

# Toto le thé

Julien Robert

v 3.0 Juin 2019

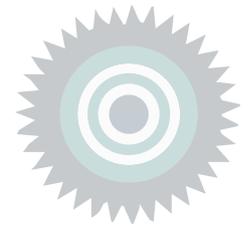


# Table des matières

<b>Objectifs</b>	<b>3</b>
<b>Introduction</b>	<b>4</b>
<b>I - L'origine et les types de thé</b>	<b>5</b>
1. La Chine, berceau du thé .....	5
1.1. Un arbuste nommé Camellia sinensis .....	5
1.2. L'empereur Shen Nong .....	7
1.3. Lu Yu .....	7
2. Les 6 couleurs de thé .....	8
2.1. Le thé blanc .....	8
2.2. Le thé vert .....	8
2.3. Le thé jaune .....	8
2.4. Le thé bleu-vert .....	9
2.5. Le thé noir (ou rouge) .....	10
2.6. Le thé sombre .....	11
2.7. Exercice : Le thé Wulong en image .....	11
2.8. Exercice : Vous venez de découvrir un théier.. ..	12
3. Exercice : Testez-vous ! .....	12
<b>II - L'art de la dégustation</b>	<b>14</b>
1. Les cérémonies du thé .....	14
1.1. La Chine et le Gong Fu Cha .....	14
1.2. Le Japon et le Chanoyu .....	15
2. Les secrets d'un bon thé .....	16
2.1. Les 4 fondamentaux .....	17
2.2. La table d'infusion .....	17
<b>III - Qu'avez-vous retenu ?</b>	<b>18</b>
<b>Conclusion</b>	<b>21</b>
<b>Questions de synthèse</b>	<b>22</b>
<b>Solutions des exercices</b>	<b>23</b>
<b>Glossaire</b>	<b>28</b>
<b>Bibliographie</b>	<b>29</b>
<b>Webographie</b>	<b>30</b>
<b>Index</b>	<b>31</b>

# Objectifs

---



## **IMPORTANT :**

Ce contenu de démonstration a été réalisé par Kelis<sup>1</sup> avec la chaîne éditoriale Opale, avec pour objectif de vous permettre de découvrir ce modèle documentaire de manière quasi exhaustive. En explorant chaque item et les réseaux d'items, ainsi qu'en parcourant les publications disponibles, vous découvrirez et comprendrez comment le contenu est structuré et conçu dans l'application Opale. C'est pourquoi ce module ne peut en aucun cas être assimilé à un véritable ouvrage sur le thé. Par ailleurs, nombre de ses contenus et ressources multimédias sont issus d'internet (Wikipedia et Wikimedia Commons pour la plupart) et lorsque c'est le cas, les sources sont citées dans les métadonnées de l'élément en question.

## **Objectifs du module :**

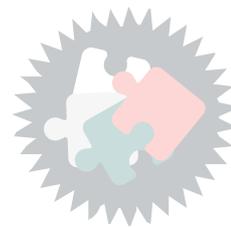
- Connaître l'origine du thé,
- Savoir identifier les différents types de thé,
- Maîtriser les différents modes de préparation et de dégustation,
- Connaître les principaux composants d'une feuille de thé.

---

<sup>1</sup> <https://scenari.kelis.fr>

# Introduction

---



**A la fin de ce module vous aurez acquis une connaissance générale du thé.**

Ce module présente le thé selon différents aspects : historique, culturel ou encore scientifique.



*Dong Ding (Pic Glacé)*

# L'origine et les types de thé



## 1. La Chine, berceau du thé

### 1.1. Un arbuste nommé *Camellia sinensis*

#### Théier



Le théier (*Camellia sinensis*\*), appelé parfois simplement thé, comme l'infusion de ses feuilles, est une espèce d'arbustes de la famille des Théacées. Il est originaire d'Extrême-Orient. Il est largement cultivé pour ses feuilles qui une fois séchées et plus ou moins oxydées, servent à la préparation par infusion du thé. C'est une espèce voisine des *Camellia* horticole. Le terme *Camellia sinensis* signifie mot pour mot « camélia chinois ».



