

茶

Alice-Emma-Emma-Lisa-Lilwen-
Lucie-Milana-Pauline

LÉGENDE DU THÉ

Tout commence en 2737 avant notre ère, en Chine. Selon la légende, alors que l'empereur Shennong faisait bouillir de l'eau à l'abri d'un arbre pour se désaltérer, une légère brise agita les branches et détacha quelques feuilles. Elles se mêlèrent à l'eau et lui donnèrent une couleur et un parfum délicat. L'empereur y goûta, s'en délecta et en reprit. L'arbre était un théier sauvage : le thé était né.

L'ÉVOLUTION DE LA PRÉPARATION DU THÉ

On parle souvent des "Trois âges du thé".

Il fut d'abord bouilli à l'époque de la dynastie Tang(618-907) puis fouetté sous la dynastie Song (960-1279). On l'écrasait sous une meule afin d'obtenir une poudre très fine, que l'on battait dans de l'eau très chaude avec un fouet en bambou, jusqu'à l'obtention d'une mousse délicate et substantielle. Il fut enfin infusé sous la dynastie Ming (1368-1644).



Au début, le thé était surtout utilisé comme plante médicinale. Pendant les dynasties anciennes, il était consommé pour améliorer la digestion, rester éveillé et purifier le corps. À partir de la dynastie Tang (618-907), le thé devient progressivement une boisson populaire et un élément important de la culture chinoise.



Les différentes façons de boire le thé

En Chine et dans d'autres pays d'Asie, il existe différentes façons traditionnelles mais aussi des façons plus modernes à consommer

➔ **Le thé nature**

la façon la plus classique est de boire le thé nature. Les feuilles de thé sont simplement infusées dans de l'eau chaude. On ne met généralement ni sucre ni lait afin de garder le goût naturel du thé.

➔ **Gongfu cha**

une méthode traditionnelle chinoise pour préparer et boire le thé. On utilise une petite théière et de petites tasses. Le thé est infusé plusieurs fois pour apprécier les différents arômes.

➔ **Celebrations**

Pendant les Mariages, les mariés servent le thé à leurs parents pour montrer respect et gratitude.

Le respect des aînés

Offrir du thé est un geste de politesse et d'humilité.

Pendant les Fêtes traditionnelles

Pendant des événements comme le Nouvel An chinois, le thé accompagne les réunions familiales et les échanges.



Fun fact

Le type de Thé dépend:

- son niveau d'oxydation,
- sa méthode de transformation,
- la variété de la plante,
- la région où il est cultivé.

Type de thé :

- Thé **vert Lucha** : le champion des tasses en Chine !
Goût : frais, végétal et léger.
- **Longjing**, avec sa saveur légèrement noisette,
- **Bi Luo Chun**, qui dégage un arôme fruité et floral.

Infusion à 80°C !



Thé de Chengdu

Zhuyeqing



- Thé vert très fin
- goût frais, léger, un peu sucré
- feuille fine comme des aiguilles, souvent bue dans les salons de thé traditionnels

- Thé ancien et prestigieux
- produit sur le mont Meng
- goût floral et délicat
- considéré comme l'un des premiers thés cultivés en Chine

Mengding Ganlu



cueillette de thé



rafinement



dégustation





Ya'an Mingshan

