

# LES BOISSONS CHAUDES: le thé

## 1 CONNAISSANCE DU PRODUIT

### A) HISTORIQUE

Boisson ancestrale aux vertus diététiques universellement reconnues, le thé est surtout synonyme de saveurs et de plaisirs appréciés sur tous les continents. On cultive deux grandes variétés de théiers, celui de Chine et celui d'Inde, avec d'innombrables "crus" appelés "jardins". Le climat, le terrain, l'altitude, l'orientation de ces jardins influencent la qualité, la couleur, le parfum et le goût du thé. Les meilleurs thés sont produits vers 2000 m d'altitude et cueillis au printemps.

### B) PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS ET VARIÉTÉS.

Les principaux pays producteurs sont: l'Inde, le Sri Lanka, la Chine et le Japon. Il existe quatre façons de préparer les feuilles de thés, appelées "couleurs" en raison de l'impact sur la couleur des feuilles et sur leur goût:

- Les thés noirs (complètement fermentés).
- Les thés bleu-vert (ou Wulong, semi-fermentés, même principe mais fermentation plus courte).
- Les thés verts (traités sans fermentation par séchage brutal des feuilles à 100°C).
- Les thés blancs (feuilles non traitées; produit en très petite quantité en Chine et au Sri Lanka).

#### Les différentes étapes de la fabrication (exemple du thé noir):

Cueillette: on prélève le bourgeon terminal de chaque tige dit "pekoe, puis les feuilles. Plus les feuilles seront fines et tendres, meilleur sera le thé.

Flétrissage: les feuilles sont déshydratées et assouplies.

Roulage: permet de libérer les arômes

Fermentation deux à trois heures à 27°C: permet de développer parfums et couleur

Dessication 15 minutes à 90°C: séchage qui permet de stopper la fermentation

Triage: permet de séparer les "pekoe" (bourgeons) et les "broken" (brisures), selon les grades de qualité

#### Les grades de qualité:

Pour chaque catégorie de thé, il existe un classement basé sur la préparation et la présentation des feuilles de thé.

| GRADES                                                             | PRÉPARATION                           | PRÉSENTATION ET QUALITÉ                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>THÉS NOIRS</b>                                                  |                                       |                                                                                         |
| ▪ <b>Flowery Orange Pekoe (FOP)</b><br>(Bourgeons floraux orangés) | Bourgeons et jeunes feuilles entières | En vrac. Excellente qualité. Thé coloré, corsé et parfumé.                              |
| ▪ <b>Broken Orange Pekoe (BOP)</b><br>(Bourgeons orangés brisés)   | Bourgeons et jeunes feuilles brisées. | En vrac. Très bonne qualité. Thé coloré, parfumé et moins corsé que le précédent.       |
| ▪ <b>Dust</b> (Poussières)                                         | Feuilles broyées.                     | Sachet ou mousseline. Bonne qualité, peu parfumé.                                       |
| <b>THÉS VERTS</b>                                                  |                                       |                                                                                         |
| ▪ <b>Gunpowder</b> (Poudre à canon)                                | Jeunes feuilles roulées.              | En vrac. Très bonne qualité. Thé corsé, clair et âcre. Le gunpowder est plus aromatisé. |
| ▪ <b>Natural leaf</b> (feuille naturelle)                          | Feuilles entières.                    |                                                                                         |

### Les produits:

| PRODUITS                                                                                                                                | ORIGINES                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CARACTÉRISTIQUES                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| THÉS NOIRS                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ceylan</li><li>▪ Assam</li><li>▪ Darjeeling</li><li>▪ Keemun</li></ul>                          | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ceylan</li><li>▪ Inde</li><li>▪ Inde</li><li>▪ Chine</li></ul>                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Corsé, s'apprécie à toute heure.</li><li>▪ Corsé, thé du petit déjeuner.</li><li>▪ Fruité, accompagne les pâtisseries.</li><li>▪ Digeste, pauvre en théine, thé du soir.</li></ul> |
| THÉS SEMI FERMENTES                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Oolong</li></ul>                                                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Taïwan</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Goût de miel, très apprécié aux USA.</li></ul>                                                                                                                                     |
| THÉS VERTS                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Gunpowder</li></ul>                                                                             | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Chine et Japon</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Apprécié des Chinois et musulmans.</li></ul>                                                                                                                                       |
| THÉS PARFUMÉS OU D'ASSEMBLAGE                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Breakfast tea</li><li>▪ Earl Grey</li><li>▪ Lapsang Souchong</li><li>▪ Thé de Géorgie</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Assemblage de Ceylan et d'Assam, s'apprécie au petit déjeuner.</li><li>▪ Assemblage de Darjeeling et Keemun, parfumé à la bergamote.</li><li>▪ Thé de Chine fumé et parfumé au jasmin.</li><li>▪ Aromatisé aux agrumes, aux fleurs, aux fruits, aux plantes, etc.</li></ul> |                                                                                                                                                                                                                            |

### C) ACHAT ET COMMERCIALISATION.

#### Les grandes marques:

En France, on trouve les thés de marque Lipton (43%), Twinings (18%), Éléphant (10.5 %), Tetley (8%) et les marques des distributeurs (13%).

