



Supplément DVD

Bonus

Sri Lanka : Bonus, le thé de Ceylan...

Septembre 2004

LE THÉ...

- 1 LE THÉ DE CEYLAN : SRI LANKA
- 2 L'HISTOIRE DU THÉ : MYTHE ET RÉALITÉ
- 3 LE THÉIER : CAMELLIA SINENSIS
- 4 LES THÉS : VERT, OOLONG ET NOIR
- 5 LES MÉLANGES : UN ART DÉLICAT
- 6 LES TRANSFORMATIONS : DE LA FEUILLE À L'INFUSION
- 7 LA PRÉPARATION DU THÉ : UN RITUEL IMMUABLE
- 8 LE THÉ ET LA SANTÉ : BEAUCOUP D'ATOUTS
- 9 DÉGUSTATION : ADRESSES PARISIENNES

Production mondiale de thé (en milliers de tonnes)

Inde	900 T	Chine	700 T	Kenya	300 T
Sri Lanka	280 T	Turquie	180 T	Japon	80 T

Latitude 6° 49' 12" Nord

Longitude 79° 53' 23" Est





Production mondiale de thé (en milliers de tonnes)

Inde	900 T	Chine	700 T	Kenya	300 T
Sri Lanka	280 T	Turquie	180 T	Japon	80 T

Avertissement: ce document contient le texte intégral du bonus « Thé de Ceylan ». L'écran (TV ou ordinateur) n'étant pas un médium de texte, le DVD ne contiendra qu'un résumé de qui suit.





SRI LANKA



Le Thé

I Le thé de Ceylan

Sri Lanka

Les plantations de thé du Sri Lanka datent de la fin du XIX^{ème} siècle (première plantation en 1839). Il s'agit principalement de thé noir. Ils sont classifiés selon l'altitude à laquelle les plants croissent (les "**Low Grown**" se développent jusqu'à 600 mètres et donnent une infusion sombre et forte destinée surtout aux mélanges ; les "**Mid Grown**" poussent entre 600 à 1200 mètres et les "**High Grown**", qui donnent la meilleure qualité, sont cultivés entre 1200 et 2300 mètres).



C'est une des plus importantes cultures commerciales (environ 36 % du revenu total des exportations). Derrière l'appellation Thé de Ceylan se cachent en fait 4 régions de production et de nombreux jardins. Ces thé ont chacun leur caractère propre et leur saveur particulière.

On distingue 4 districts principaux :

Dimbula : le plus important par sa production et son nombre de jardins. Ces thé ont une saveur fine et une couleur dorée.

Nuwara Eliya : offre des thé délicats célèbres pour leur limpidité, leur couleur brillante et leur saveur prononcée.

Uva : situé au sud-est des hauts plateaux, ce district produit des thé de très grande qualité, à la saveur très fine.

Kandy : très proche du Nuwara Eliya, plus au nord de l'île, ce district situé en altitude donne des thé très fins.

Les variétés de thé recueillant tous les suffrages des amateurs proviennent principalement de la région des « Uva ». Parmi les jardins les plus recherchés, le « Saint-James » et « Uva Highlands » sont assez puissants en goût. Les grands thé de Ceylan sont les seuls à ne pas virer au gris quand l'infusion refroidit.

De plus, ils ont toutes les raisons de plaire aux occidentaux, puisque dès l'origine, ils ont été conçus pour eux. Ils ont une liqueur ambrée, une saveur ronde et corsée. C'est pourquoi, ces thé accompagnent volontiers nos petits-déjeuners et les pâtisseries de l'après-midi, tout en s'accommodant bien d'un nuage de lait.

À Ceylan le thé remplace le café

Jusqu'en 1825, Ceylan était très réputé pour son café mais, entre 1865 et 1890, les magnifiques plantations de café furent détruites par une maladie des feuilles provoquée par un petit champignon (l'*Hemileia Vastatrix* ou "la rouille du café"). James Taylor, un jeune homme de 17 ans, qui quitta Londres pour Ceylan, eut l'idée, vers 1860, de planter dans le jardin de Loolecondara, où il travaillait, quelques graines de théiers. Cette surface de 8 hectares, nommée "champ 7", fut un succès et