Les théiers

#### Description

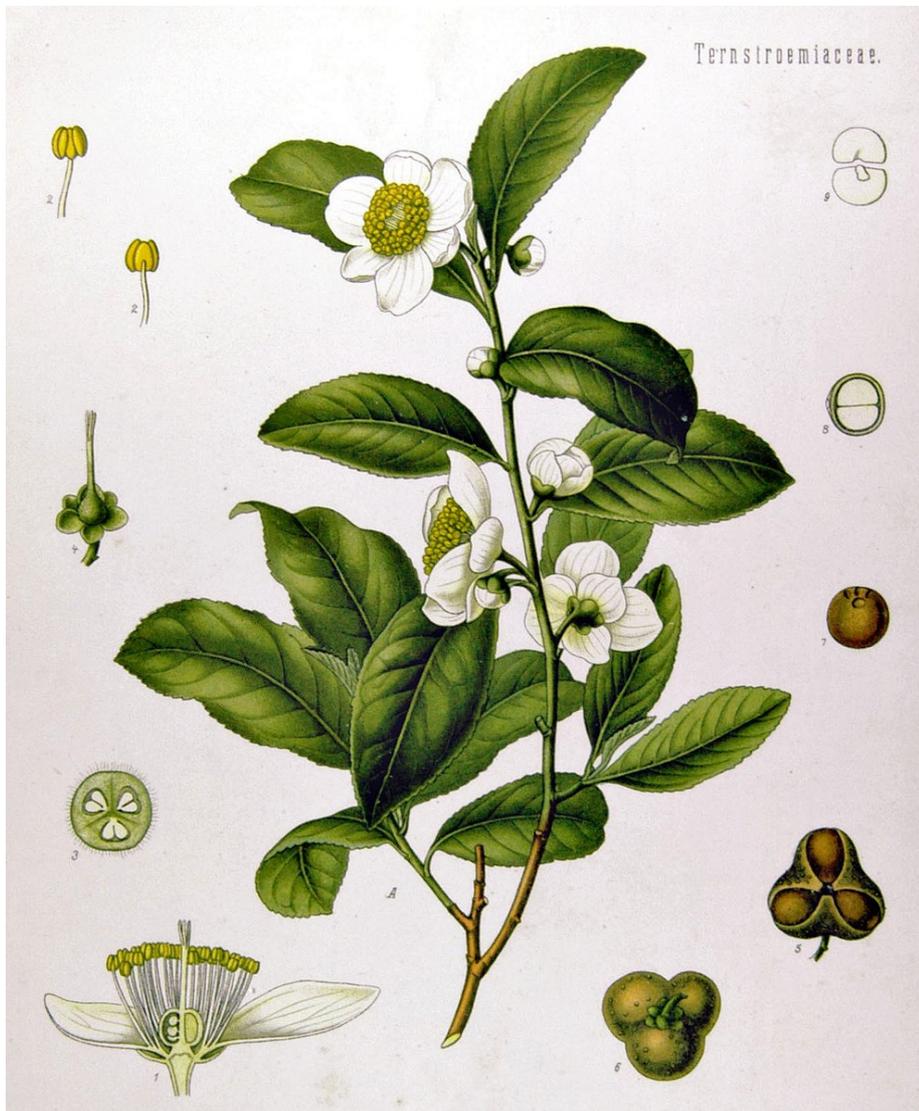
Le théier est un arbre à feuilles persistantes, pouvant atteindre de 10 m à 15 m, jusqu'à 20 m pour certaines variétés. Sa hauteur est limitée par la taille en culture. Il existe des théiers sauvages plusieurs fois centenaires faisant plus de 30 m. Le théier pousse sur les sols acides entre 1 000 et 2 000 mètres d'altitude, sous climat chaud et humide.