#### La commercialisation:

| PRIX D'ACHAT                                                         | COÛT MATIÈRE PAR CLIENT                          |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <u>En sachet:</u> 0.09€ à 0.6€ selon qualité                         | 0.09 à 0.6 Euros                                 |
| <u>En vrac:</u> 22€ /Kg (thé de bonne qualité)<br>77€ /Kg (thé rare) | 0.09€<br>0.31€ } Pour une dose de quatre grammes |

### 2 RÉALISATION ET SERVICE

#### Un thé bien préparé c'est :

- Un thé limpide, sans dépôt parasite
- Du matériel de service propre
- Une infusion suffisante pour convenir à la majorité de la clientèle
- Une température de service d'au moins 60°C
- Différents sucres et produits d'accompagnement

### Technique de réalisation du thé ou infusion en feuille ou en sachet:

| PHASES                                 | MÉTHODE                                                                                                                                                                                                                                             | OBJECTIFS                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ébouillanter la théière</b>         | Mettre de l'eau chaude dans la théière                                                                                                                                                                                                              | Le fait d'ébouillanter la théière permet d'éviter ensuite une déperdition thermique avec l'eau chaude du thé                                                                                        |
| <b>Remplir la théière d'eau chaude</b> | Prendre l'eau chaude à partir de la machine à café, remplir la théière selon la quantité de tasses voulue.                                                                                                                                          | L'eau chaude doit être frémissante et non bouillante. La machine à café distribue une eau à température idéale.                                                                                     |
| <b>Mettre à infuser</b>                | Mettre une cuillère à café de thé par tasse plus une pour la théière.                                                                                                                                                                               | Pour le service du thé en sachet, on compte un sachet par personne. La durée d'infusion est de 3 à 5 minutes maximum, au-delà le thé sera trop fort. Préparer le plateau pendant que le thé infuse. |
| <b>Préparer le plateau de service</b>  | Déposer sur le plateau les sous-tasses, les tasses, les cuillères, le sucrier, le pot d'eau chaude et produits d'accompagnement (ex : pot de lait, tranches de citron). Ne pas oublier une sous-tasse pour la théière.                              | Ne pas assembler les différents éléments, l'assemblage se fera à proximité du client. Toujours accompagner le thé d'un pot d'eau chaude au cas où l'infusion serait trop forte.                     |
| <b>Enlever les feuilles et envoyer</b> | Filtrer le thé ou retirer les feuilles, vérifier si la décoction est suffisante. Il vaut mieux que le thé soit un peu plus fort que pas assez.                                                                                                      | Il ne faut pas laisser le sachet ou les feuilles de thé au client                                                                                                                                   |
| <b>Service à table</b>                 | Disposer dans l'assiette d'attente le matériel (tasses, sous-tasses, cuillère) et servir le thé par la droite du client. Penser à servir le lait froid, s'il y a lieu, avant le thé. Laisser la théière et les produits d'accompagnement sur table. | Pour éviter de tacher la nappe, maintenir la sous-tasse sous la théière tout en servant.                                                                                                            |

### Les produits d'accompagnement :

Le thé peut s'accompagner d'un pot de lait froid (mais attention, le lait se verse dans la tasse avant le thé), ou de tranches de citron (sans pépins).

### Pour déthéiner le thé :

Laisser infuser deux minutes, puis jeter l'eau. Ainsi 80 % de la théine partira, puis infuser de nouveau.

## 3 LE PETIT LEXIQUE DE LA DÉGUSTATION

| TERME              | DÉFINITION                                                                                                  |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Acidité</b>     | Donne de la fraîcheur et de la nervosité                                                                    |
| <b>Amertume</b>    | Normale pour certains thés riches en tannins. Elle a tendance à se développer lors d'infusions trop longues |
| <b>Astringence</b> | Caractère un peu âpre et râpeux en bouche provoqué par les tannins                                          |
| <b>Corps</b>       | Caractère alliant une bonne charpente et des arômes chaleureux                                              |
| <b>Corsé</b>       | Se dit d'une liqueur ayant du corps                                                                         |
| <b>Fleuri</b>      | Se dit d'un thé riche en arômes                                                                             |
| <b>Jeune</b>       | Se dit d'un thé dont la cueillette est précoce, et qui présente une légère acidité                          |
| <b>Léger</b>       | Thé peu corsé, faible en tannins                                                                            |
| <b>Liqueur</b>     | Nom donné à l'infusion                                                                                      |
| <b>Moelleux</b>    | Se dit d'un thé rond en bouche, velouté et peu acide                                                        |
| <b>Vif</b>         | Caractère d'une liqueur fraîche et légère, de belle expression                                              |