



Les couleurs du thé

Christine Dattner, Marie-France Michalon, Sophie Boussahba

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Les couleurs du thé Christine Dattner, Marie-France Michalon, Sophie Boussahba

 [Download Les couleurs du thé ...pdf](#)

 [Read Online Les couleurs du thé ...pdf](#)

Les couleurs du thé

Christine Dattner, Marie-France Michalon, Sophie Boussahba

Les couleurs du thé Christine Dattner, Marie-France Michalon, Sophie Boussahba

Téléchargez et lisez en ligne **Les couleurs du thé** Christine Dattner, Marie-France Michalon, Sophie Boussahba

192 pages

Extrait

Le thé que vous buvez - qu'il soit blanc, jaune, vert, bleu-vert ou noir - est issu de la même plante, le théier, *Camellia sinensis* de son nom botanique. C'est le travail des hommes, et lui seul, qui, après la récolte, déterminera la couleur, et donc le goût du thé.

Le théier

Le théier cultivé est un petit arbuste à feuilles persistantes de la même famille que la camélia de nos jardins. A l'état sauvage, il peut cependant atteindre 15 mètres de haut. Très adaptable, *Camellia sinensis* est originaire de Chine. Il pousse entre le 42e degré de latitude nord, soit la latitude des Açores, et le 31e degré de latitude sud, soit le niveau de l'Afrique du Sud.

On distingue principalement trois types botaniques de théiers :

° Le *Camellia sinensis*

Ce théier provient à l'origine de la province du Yunnan, dans le sud de la Chine, à la frontière du Myanmar (Birmanie) et du Laos. Très résistant à la sécheresse tout comme aux gelées, il fait merveille en altitude. À l'état libre, non taillé pour la culture, il peut atteindre une hauteur de 6 mètres. Ses feuilles font de 2 à 7 centimètres de long ; elles sont épaisses et vert foncé. La durée de vie de ce théier peut atteindre cent ans. Ses feuilles produisent une infusion très parfumée, subtile, pleine de nuances. Ce type de théier est aujourd'hui privilégié dans les jardins d'altitude au Japon, en Inde (plus particulièrement sur les hauteurs de Darjeeling), au Sri Lanka (thé de Ceylan), en Iran, en Turquie...

En altitude, la récolte s'effectue en général de mars à octobre. Les planteurs comme les amateurs attendent avec impatience cette première récolte de l'année, très savoureuse et qui détermine la cote de la plantation sur le marché. A Darjeeling, sur les contreforts de l'Himalaya, au nord de l'Inde, la «first flush» («première récolte») est souvent réservée par les pays importateurs d'une année sur l'autre et expédiée par avion. Ce thé de printemps a un goût d'amande fraîche, à déguster nature.

En altitude, selon les régions, il faudra attendre environ trois semaines avant d'effectuer une deuxième récolte.

Et il en ira ainsi de trois semaines en trois semaines jusqu'à la récolte automnale d'octobre. Au total, on compte huit cueillettes environ par an.

(...) Présentation de l'éditeur

Blanc, vert, noir, rouge ou, plus rare, jaune, bleu-vert ou violet : les thés proviennent-ils de la même plante ? Ou bien est-ce la fabrication qui leur donne telle ou telle teinte ? Christine Dattner, créatrice de thé, dresse un panorama des thés, couleur après couleur, présentant leur histoire, leurs origines et les secrets de leur fabrication. Elle nous livre aussi les clés de l'art de la dégustation et propose des recettes de grands chefs pour mettre en valeur ces crus d'exception. Les photographies de Sophie Boussahba superbement mises en scène par Marie-France Michalon séduiront tous les esthètes et amateurs de thé. Biographie de l'auteur Créatrice de thé, Christine Dattner travaille dans l'univers du thé depuis 35 ans. Elle fut directrice du comptoir de thés parisien Betjeman & Barton dans les années 1980, créatrice de la marque Les Contes de thé, puis directrice du département thé du groupe Olivier Langlois. Aujourd'hui, elle a créé sa gamme de thé Les Thés Christine Dattner distribuée en France et en Europe. Elle se distingue par ses créations originales de thés aromatisés et ses sélections pointues dans les meilleures plantations. Elle est auteur également de six

ouvrages sur le thé.

Toujours aussi réputée, Marie-France Michalon est styliste. Elle a souvent collaboré aux éditions du Chêne et récemment, pour *Secrets de cuisine des sœurs Scotto* et *Leçons de confiture* de Christine Ferber.

Sophie Boussahba travaille régulièrement au magazine *Marie-Claire maison*, dans le secteur de la publicité (elle a réalisé de nombreux reportages photographiques) et est l'auteure de nombreux livres de style de vie, de décoration et de gastronomie. Ses projets personnels évoquent la nature et l'environnement.

Download and Read Online *Les couleurs du thé* Christine Dattner, Marie-France Michalon, Sophie Boussahba #ZXMT9QV68CB

Lire Les couleurs du thé par Christine Dattner, Marie-France Michalon, Sophie Boussahba pour ebook en ligne Les couleurs du thé par Christine Dattner, Marie-France Michalon, Sophie Boussahba Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Les couleurs du thé par Christine Dattner, Marie-France Michalon, Sophie Boussahba à lire en ligne. Online Les couleurs du thé par Christine Dattner, Marie-France Michalon, Sophie Boussahba ebook Téléchargement PDF Les couleurs du thé par Christine Dattner, Marie-France Michalon, Sophie Boussahba Doc Les couleurs du thé par Christine Dattner, Marie-France Michalon, Sophie Boussahba Mobipocket Les couleurs du thé par Christine Dattner, Marie-France Michalon, Sophie Boussahba EPub

ZXMT9QV68CBZXMT9QV68CBZXMT9QV68CB