L'un des plus vieux théiers au monde (1800 ans) se situe à Pu'er dans la province du Yunnan, dans le sud de la Chine. Le district de Fengqing, dans cette province, se targue également de posséder le plus vieux théier du monde, âgé de 3200 ans et de 10,2 m de haut, portant une frondaison de 11 × 11,3 m d'envergure.

Les feuilles alternes, persistantes, ont une forme allongée, elliptique, longues de 4 à 15 cm, sur 2 à 7 cm de large. Elles sont brillantes, vert foncé, relativement coriaces, avec une texture assez épaisse. Le pétiole est court, de 4 à 10 mm. La base est cunée, l'apex est aigu à acuminé, et les marges sont sciées.

Les fleurs du théier sont blanches à jaune clair, et mesurent entre 2,5 et 4 cm de diamètre. Solitaires ou en petits groupes de 3 ou 4, elles comptent cinq sépales persistants, cinq pétales, parfois plus jusqu'à 7 ou 8, de couleur jaune clair ou blanc-crème, et de très nombreuses étamines jaunes souvent soudées entre elles. L'ovaire est trilobulaire.

Les fruits sont des capsules à déhiscence loculicide de 1,5 à 3 cm de diamètre environ. Les graines peuvent être pressées pour donner une huile.



Étude du théier



Tasse de thé

## 1.2. L'empereur Shen Nong



*L'empereur Shen Nong*

Parmi les légendes qui racontent la naissance du thé, il y a la plus ancienne, qui l'attribue à l'empereur Shen Nong, herboriste émérite de la mythologie chinoise.

D'après cette légende, quelques 2 000 ans avant notre ère, Shen Nong se serait réveillé d'une sieste au pied d'un théier pour découvrir des feuilles de thé tombées dans son bol d'eau chaude. Curieux par nature, il aurait goûté le breuvage et reconnu les bienfaits de l'infusion ainsi que ses saveurs remarquables.

## 1.3. Lu Yu

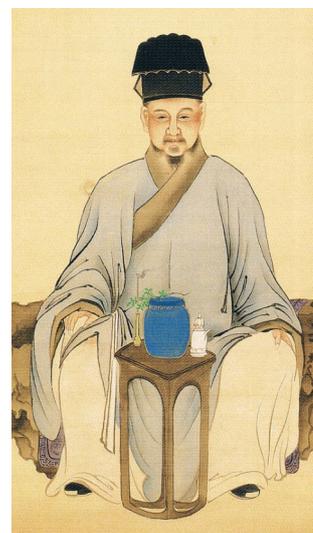
Lu Yu (chinois : 陸羽 ; pinyin : Lù Yǔ) (733-804) est un auteur chinois de la dynastie Tang. Il est essentiellement connu pour son ouvrage *Le Classique du thé* édité en 780.

Lu Yu naît en 733 à Jingling (actuelle Tianmen) à proximité de Fuzhou sous le règne de l'empereur Tang Xuanzong. Ses parents ne sont pas connus, il devient orphelin dans sa petite enfance et est recueilli dans un monastère bouddhiste. Il apprend à lire et à écrire. Rebelle, Lu Yu est souvent puni, battu et assigné à des corvées peu valorisantes (garder les buffles, nettoyer les latrines), il finit par fuguer à l'âge de douze ans.

Recueilli dans une troupe de théâtre, il devient comédien avant d'être rapidement remarqué par le gouverneur de Fuzhou. Celui-ci le confie à un maître auprès duquel il poursuit ses études jusqu'à l'âge de 20 ans. **Il développe une passion pour le thé et 753, il voyage dans diverses régions pour en étudier le théier.** En 755, éclate la Révolte d'An Lushan et Lu Yu doit plusieurs fois fuir les menaces de la guerre.