peut être considérée comme le premier ensemble de théiers commerciaux de l'île. L'idée fut alors de racheter les terres aux planteurs de caféiers ruinés et d'y planter des théiers afin de bâtir de nouvelles fortunes. C'est ce que fit l'Irlandais Thomas Lipton qui, à la recherche de bons investissements, acheta des plantations. Il avait un sens de la réclame et du "Marketing" si développé, à l'époque, qu'on en oublia que sur les 153 800 hectares de thé de Ceylan, il n'en possédait pas plus de 2 230 ! Quant à notre ingénieur et valeureux James Taylor il fut chassé de Loolecondera, où il y avait travaillé sa vie durant. Le jardin fut racheté par la Banque orientale anglaise. Usé, misérable, atteint de dysenterie à l'âge de 57 ans, il mourut le 2 mai 1892, sans avoir le temps d'apprendre que le thé de Ceylan devait être l'une des grandes vedettes de l'Exposition universelle de Chicago, un an plus tard.

Des théiers aux semelles de vent...

Encouragé par ces précédents, le théier rayonne depuis lors dans la quasi-totalité du monde. Il est cultivé en Amérique du Sud (Argentine, Brésil, Equateur, Pérou...), en Afrique (Kenya, Zimbabwe, Rwanda, Cameroun, Malawi, Mozambique, Ethiopie...), en Géorgie, en Turquie, en Iran, en Indonésie, au Viêt-nam, sur l'île Maurice, aux Açores, en Malaisie...



Il y eut même quelques essais, pas très concluants, en Bretagne, à Paris et en Corse...

Il faut donc noter qu'à l'exception de quelques pays, comme la Chine, l'Indochine, l'Inde (pour quelques tribus de l'Assam) et le Japon, les autres pays sont de jeunes producteurs dont les plantations commerciales ne remontent pas plus loin que le XIX^{ème} siècle, voire le XX^{ème}.

II L'Histoire du Thé

Du mythe à la réalité

Selon la mythologie chinoise, l'empereur chinois Shen Nung (herboriste érudit), assis sous un arbre, se fit apporter une tasse d'eau bouillante lorsqu'une feuille tomba de l'arbre et troubla son breuvage. Shen Nung y goûta et fut conquis. L'arbre était un théier.



De la même manière, les légendes attribuent la découverte du thé à Bodhidharma, le prêtre bouddhiste qui a fondé le Bouddhisme Zen.

La légende indienne explique que durant la cinquième ou la septième année de contemplation de Buddha sans dormir, celui-ci commença à se sentir somnolent. Il prit alors des feuilles d'un arbuste près de lui et se sentit alors ravigoté. L'arbuste était un théier sauvage.



Depuis l'aube des temps, le thé est reconnu pour ses propriétés nourrissantes et rafraîchissantes. Dès le troisième siècle, des récits vantent les mérites de cette boisson mais ce n'est qu'à partir de la dynastie Tang (618-906) que le thé est devenu le breuvage national des chinois (à cette époque, le mot « ch'a » était utilisé pour décrire le thé).

Le premier livre traitant du thé a été écrit aux environs de 780 par l'auteur chinois Lu Yu. Cet écrit comprend trois volumes et couvre des sujets comme la plantation, la préparation et la dégustation. On y trouve de nombreuses illustrations d'articles servant à la préparation du thé et certains disent même que ce livre a servi d'inspiration aux moines bouddhistes qui ont créé la cérémonie du thé au Japon. On attribue d'ailleurs la propagation de la culture du thé aux déplacements des moines.

De nos jours, le terme THÉ est un dérivé de mots du dialecte chinois, comme TCHAI, CHA et TAY qui décrivent tout aussi bien le breuvage que la feuille.



III Le théier : *Camellia Sinensis*

Une humble feuille, une grande boisson

Le théier est un arbrisseau à feuilles permanentes qui pousse principalement dans les régions tropicales ou subtropicales (135 mm de pluie annuelle et un sol bien drainé lui sont nécessaires). À l'état sauvage, certains théiers peuvent atteindre plus de 10 mètres, mais lorsqu'ils sont cultivés, une coupe régulière permet de les maintenir à environ 90 cm, soit une hauteur confortable pour la cueillette. Les bourgeons et les jeunes pousses sont recouverts d'un fin duvet, d'où le terme pekoe (Pak-Ho signifie cheveux en cantonnais).



Pendant longtemps on a cru que les thés noirs et verts provenaient de plantes différentes. Mais en 1843 un botaniste aventurier, Robert Fortune, parvint à prouver qu'il s'agissait en fait de feuilles issues de la même plante, le *Camellia Sinensis*, qu'on laissait ou non s'oxyder au contact de l'air. Il existe donc trois grandes catégories de thé : les thés Noirs (fermentés), les Oolongs (semi-fermentés) et les thés Verts (non-fermentés).

