



Les thés : une palette de couleurs et de goûts

Il existe six couleurs (ou familles) de thés, obtenues selon le traitement ultérieur des feuilles de théier. Les thés parfumés sont préparés à partir de ces 6 couleurs de thés, mais les thés verts ou noirs en constituent les bases les plus fréquentes. Les thés noirs sont généralement utilisés pour les thés fumés.

Thé noir



Oxydé

Temps d'infusion :

4 minutes à 90/95°C

Thé vert



Pas oxydé

Temps d'infusion :

3 minutes à 75/80°C

Thé blanc



Peut être légèrement oxydé

Temps d'infusion :

5 à 10 minutes à 60/70°C

Thé jaune



Peut être légèrement fermenté

Temps d'infusion :

3 à 20 minutes à 70/80°C

Thé sombre, post fermenté



Post fermenté

Temps d'infusion :

3 à 5 minutes à 95°C

Thé bleu, bleu-vert, Oolong



Partiellement oxydés

Temps d'infusion :

4 à 5 minutes à 95°C

À savoir

Le thé jaune peut se consommer en une infusion, avec un temps d'infusion long entre 2 et 8 minutes, mais aussi en plusieurs infusions courtes et successives. Les infusions successives durent de 1 à 3 minutes et on augmente de 5° la température de l'eau à chaque infusion. À noter que, comme pour les thés blancs et la plupart des oolongs, le thé jaune ne dégage aucune amertume, quel que soit son type de préparation.

À savoir

S'ils s'accrochent très bien d'une infusion classique, les thés sombres dévoileront tous leurs arômes en mettant une dose importante de thé (5 à 10g) dans une petite théière de 10 à 20 cl et en effectuant plusieurs infusions très courtes : quelques secondes pour la première infusion puis 30 secondes supplémentaires à chaque infusion suivante. C'est le "gong fu cha", l'art de préparer le thé en Chine et à Taiwan.

Chiffres clés

400

C'est le nombre de variétés dans la famille des thés

6

couleurs de thés peuvent être obtenues



Comment préparer le thé ?



Pour apprécier pleinement la dégustation d'un thé, le dosage, le temps d'infusion, la température de l'eau et la théière important !

- Pensez à conserver le thé en boîte métallique, à l'abri des odeurs et de la lumière.
- Comptez environ 2 grammes de thé pour un volume d'eau compris entre 10 et 15 cl.
- Utilisez une théière en terre cuite, en fonte ou en porcelaine. Le conseil à respecter : choisissez une théière pour les thés classiques, une pour les thés fumés, une troisième pour les thés parfumés, afin d'éviter les mélanges de saveurs.
- La qualité de l'eau a son importance : l'eau du robinet peut suffire, si elle n'est pas trop chlorée. Sinon, optez pour une eau de source.
- Laissez infuser le temps nécessaire. Retirez le thé, et remuez avant de servir.