Il se retire dans les montagnes dans les environs de Huzhou en 760. **Il commence la rédaction de son manuscrit sur le thé.** Le gouverneur Yan Zhenqing, également poète et calligraphe, l'intègre dans une équipe de lettrés chargés de rédiger et réviser des ouvrages. À cette occasion, Lu Yu collecte des anecdotes sur le thé et les ajoute à son manuscrit. **Le Classique du thé est édité en 780.**

Sa renommée s'étend, l'empereur Tang Dezong veut lui confier un poste à la cour mais il refuse. Il meurt en 804.



*Lu-Yu*

## 2. Les 6 couleurs de thé

Vous allez à présent découvrir qu'il existe différents types de thé, six au total. On parle des couleurs de thé, puisque chacun des types de thé est nommé d'après la couleur qui le caractérise. Cependant, vous verrez aussi que, quelque soit la couleur du thé, son origine est la même, le *Camellia sinensis* \*, seule change la méthode de traitement des feuilles de thé. Autrement dit, une même feuille de thé cueillie peut devenir un thé blanc ou un thé vert, noir...

### 2.1. Le thé blanc

Juste cueilli, il est flétri au soleil puis séché au four.

C'est le type de thé le moins oxydé (autour de 12%) dont la feuille subit la transformation la moins complexe. Malgré tout, cette méthode de transformation est délicate à maîtriser.



*Thé blanc - Yin Zhen*

### 2.2. Le thé vert



*Thé vert - Long Jing*

La feuille du thé vert n'a pas subi d'oxydation.

Tout de suite après sa cueillette, elle est simplement flétrie, puis roulée avant d'être chauffée afin d'arrêter le processus d'oxydation naturelle :

- La méthode chinoise consiste à chauffer les feuilles à haute température, au wok, par exemple.
- La méthode japonaise utilise la vapeur chaude.

### 2.3. Le thé jaune



*Thé jaune - Jun Shan Yin Zhen*

Cette couleur de thé est plutôt rare (et donc souvent onéreuse). Seuls les bourgeons du théier sont transformés en thé jaune (ce qui explique aussi le prix de ce type de thé).

La feuille de thé est transformée avec le même traitement qu'un thé vert avant de subir une légère fermentation sous une couche de paille.

## 2.4. Le thé bleu-vert



*Tie Guan Yin (Déesse de la Miséricorde en fer)*

Aussi appelé *Oolong* ou *Wulong*, il s'agit d'un type de thé semi-oxydé.

Le degré d'oxydation souhaité est obtenu en stoppant l'oxydation au moment opportun. Il en résulte des thé *oolong* proches des thé *verts* (entre 10 et 30 % d'oxydation) jusqu'à des thé plus proches des thé *noirs* (jusqu'à 70 % d'oxydation).

Les plus célèbres thé *bleu-verts* sont produits en Chine et à Taïwan et leurs formes varient, ils peuvent être roulés en boule ou non.



*Da Hong Pao (Grande robe rouge)*



*Dong Ding (Pic Glacé)*

## 2.5. Le thé noir (ou rouge)

Type de thé obtenu par complète oxydation de la feuille de thé.

Les occidentaux l'appellent *thé noir* en référence à la couleur de la feuille complètement oxydée ; alors que les Chinois le nomment d'après la couleur de sa liqueur (résultat de l'infusion) : *thé rouge*.



*Thé noir - Keemun*



*Thé noir fumé - Lapsang Souchong*

## 2.6. Le thé sombre



*Petits xiao tuo cha (nids) et liqueur infusée dans un gaiwan*

Il s'agit d'un type de thé post-fermenté, également appelé *Pu Erh* ou *Pu Er*. on le rencontre souvent compressé sous différentes formes (galettes, boules, nids, tresses,...), mais il peut aussi être présenté en vrac.

2 méthodes de préparation existent et permettent de produire des thé sombres crus ou cuits.

Sa fermentation est obtenue par maturation en cave ou par un vieillissement accéléré (à l'étouffé dans un environnement humide). Quel que soit le procédé utilisé, cela confère au *pu-erh* des notes de sous-bois, voire des notes animales pouvant surprendre les plus novices.