La période de cueillette, la façon dont elle est effectuée ainsi que les traitements qu'on fait subir aux feuilles détermineront la qualité du produit. La première récolte, au printemps, fournit les feuilles les plus fines et les plus tendres. La seconde en été et la troisième en automne produiront des récoltes plus abondantes mais moins délicates.

Les plantations se trouvent en général à flanc de colline car, si les théiers ont besoin d'une humidité constante, la terre détrempée peut occasionner la pourriture des racines. Pour tamiser le soleil brûlant de l'après-midi, on laisse de grands arbres



SRI LANKA



pousser sur le site et leurs feuilles servent d'engrais naturel lorsqu'elles tombent sur le sol.

Une taille et un rabattement régulier sont effectués tous les trois ans. La taille, en plus de favoriser l'apparition de nouvelles ramifications, force celles-ci à se développer sur un plan horizontal à la cime du buisson ; cette zone est nommée table de cueillette. Afin d'aider les cueilleuses, de longues tiges de bambou servent de repères en deçà desquels les feuilles ne doivent pas être récoltées. On évite ainsi de compromettre la repousse et de cueillir des feuilles matures, d'un goût fort, qui donneraient une récolte grossière et médiocre.

Au Sri Lanka, une cueilleuse récolte en moyenne de 30 à 35 kg de feuilles par jour, ce qui représente 40 000 à 60 000 pousses en une journée.

Plus les feuilles du théier sont cueillies jeunes, plus elles sont tendres et de qualité. La récolte la plus fine consiste à prélever le bourgeon (pekoe) et les deux premières feuilles. Plus on y ajoute de feuilles matures, grandes et dures, plus la qualité diminue ainsi que le prix auquel le thé pourra être vendu. C'est donc au responsable de la plantation de décider ce qui, entre la qualité et la quantité, prédominera dans sa production. Il le fera selon les prix des marchés mondiaux.



Le planteur doit donc choisir entre une **cueillette impériale** (Pekoe + une feuille), une **cueillette fine** (Pekoe + deux feuilles) ou une **cueillette classique** (appelée quelques fois aussi "cueillette grossière" : Pekoe + trois feuilles ou plus).

IV Les catégories de Thé

Vert, Oolong et Noir

Généralement, les feuilles de thé sont de trois types : **VERT**, **OOLONG** et **NOIR**. La couleur du thé est le résultat des changements chimiques survenant aux feuilles oxydées, avant le séchage durant le processus industriel. Les feuilles de thé auxquelles on a donné pleinement le temps de fermenter produisent le thé noir. Les feuilles Oolong sont celles auxquelles on a donné moins de temps d'oxydation ou de semi-fermentation. Les feuilles de thé qui ont été séchées sans être fermentées gardent leur couleur verte.

Le thé noir :

Les feuilles de thé noir indien et cinghalais sont classées selon des critères divers. Le facteur le plus important est la taille de la feuille qui n'est pas en soi un indicateur de qualité, quoiqu'il influence souvent le goût de la liqueur de thé (Le liquide de thé infusé).



Les thé noirs se divisent en trois grandes catégories : ceux à **feuilles entières**, ceux à **feuilles brisées** et ceux à **feuilles broyées**. Selon les types de cueillette et



SRI LANKA



de traitement, ces catégories se subdivisent en plusieurs grades. Cependant, la qualité d'un thé ne dépend pas de la taille de ses feuilles, mais bien de sa provenance et du type de cueillette. Il faut aussi noter qu'un thé à feuilles broyées donnera une infusion plus forte qu'un thé à feuilles brisées et que ce dernier sera davantage corsé qu'un thé à feuilles entières. Dans le cas des thés verts, la classification s'effectue à peu près de la même façon.

Au sein des trois catégories, on a donc plusieurs grades dont les initiales sont généralement notées sur les coffrets de thé.

1/ Les feuilles entières

Elles se répartissent en :

- **Flowery Orange Pekoe (F.O.P)** : provenant d'une cueillette fine, ce thé contient des bourgeons (golden tips) et les deux feuilles suivantes ; des feuilles assez petites, roulées dans le sens de la longueur.

