flacon de 250ml 7,70

Body Lotion - Lait Corporel



Une lotion riche et légère. Hydrate et protège la peau grâce aux substances actives.

Pour intensifier l'action, réchauffer les paumes des mains en les frottant l'une contre l'autre avant d'appliquer la lotion. Masser par mouvements circulaires en direction du coeur.

W4025 Flacon de 150ml 11,30

Déo Spray



Effet longue durée, douceur et fraîcheur vivifiante grâce aux extraits végétaux. Déodorant neutre aux composants naturels, sans sels d'aluminium. Préviendrait la décomposition enzymatique de la sueur et empêche la formation de mauvaises odeurs sans perturber l'équilibre de la flore cutanée.

W4065 Spray de 75ml 11,10

Déo Roll



Déo aux principes actifs biologiques pour 100% de sensation thermal à domicile. Effet hydratant grâce à ses ingrédients : silice, extrait d'algues et de Speick. Sans conservateur ni sels d'aluminium.

W4205 Flacon de 50ml 10,50

Lait démaquillant



Ce soin nettoyant et stimulant aux extraits de speick est spécialement élaboré pour la peau sensible du visage. Il nettoie en douceur la peau en profondeur et la prépare à recevoir de manière optimale les soins nourrissants d'une crème de jour ou de nuit. Conditionné dans un flacon distributeur.

W4121 Flacon de 100 ml 14,10

SPEICK WOMEN



Un concept beauté inédit

Conformément à notre philosophie, nous utilisons "toujours le moins possible et jamais plus que le nécessaire".

A une époque où un nombre croissant de personnes présentent des tendances à l'allergie, les scientifiques sont de plus en plus nombreux à mettre en garde contre les changements trop fréquents de produits cosmétiques. Un corps qui se trouve en permanence confronté à de nouvelles substances court en effet le risque de voir diminuer ses facultés réactives. Le fait est confirmé par un certain nombre d'utilisateurs qui se plaignent de "réactions d'intolérance de la peau" observées à la suite d'essais trop répétés de produits cosmétiques différents.

Nous veillons en conséquence à ce que nos produits soient essentiellement composés de substances naturelles – à base de plantes ou d'origine minérale – soigneusement adaptées les unes aux autres. Ces substances sont à la fois efficaces et bien tolérées par la peau.

Speick Women ne contient ni conservateurs ni colorants.

Sa fragrance naturelle est le résultat d'une composition d'huiles essentielles pures qui procurent au corps et à l'esprit équilibre et harmonie.

Speick Women des produits de pointe intelligents, nés de la longue expérience de la société **Walter Rau** dans le domaine des "cosmétiques naturelles"

Soin douche



....faites de la douche un moment d'exception pour une peau merveilleusement douce et satinée et une incomparable sensation de bien-être. Spécialement conçu pour le soin des peaux sensibles, ce produit permet un nettoyage de la peau en douceur. Sa texture crémeuse est enrichie d'agents hydratants d'origine naturelle pour une intense sensation de propreté et un aspect parfaitement soigné. Parfum frais et aromatique des huiles essentielles et extraits Speick aux effets équilibrants pour une plus grande élasticité et une vivifiante fraîcheur.

Astuce pratique : l'application du produit à l'aide d'une éponge permet d'optimiser les effets de cette mousse légère et abondante. Cette méthode d'application permet par ailleurs d'exercer sur le corps un effet massant particulièrement stimulant et intensif.

W2255 Flacon de 200 ml 7,80

Déodorant Spray



... effet longue durée, fraîcheur vivifiante et soin doux grâce aux extraits de plantes. Ce déodorant aux effets neutres sur la peau est basé sur un principe actif naturel.

Principe actif : permet de prévenir la dégradation enzymatique de la transpiration et d'empêcher ainsi la formation d'odeurs sans détruire la flore épidermique.

W2275 Spray de 75ml 9,50

SAVONS VÉGÉTAL

Savons fabriqués par le processus de saponification traditionnel d'ébullition en chaudron à partir d'huile de palme, de coco et d'olive. Ils contiennent une crème traitante, des extraits de plantes et des huiles essentielles.

Savons Melos de 100g

W7275	Aloe Vera	2,10
W7285	Limette	2,10
W7295	Argousier	2,10
W7315	Au lait	2,10
W7325	Eglantier (Rose sauvage)	2,10
W7355	Miel	2,10
W7385	Lavande	2,10
W7415	Aux algues	2,10
W7435	Olive	2,10
W7445	Calendula	2,10

Savons Tjota de 225g

W5725	Rose Sauvage	3,10
W5805	Petit lait	3,10
W5685	Miel	3,10
W5745	Lavande	3,10
W5775	Aloès Vera	3,10

Bo WEEVIL

COTON BIO

C9035	Coton hydrophile /50g	2,10
C9041	Disques démaquillants /50pcs	2,30

SACS EN COTON BIO

SAC05	Sac toile en coton	10,00
SAC06	Sac filet en coton	6,00
SAC06C	Sac filet en coton coloré (turquoise - parme - pistache)	7,20