Par ailleurs, ce type de thé est le seul qui se bonifie avec l'âge.



*Bǐngchá, galette de thé Pu-erh*

## 2.7. Exercice : Le thé Wulong en image

[solution n°1 p. 23]

Parmi les propositions ci-dessous, laquelle représente un thé *wulong* ?



*Dégustation de thé*

- Zone 1**  
Première tasse
- Zone 2**  
Deuxième tasse
- Zone 3**  
Troisième tasse
- Zone 4**  
Quatrième tasse

### 2.8. Exercice : Vous venez de découvrir un théier...

Vous êtes en mission d'exploration en Chine et vous venez de découvrir un théier ! Évidemment, vous souhaitez transformer les feuilles de ce théier en thé pour pouvoir les ramener chez vous et les faire découvrir dans votre pays.

#### Question

[solution n°2 p. 23]

Quelle est la méthode la plus simple que vous connaissiez pour transformer les feuilles du théier en thé ? Quel type de thé allez-vous de produire avec cette méthode ?

#### Indice :

Vous ne disposez que de peu d'instruments et d'équipements pour transformer votre thé, optez pour une technique simple, comme le séchage !

### 3. Exercice : Testez-vous !

[solution n°3 p. 24]

Cette série de questions vous aide à évaluer ce que vous avez retenu du chapitre sur l'origine et les types de thé.

### L'histoire du thé en 2 phrases

---

Complétez le texte suivant :

La Chine attribue la découverte du thé à l'empereur \_\_\_\_\_, ce dernier se reposait sous un arbre quand une feuille de théier tomba dans son bol d'eau chaude et révéla ainsi ses vertus.

\_\_\_\_\_ fut le premier à mettre par écrit ses connaissances sur le thé, dans son ouvrage « *[Origine | Classique | Histoire] du thé* », ce qui lui vaut encore aujourd'hui le titre de premier grand maître du thé.

### Nom scientifique du théier

---

Quel est le nom scientifique du théier ?

- Hortensia sinensis
- Camellia japonica
- Camellia sinensis

### Nombre de couleurs du thé

---

Combien de couleurs de thé dénombre-t-on ?

\_\_\_\_\_

# L'art de la dégustation

---



L'art de la dégustation passe par celui la préparation.

Nous verrons que les pays dont l'histoire a été marquée par cette boisson ont mis au point des techniques très précises de préparation qui s'apparentent à des rites, comme c'est le cas en Chine avec le Gong Fu Cha et et au Japon avec le Chanoyu.

## 1. Les cérémonies du thé

### 1.1. La Chine et le Gong Fu Cha

L'expression *Gong Fu Cha* désigne la méthode chinoise traditionnelle de préparation du thé.

Cette méthode permet de mettre en avant les parfums du thé mais aussi ses feuilles ainsi que la liqueur infusée. Elle est également centrée sur le partage avec les convives.

Elle est particulièrement recommandée pour la préparation des thés *wulong* et des *pu-erh*.



*Set à Gong Fu Cha*

## 1.2. Le Japon et le Chanoyu

Le *Chanoyu* désigne la cérémonie traditionnelle du thé au Japon.

C'est le rituel aux influences bouddhistes durant lequel le *matcha*\* est préparé par un hôte expérimenté sous le regard de ses invités avant d'être dégusté, le tout dans un cadre extrêmement codifié.

### Le matcha



Le **matcha** (occasionnellement écrit *maccha*) est une poudre très fine de thé vert moulu, qui a été broyée entre deux pierres. Il est utilisé pour la cérémonie du thé japonaise et comme colorant ou arôme naturel.



*Matcha, poudre de thé*

### Découvrir le chanoyu



*Cérémonie du Chanoyu*



*Deux bols de matcha prêts pour la dégustation*

## 2. Les secrets d'un bon thé



*Bourgeons de thé*

Dans cette partie du cours, nous allons apprendre à préparer la tasse de thé parfaite et découvrir quels sont les paramètres fondamentaux.