Remarque : Le terme Orange est dérivé de la maison des ORANGE, une maison hollandaise. Pekoe vient d'un terme chinois signifiant pointes blanches et se réfère aux bourgeons des jeunes feuilles de thé.

- **Golden Flowery Orange Pekoe (G.F.O.P)** : similaire à la précédente mais comprenant beaucoup de bourgeons.

- **Orange Pekoe (O.P)** : il est également issu d'une cueillette fine mais un peu plus tardive, les bourgeons étant déjà transformés en feuilles. La qualité est moins fine.

- **Flowery Pekoe (F.P)** : obtenu au moyen d'un roulage spécifique qui met les feuilles en boules, ce thé est très corsé et coloré.

- **Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (TGFOP)** : FOP avec une plus grande proportion de bourgeons dorés.

- **Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (FTGFOP)** : FOP de grande qualité.

- **Supreme Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (SFTGFOP)** : FOP de très grande qualité avec beaucoup de bourgeons dorés. Pour les thés Darjeeling, le "S" indique une liqueur colorée Suprême.

- **Pekoe Souchong (P.S.)** : issu de la 3e feuille, il est de moindre qualité.

- **Pekoe (P)** : Cette qualité ne contient pas de bourgeons (paradoxalement alors que la traduction du mot signifie justement bourgeon!) et les feuilles sont moins jeunes et fines. Roulé comme le précédent mais à partir d'une seconde feuille, il offre une infusion encore plus colorée et un arôme moins délicat.

- **Souchong (S)** : Dernière cueillette dont les feuilles basses ne contiennent presque plus de théine et sont utilisées dans la préparation des thés fumés. Fait de feuilles très grandes et matures, il est souvent fumé à l'épicéa.

Environ 20% de la production totale est disponible sous forme de feuille complète ; ces thés plus rares tendent à produire des liqueurs plus onctueuses et plus légères que les catégories de feuilles brisées. Les thés « Ultimes » classés dans la catégorie à feuilles complètes produisent une tasse de thé supérieure.



SRI LANKA



2/ Les feuilles brisées

Les feuilles brisées comprennent à peu près les mêmes classifications, mais leurs brisures sont plus petites. De goût plus corsé, leur couleur est plus foncée.

Elles sont classées comme suit :

- **Broken Orange Pekoe (B.O.P.)** : thé de grande qualité provenant d'une cueillette fine, il est composé de feuilles volontairement brisées (hachées) ou de débris récoltés lors du tamisage.
- **Broken Pekoe (B.P.)** : produit avec des 2^{ème} ou 3^{ème} feuilles, il est de qualité inférieure.
- **Broken Pekoe Souchong (B.P.S.) et Broken Tea (B.T.)** : de qualité très médiocre.

3/ Les feuilles broyées

· **Fannings** : faite de petits morceaux plats, possédant ou non une certaine quantité de bourgeons, cette catégorie se décompose en : Orange Fannings (O.F.), Pekoe Fannings (P.F.) et Fannings (F) selon la taille des feuilles. Ces feuilles donnent un thé très corsé et foncé.

Broken Orange Pekoe Fannings (BOPF) : Fibres de thé plus petites que les feuilles BOP et généralement trouvées dans les sachets de thé.

· **Dust** ("poussière") : formés de brisures encore plus fines, ces thés, utilisés pour produire les sachets, donnent des infusions très corsées et foncées.

Le thé vert :

Les thés verts ont leur propre classification.



Ils se répartissent comme suit :

· **Gunpowder** : soit littéralement "poudre à canon". Il est issu d'une cueillette fine, les feuilles sont roulées en boules allant de la taille d'une grosse tête d'épingle à une petite sphère. Il est considéré par certains comme le meilleur des thés verts.

Quand les boules sont très serrées et petites on les appelle Pin Head, soit "tête d'épingle". Ce thé est le premier cueilli dans l'année.

· **Chun-Mee** : selon la traduction, ce sont des feuilles ressemblant à la forme des sourcils, car roulées dans le sens de la longueur et courbées. C'est la cueillette fine correspondant au F.O.P (Flowery Orange Pekoe).

· **Natural Leaf** (feuille naturelle) ou Imperial : Elle est entière et laissée à plat ; non roulée en boules, elle donne un thé très doux.

· **Matcha** : thé vert réduit en poudre servant aux cérémonies et en cuisine. Au Japon, pour le Chado traditionnel, il était composé des seuls bourgeons broyés. Son goût est très amer et il se boit délayé, battu mais non infusé.