PRODUITS VALNET**LES PRÉPARATIONS BIO****Tégarôme**

Apaie les petits accidents cutanés

V105 Flacon de 50 ml 19,00**V10M5 Flacon de 15 ml 9,50****Climarôme**

L'inhalation naturelle aux huiles essentielles

V205 Flacon de 50 ml 15,40**V20M1 Flacon de 15 ml 7,70****Odarôme**

Pour diffuseurs d'arômes, purifie l'air ambiant

V305 Flacon de 50 ml 16,60**V30M5 Flacon de 15 ml 8,30****Volarôme**

Protège des insectes et les éloigne

V405 Flacon de 50 ml 9,40**Dynarôme**

La solution pour vos jambes

V505 Flacon de 100 ml 13,75**V50M5 Flacon de 50 ml 7,65****Flexarôme**

Souplesse des articulations, décontraction des muscles

V605 Flacon de 100 ml 15,50**V60M5 Flacon de 50 ml 8,55****Biobadol**

Le bain relaxant

V705 Flacon de 100 ml 16,00**V70M5 Flacon de 50 ml 9,15****Babibad**

Favorise le sommeil des enfants

V805 Flacon de 100 ml 11,40**Alg-essences**

Comme une thalasso à domicile

V905 Boîte de 6 bains 20,65**LES HUILES ESSENTIELLES****BIO****Arbre à thé**

L'ami de la peau

VAR5 Flacon de 10 ml 7,60**Basilic**

L'allié de votre digestion

VBA5 Flacon de 10 ml 11,35**Bergamote**

Parfum anti-déprime

VBE5 Flacon de 10 ml 10,30**Cannelle**

contre la fatigue et les refroidissements

VCA5 Flacon de 5 ml 12,85**Citron**

Pour une meilleure circulation

VCI 5 Flacon de 10 ml 7,10**Citronnelle**

L'ennemi des insectes

VCI T5 Flacon de 10 ml 5,75**Clou de Giroflier**

Hygiène buccale et aromatisation

VCL5 Flacon de 5 ml 4,60**Cyprès**

Pour des jambes légères

VCY5 Flacon de 10 ml 11,40**Eucalyptus Globulus**

Contre les refroidissements

VEG5 Flacon de 10 ml 4,40**Eucalyptus Radiata**

Dégage les voies respiratoires

VER5 Flacon de 10 ml 6,15**Genévrier**

Tonus, digestion et décontraction musculaire

GEN5 Flacon de 10 ml 13,35**Géranium Rosat**

Le soin de la peau

VGER5 Flacon de 10 ml 13,45**Hélichryse Immortelle**

La solution anti-choc

VHE5 Flacon de 5 ml 22,45**Laurier Noble**

Décontractant et apaisant

VLAU5 Flacon de 10 ml 19,25**Lavande Fine**

Calme retrouvé et tête légère

VLF5 Flacon de 10 ml 9,00**Lavandin Abrial**

Garant de sérénité

Docteur Valnet

VLA5 Flacon de 10 ml Mandarine Parfum de calme	4,90	VTH5 Flacon de 10 ml Vanille Extrait douceur sucrée	13,30
VMA5 Flacon de 10 ml Marjolaine Pour les nerveux	7,70	VVA5 Flacon de 10 ml Vétiver Stimulation de la peau	5,70
VMAR5 Flacon de 10 ml Menthe Poivrée Pour une parfaite digestion	15,40	VVE5 Flacon de 10 ml Ylang-Ylang Pour les cœurs endiablés	13,00
VME5 Flacon de 10 ml Myrte Rouge Douceur pour les bronches	9,20	VYL5 Flacon de 10 ml	12,75
VMY5 Flacon de 10 ml Niaouli Le puissant désinfectant	8,35	Base pour bains	
VNI5 Flacon de 10 ml Orange Douce Détente et digestion	6,55	VBB5 Flacon de 100 ml	7,40
VORA5 Flacon de 10 ml Origan Vert Ventre plat et gorge pure	5,20	VBBM5 Flacon de 50 ml	4,10
VORI5 Flacon de 5 ml Pamplemousse Pour digérer les graisses	7,50	Huile de massage	
VPA5 Flacon de 10 ml Petitgrain Bigarade Pour des nuits calmes	5,90	VHM5 Flacon de 100 ml	12,95
VPE5 Flacon de 10 ml Pin Sylvestre L'arme anti-froid	6,80	VHMM5 Flacon de 50 ml	7,15
VPI5 Flacon de 10 ml Ravintsara tonifiant et protecteur	8,60	Flacon doseur de 60ml	
VRA5 Flacon de 10 ml Romarin L'ami du foie	9,00	VFL5 Flacon de 60 ml	1,55
VRO5 Flacon de 10 ml Sapin Baumier La douceur balsamique	9,50	Diffuseur Santessence	
VSAP15 Flacon de 10 ml Sarriette des Montagnes Energisante et défensive	9,30	Le diffuseur d'arômes électrique	
VSAR5 Flacon de 5 ml Sauge Sclarée Bien-être au féminin	9,05	VSB5	75,00
VSA5 Flacon de 10 ml Térébenthine Respiration dégagée	14,40		
VTE5 Flacon de 10 ml Thym La panacée désinfectante	3,85		

Pour commander :

Veillez nous communiquer :
vos nom, adresse et numéro de téléphone (pour toute information éventuelle) ou votre numéro de client
si vous en possédez déjà un
le numéro de référence de l'article, sa désignation, son poids et le nombre que vous désirez.

Pour toute commande d'une même référence de thé ou de tisane, ces remises seront consenties :

Sachet de base 100g

5% par sachet de 250g
10% par sachet de 500g
18% par sachet de 1,5kg

Sachet de base 50g

5% par sachet de 125g
10% par sachet de 250g
18% par sachet de 1,0kg

Frais d'envois selon tarif postal en vigueur.

Vous pouvez nous envoyer votre commande de différentes manières :

Par la poste à cette adresse :

**L'Oasis des Saveurs
rue G.Dancot,41
B-5310 Waret-la-Chaussée.**

Par fax :

081 512 447

Par Mail :

laurence@loasisdessaveurs.be

Renseignements :

Par téléphone de 9 à 16h30 au 081 511 647

Par mail : info@loasisdessaveurs.be

Sur le site : www.loasisdessaveurs.be

**Tarif valable sous réserve d'erreur d'impression.
Les prix peuvent être majorés
sans avertissement préalable selon arrivage.**