## 2.1. Les 4 fondamentaux

On dénombre 4 facteurs indispensables à l'obtention d'un bon thé :

Facteurs	Explications
<b>Quantité de thé</b>	Un surdosage entraînera de l'amertume dans la tasse. Un sous-dosage produira une tasse fade. Les quantités dépendent du type de thé et de la méthode de préparation.
<b>Température de l'eau</b>	Une eau trop chaude brûle les feuilles de thé et entraîne de l'amertume dans la tasse. La température dépend du type de thé préparé. <i>Voir la table d'infusion (cf. p.17).</i>
<b>Qualité de l'eau</b>	De la qualité de l'eau dépend la qualité du thé obtenu puisqu'elle en est la principale composante à 99 %. Il est conseillé d'utiliser une eau de source, faible en minéraux, peu calcaire, pauvre en sodium, bicarbonates et sulfates.
<b>Temps d'infusion</b>	Une infusion trop longue amènera de l'amertume dans la tasse. La durée d'infusion dépend du type de thé préparé. <i>Voir la table d'infusion (cf. p.17).</i>

## 2.2. La table d'infusion

La table d'infusion récapitule les temps et les températures d'infusion par types de thé.

Type de thé	Température de l'eau	Temps d'infusion	Moment de la journée
<b>Thé noir</b>	90°C	4 à 5 min	matin, après-midi
<b>Thé vert chinois</b>	70 à 80°C	2 à 3 min	journée
<b>Thé vert japonais</b>	60 à 70°C	1 à 2 min	matin, journée
<b>Thé blanc / jaune</b>	80°C	5 à 10 min	journée
<b>Thé wulong</b>	90 à 95°C	5 à 7 min	journée, soir
<b>Pu-erh</b>	90 à 95°C	4 à 5 min	après-midi, soir

*Table d'infusion*

Super

# Qu'avez-vous retenu ?



## Exercice 1 : L'histoire du thé en 2 phrases

[solution n°4 p. 25]

Complétez le texte suivant :

La Chine attribue la découverte du thé à l'empereur \_\_\_\_\_, ce dernier se reposait sous un arbre quand une feuille de théier tomba dans son bol d'eau chaude et révéla ainsi ses vertus.

\_\_\_\_\_ fut le premier à mettre par écrit ses connaissances sur le thé, dans son ouvrage « [Origine | Classique | Histoire] du thé », ce qui lui vaut encore aujourd'hui le titre de premier grand maître du thé.

## Exercice 2 : Le thé Wulong en image

[solution n°1 p. 23]

Parmi les propositions ci-dessous, laquelle représente un thé *wulong* ?



Dégustation de thé

- Zone 1  
Première tasse
- Zone 2  
Deuxième tasse
- Zone 3  
Troisième tasse
- Zone 4  
Quatrième tasse

**Exercice 3 : Nom scientifique du théier**

[solution n°5 p. 25]

Quel est le nom scientifique du théier ?

- Hortensia sinensis
- Camellia japonica
- Camellia sinensis

**Exercice 4 : Nombre de couleurs du thé**

[solution n°6 p. 25]

Combien de couleurs de thé dénombre t-on ?

**Exercice 5 : Thés du Japon**

[solution n°7 p. 25]

Quel(s) type(s) de thé le Japon produit-il ?

- Thé blanc
- Thé vert
- Thé jaune
- Thé bleu-vert
- Thé noir
- Thé sombre

**Exercice 6 : Degré d'oxydation des couleurs du thé**

[solution n°8 p. 26]

Classez les types de thés ci-dessous du moins oxydé au plus oxydé.

1.
2.
3.
4.
5.

Réponse : \_\_\_\_ \_

**Exercice 7 : L'oxydation des wulong**

[solution n°9 p. 26]

Glissez-déposez le nom et le type d'oxydation sous l'image du thé *wulong* correspondante.

Qu'avez-vous retenu ?