Les thés verts de Chine ont aussi une classe de feuilles entières torsadées qui n'a pas de nom spécifique.



SRI LANKA



V Les Mélanges

L'art délicat du mariage des thés

On trouve deux types de mélanges : ceux obtenus à partir de plusieurs plantations de la même région (le mélange portera le nom de la région) et ceux fabriqués à partir de thés de provenances diverses ayant chacun leurs caractéristiques : l'un apportera la couleur, l'autre la saveur, le troisième l'apparence.

Les mélanges les plus connus sont : l'*English Breakfast* (boisson corsée, alliant un thé du Ceylan à de l'Assam et parfois à du Darjeeling) ; l'*Afternoon* (même type de mélange que le précédent mais plus doux) ; le *Chine Caravane* (mélange doux et aromatique composé de thés chinois non fumés) ; le *Mélange Anglais* (qui allie des thés de Chine, d'Assam et du Ceylan) ; le *Mélange Irlandais* (composé de thés de l'Assam).

Le *Earl Grey* est un mélange de thés de Chine auxquels on a ajouté de l'essence de bergamote. C'est un des mélanges les plus connus au monde qui nous vient d'Edouard Grey, comte de Fallodon, ministre des Affaires étrangères en Angleterre de 1905 à 1916. Lors d'une mission diplomatique, ce dernier découvrit une très vieille recette chinoise et la soumit à la compagnie « Jackson of Piccadilly » qui la commercialisa sous le nom de *Earl Grey*.

VI Processus de transformation des feuilles de thé

De la feuille à l'infusion

Thé Noir et semi-fermenté (Oolong)

1. Flétrissage - Les feuilles sont exposées à l'air chaud pendant plusieurs heures afin de réduire de 50 à 60 % leur teneur en eau. Cette étape engage le processus de libération de l'enzyme responsable de l'oxydation de la feuille (fermentation). Elle provoque également le ramollissement des feuilles qui pourront ainsi supporter les opérations suivantes sans se briser. Les feuilles ne doivent pas être brisées ou broyées, sauf pour quelques sortes de thés spécifiques où cela se fait de façon précise et contrôlée.

2. Roulage - Les feuilles sont enroulées sur elles-mêmes (à la main ou mécaniquement), ce qui permet aux huiles essentielles de bien se répandre et d'imbiber les bourgeons sans qu'on ait à les broyer. De ces huiles essentielles dépend l'arôme du thé.

3. Tamisage - Les feuilles sont séparées selon leurs tailles à l'aide de tamis. Les plus petites vont directement à l'étape suivante alors que les grandes, plus dures, subissent un second roulage.

4. Fermentation - C'est la réaction chimique des feuilles et de leurs composantes (polyphénols) avec l'air, l'humidité et la chaleur. Moment crucial où sont déterminés l'arôme, le mordant et la couleur du thé. Si cette étape est arrêtée trop tôt, le thé est verdâtre et a un arrière-goût métallique tandis que s'il est trop fermenté, il devient





douceâtre et perd en qualité et en arôme. Pour les Oolongs, thés semi-fermentés, cette étape est effectuée plus rapidement.

5. Torréfaction - Cette étape fixe les caractéristiques du thé. La torréfaction des feuilles dans le four arrête la fermentation. Si elle est insuffisante (s'il reste plus de 12 % d'humidité), le thé risque de moisir. Si elle est excessive (s'il reste moins de 2 à 3 % d'humidité), cela produit un thé sans arôme car les éléments demeurent, en grande partie, insolubles.

6. Tamisage - Les feuilles sont séparées selon leurs tailles. Cette opération permet également de les refroidir et de les aérer.

À la fin de ces étapes, 100 kg de feuilles fraîches donneront 20 kg de thé noir.

Le thé soluble est un thé noir qui a subi les étapes de production habituelles mais qui est encore plus asséché et réduit en poudre. Ce type de thé a l'avantage de rendre plus facile la mise en caisse et l'exportation. Il est aussi idéal pour les deux grandes innovations du XX^{ème} siècle en matière de thé : le thé glacé et le sachet.



Thé Vert

1. Torréfaction - Les feuilles sont mises dans de grandes bassines en fer et chauffées à près de 100° Celsius pendant 20 à 30 secondes. Cette opération permet de détruire l'enzyme qui cause la fermentation. C'est ainsi que les feuilles demeurent vertes. Au Japon, la torréfaction se fait en exposant les feuilles à la vapeur.