Wulong semi-oxydé (50 % d'oxydation)

Da Hong Pao

Dong Ding

Wulong peu oxydé (entre 10 et 30 % d'oxydation)

Wulong partiellement oxydé (entre 30 et 40 % d'oxydation)

Tie Guan Yin



## Exercice 8 : Temps de séchage du thé blanc

[solution n°10 p. 26]

Vous êtes en possession d'un théier et vous souhaitez transformer votre petite récolte personnelle de feuilles de thé en thé blanc. Comme vous le savez, il convient de sécher les feuilles de thé dans un four chaud (100°C *maximum*).

Sachant que vous avez récolté 500 g de feuilles de thé, combien de temps allez vous sécher ces feuilles dans votre four ?

Réponse **en minutes**

## Conclusion

---



J'aime beaucoup le thé.

Mais je crois que je préfère le café.



## Questions de synthèse

---



Pouvez-vous lister les six couleurs de thé existantes ?

Pouvez-vous résumer la méthode de fabrication de chacune des couleurs de thé ?

# Solutions des exercices



## Solution n°1

[exercice p. 11, 18]

Parmi les propositions ci-dessous, laquelle représente un thé *wulong* ?



*Dégustation de thé*

- Zone 1  
Première tasse
- Zone 2  
Deuxième tasse
- Zone 3  
Troisième tasse
- Zone 4  
Quatrième tasse

## Solution n°2

[exercice p. 12]

La méthode de fabrication du **thé blanc**, bien qu'elle demande une certaine maîtrise, est celle qui demande le moins d'équipement pour transformer les feuilles de thé.

Ensuite, vous pourrez éventuellement compresser votre thé blanc, à la manière d'un *pu-erh*, afin de le transporter plus facilement.



Thé blanc - Yin Zhen

## Solution n°3

[exercice p. 12]

### L'histoire du thé en 2 phrases

---

Complétez le texte suivant :

La Chine attribue la découverte du thé à l'empereur Shen Nong, ce dernier se reposait sous un arbre quand une feuille de théier tomba dans son bol d'eau chaude et révéla ainsi ses vertus.

Lu Yu fut le premier à mettre par écrit ses connaissances sur le thé, dans son ouvrage « *Classique du thé* », ce qui lui vaut encore aujourd'hui le titre de premier grand maître du thé.

### Nom scientifique du théier

---

Quel est le nom scientifique du théier ?

- Hortensia sinensis
- Camellia japonica
- Camellia sinensis

### Nombre de couleurs du thé

---

Combien de couleurs de thé dénombre-t-on ?

6

🔍 Voir :

- *Le thé blanc* (cf. p.8)
- *Le thé vert* (cf. p.8)
- *Le thé bleu-vert* (cf. p.9)
- *Le thé jaune* (cf. p.8)



- *Le thé noir (ou rouge) (cf. p.10)*
- *Le thé sombre (cf. p.11)*

## Solution n°4

[exercice p. 18]

Complétez le texte suivant :

La Chine attribue la découverte du thé à l'empereur **Shen Nong**, ce dernier se reposait sous un arbre quand une feuille de théier tomba dans son bol d'eau chaude et révéla ainsi ses vertus.

**Lu Yu** fut le premier à mettre par écrit ses connaissances sur le thé, dans son ouvrage « *Classique du thé* », ce qui lui vaut encore aujourd'hui le titre de premier grand maître du thé.

## Solution n°5

[exercice p. 19]

Quel est le nom scientifique du théier ?

- Hortensia sinensis
- Camellia japonica
- Camellia sinensis

## Solution n°6

[exercice p. 19]

Combien de couleurs de thé dénombre-t-on ?

6



Voir :

- *Le thé blanc (cf. p.8)*
- *Le thé vert (cf. p.8)*
- *Le thé bleu-vert (cf. p.9)*
- *Le thé jaune (cf. p.8)*
- *Le thé noir (ou rouge) (cf. p.10)*
- *Le thé sombre (cf. p.11)*

## Solution n°7

[exercice p. 19]

Quel(s) type(s) de thé le Japon produit-il ?