2. Roulage - Comme pour le thé noir, plus la feuille est petite et roulée serrée plus le thé sera corsé car ses composantes s'en échapperont plus facilement.

3. Séchage - Il permet une certaine évaporation de l'eau contenue dans les feuilles pour prévenir la moisissure.

4. Tamisage - C'est l'étape de la séparation des grades. Tout comme pour le thé noir, il s'effectue au moyen de tamis de différents calibres.

VII La préparation du Thé.

Un art en soi

La préparation du thé est un art en soi et quoique simple à exécuter, on doit quand même y accorder du soin pour réussir. Alors qu'essentiellement le thé est préparé en ajoutant de l'eau bouillante aux feuilles sèches, la quantité de feuilles, la température de l'eau et le temps d'infusion sont critiques.



Il est d'usage de :

1) Réchauffer la théière avec de l'eau très chaude. Ceci empêchera l'eau de refroidir trop rapidement lorsqu'elle est ajoutée aux feuilles.



SRI LANKA



- 2) Porter à ébullition de l'eau fraîche. Si la qualité de l'eau est pauvre, essayez d'utiliser de l'eau filtrée ou embouteillée. Pour le thé noir, utilisez l'eau dès qu'elle commence à bouillir. Une eau laissée trop longtemps à bouillir se désoxygène. Il en résultera un thé plat au goût peu relevé. En ce qui concerne le thé vert, l'eau doit être chauffée à une température plus basse (normalement à 80° degrés Celsius).
- 3) Vider la théière de son contenu d'eau chaude et d'ajouter 2,25 grammes ou une cuillère à café de feuilles de thé pour chaque tasse.
- 4) Ajouter de l'eau fraîchement bouillie sur les feuilles de thé dans votre théière.
- 5) Laisser le thé infuser le temps approprié. Le temps requis varie selon le type de feuilles utilisées et votre goût. En règle générale, plus les feuilles sont petites moins le temps d'infusion requis sera long. Les grades de thé à feuilles brisées et la plupart des thés Darjeeling requièrent de 3 à 4 minutes. Les thés à feuilles complètes nécessitent souvent de 4 à 5 minutes. Toutefois, tous les thés deviendront amers s'ils sont laissés plus de 5 à 6 minutes à infuser.
- 6) Servir le thé. Si vous utilisez un panier à infuser ou une boule à infuser, enlevez-le promptement dès que le temps d'infusion est terminé. Si vous avez placé le thé directement dans la théière, versez le thé à travers une passoire. Dans ce cas, si vous ne désirez pas servir votre thé immédiatement, versez-le dans une autre théière préalablement réchauffée.
- 7) SAVOURER VOTRE THÉ !!!

VIII Le Thé et la Santé

Beaucoup d'atouts

Le thé

- Contient 1/3 moins de caféine que le café ou le cola
- Les antioxydants dans une seule tasse de thé équivalent à ceux retrouvés dans une portion de légumes.
- Le thé est une rare source de fluor naturel qui retarde la croissance des bactéries buccales et des enzymes responsables de la plaque dentaire.
- Le thé est aussi une riche source **de manganèse** et **de potassium**.
- **D'autres vitamines et minéraux retrouvés dans le thé incluent** . . . des vitamines B1, B2, B6, de l'acide folique, et du calcium.
- **Les flavanoïdes** peuvent aider à prévenir les maladies cardiaques en réduisant les caillots sanguins, abaissant la pression et réduisant le cholestérol.

Attention, le thé doit être utilisé dans un délai raisonnable pour conserver sa fraîcheur et toutes ses propriétés. Le thé absorbe facilement l'humidité et les odeurs, il est donc essentiel qu'il soit conservé dans un endroit sec et éloigné des odeurs fortes. On doit le placer dans un contenant hermétique non exposé à la lumière. La lumière étant susceptible de détériorer le thé, les contenants de verre ne sont pas appropriés. D'ailleurs, les thés de qualité sont entreposés dans des contenants de bois tropicaux, de métal, de papier mâché ou de carton..



SRI LANKA



IX Quelques adresses

Lieux de dégustation

Mariage Frères
30 rue du Bourg-Tibourg
Le Marais - Paris 4e
Téléphone 01 42 72 28 11

Mariage Frères
13 rue des Grands Augustins
Rive Gauche - Paris 6e
Téléphone 01 40 51 82 50