- Thé blanc
- Thé vert
- Thé jaune
- Thé bleu-vert
- Thé noir
- Thé sombre

🔍 Le Japon ne produit que des thés verts !

On peut citer, par exemple :

- le *Matcha*\* (poudre de thé vert utilisée pour la cérémonie du Chanoyu),
- le Sencha,
- le Gyokuro (thé d'ombre exceptionnel réputé pour être l'un des meilleurs thés verts),
- le Genmaïcha (thé vert aux céréales soufflées),
- le Hojicha (thé vert grillé)...

## Solution n°8

[exercice p. 19]

Classez les types de thés ci-dessous du moins oxydé au plus oxydé.

Thé blanc

Thé vert

Thé bleu-vert

Thé noir

Thé sombre

## Solution n°9

[exercice p. 19]

Glissez-déposez le nom et le type d'oxydation sous l'image du thé *wulong* correspondante.

		
Da Hong Pao	Tie Guan Yin	Dong Ding
Wulong semi-oxydé (50 % d'oxydation)	Wulong peu oxydé (entre 10 et 30 % d'oxydation)	Wulong partiellement oxydé (entre 30 et 40 % d'oxydation)

🔍 Du moins oxydé au plus oxydé :

1. Tie Guan Yin, wulong vert de Chine
2. Dong Ding, wulong vert de Formose
3. Da Hong Pao, wulong noir de Chine

## Solution n°10

[exercice p. 20]

Vous êtes en possession d'un théier et vous souhaitez transformer votre petite récolte personnelle de feuilles de thé en thé blanc. Comme vous le savez, il convient de sécher les feuilles de thé dans un four chaud (100°C *maximum*).

Sachant que vous avez récolté 500 g de feuilles de thé, combien de temps allez vous sécher ces feuilles dans votre four ?

Réponse **en minutes**

25

🔍 Comptez 5 minutes de séchage à 100°C par 100 grammes de feuilles.

🔍 Attention, ces informations sont données à titre indicatif. L'art du thé n'est pas une science exacte et un grand savoir-faire est requis pour évaluer la durée et la température de séchage optimales.

# Glossaire

---



## **Camellia sinensis**

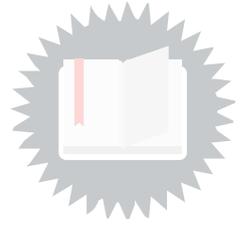
Le *Camellia sinensis* est le nom scientifique du théier, l'arbuste qui produit les feuilles utilisées pour la fabrication du thé.

## **Matcha**

Poudre de feuilles de thé vert, obtenue par frottement entre deux pierres plates.

# Bibliographie

---



*1001 secrets sur le thé*, Lydia Gautier, Prat éditions, 2012

*Le Cha Jing ou Classique du thé*, Lu Yu

*Le livre du thé*, Kakuzô Okakura, Picquier poche, 28 avril 2006

*Thé : histoire, terroirs, saveurs*, Camellia Sinensis, Les éditions de l'Homme, 21 octobre 2010

# Webographie

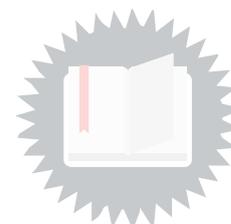
---



<http://www.puerh.fr>

# Index

---



Camellia sinensis.....	5
Cérémonie du thé.....	14
Chanoyu.....	15
Chine.....	5, 14
Gong fu cha.....	14
Gyokuro .....	15
Japon.....	15
LuYu .....	5
Lu Yu.....	7
Matcha .....	15
Oolong .....	14
Origine du thé.....	5
Préparation du thé .....	16
Pu-erh .....	14
Shen Nong .....	5, 7
Théier.....	5, 5
Thé vert.....	15
Types de thé .....	8
Wulong.....	14