



L'esprit de la cérémonie du thé, qui puise son origine dans le thé japonais, reste bien présent dans le thé actuel : garder un cœur serein ; savoir apprécier la richesse non pas matérielle, mais spirituelle ; se réjouir également de la rencontre avec l'autre, accueillir un invité avec égard. Le thé japonais a une portée bien plus significative que simplement apaiser la soif et satisfaire les papilles.

Par ailleurs, le thé japonais contient de nombreux composants bénéfiques pour la santé de l'homme actuel. Il peut contribuer à rendre votre vie plus saine, tout comme la cuisine japonaise qui attire l'attention du monde entier.

Appréciez le goût profond et le parfum délicat de ce produit sûr et de grande qualité, cultivé avec soin dans des plantations entourées d'une nature magnifique et élaboré avec un savoir-faire sans égal.



Les conditions de conservations sont essentielles pour garantir une meilleure dégustation.

Afin que le thé ne perde rien de sa qualité, il est important de le protéger de l'humidité, de la lumière, de la chaleur et des odeurs. Une fois ouvert, il est préférable de le consommer dans les meilleurs délais. Conservez-le dans une boîte hermétique et non transparente, dans un endroit sombre et frais. Si vous le rangez au réfrigérateur, veillez à le protéger des odeurs d'autres aliments.



おいしく飲むためには、保存方法も大切です。

お茶の品質維持には、湿気や光、熱、臭いにくれさせないことが大切です。開封後は、できるだけ早めに使い切るようにしてください。保存する場合は、透明ではない密封容器に入れ、暗く涼しい場所に置いてください。冷蔵庫に保存する場合は、他の食品の臭いが移らないように注意しましょう。

Exquis en pâtisserie comme en cuisine.



Au Japon, le thé vert entre dans la composition de nombreuses recettes. Nouilles de sarrasin, boulettes de riz gluant, gâteaux castella ou encore chocolats aromatisés au *Matcha* sont non seulement délicieux mais également bons à la santé et vous feront profiter de tous les composants du thé. Vous pouvez l'incorporer au pain ou à la pâtisserie pour donner du goût à vos préparations, comme vous le feriez avec des herbes. Absolument succulent ! Nous vous conseillons vivement de tenter l'expérience.

スイーツに、料理に、食べてもおいしい日本茶。

日本には、緑茶を使った食べ物があります。茶そば、茶だんご、抹茶カステラ、抹茶チョコレート…。おいしいうえに、お茶の成分がまるごと摂取できて健康的です。また、パンやケーキに練り込んだり、ハーブのように料理の風味づけとして使っても、とてもおいしい！ぜひお試しください。

MAFF
農林水産省

Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo-to 100-8950
www.maff.go.jp/e/oishii/

LE THE JAPONAIS
Un produit de grande qualité, sûr et fiable



Le thé japonais Le goût profond de la culture japonaise.



Caractéristiques des thés japonais les plus connus

代表的な日本茶の特長



Sencha

C'est le plus courant des thés japonais. Le thé infusé est généralement d'un vert légèrement teinté de jaune. Parfum, saveur *umami* (saveur de la plus haute qualité), astringence et amertume s'équilibrent à merveille. Plus le *Sencha* est de qualité, plus il est raffiné.

<煎茶>最もよく飲まれている日本茶。水色(すいしょく)は一般的に黄色みがかかった緑色で、香り・うま味・苦味のバランスがよく、上級品ほど香りやうま味が上品に感じられます。



1

<Veillez à bien faire bouillir l'eau avant de l'utiliser> Apres avoir laissé bouillir l'eau pendant 3 à 5 minutes, attendez qu'elle refroidisse jusqu'à la température appropriée.

<湯は必ず沸騰したものを使う> 使うお湯は、沸騰状態を3~5分続けたものを必要な温度に下げて使しましょう。



2

1 Remplissez d'eau chaude jusqu'au au 4/5° le nombre nécessaire de tasses et laissez refroidir jusqu'à 70 degrés, température appropriée pour du thé *Sencha* de qualité supérieure, ou 80 degrés pour du thé *Sencha* ordinaire.

人数分の茶碗に湯を8分目ほど入れて冷ます。上級茶で70度、並級茶で80度ぐらいが最適。



3

2 Mettez les feuilles de thé dans la théière. Comptez environ 3g par personne (une cuillère à thé). 茶葉を急須に入れる。1人分約3g(茶さじ1杯)。

3 Transvasez l'eau chaude des tasses dans la théière et laissez infuser 2mn pour du thé *Sencha* de qualité supérieure, 1mn pour du thé *Sencha* ordinaire.

冷ました湯を急須に注ぎ、浸出するのを待つ。上級茶で2分、並級茶で1分。



4

4 Afin que l'intensité du thé soit la même pour tous, remplissez les tasses par alternance en plusieurs fois jusqu'à la dernière goutte.

濃さが均等になるように茶碗に少しずつ注ぎ分け、最後の一滴まで絞りきる。

●**Un petit conseil!** Vous pouvez faire infuser une deuxième fois les mêmes feuilles. Veillez alors à bien vider la théière pour qu'il ne reste pas d'eau du premier service, sans quoi le goût en serait affecté.

●ワンポイントアドバイス! 1回の茶葉で2度淹れることができます。2度目もおいしく淹れるためには、1度目の急須の中に湯を残さず、絞りきるのがポイントです。

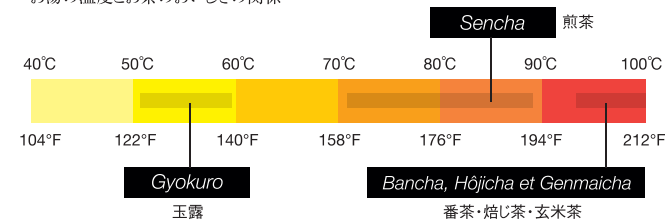
Le thé japonais glacé, parfait pour la saison chaude. Vous apprécierez également le thé japonais servi très frais. Préparez un thé fort avec une fois et demie plus de feuilles que d'ordinaire. Il est ensuite capital de le refroidir d'un coup avec des glaçons.

暑い季節は、冷たい日本茶で爽快に。

日本茶は冷たく冷やしてもおいしくいただけます。通常の1.5倍の茶葉を使って濃いめにお茶を煎れ、水で一気に冷やすのがポイントです。

Impact de la température de l'eau sur la saveur du thé.

お湯の温度とお茶のおいしさの関係

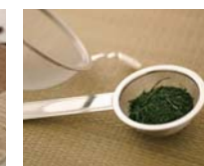


Nul besoin d'une théière japonaise "kyusu" pour servir un thé délicieux.

「急須」がなくても、おいしく淹れられます。



Avec une théière pour thé noir
紅茶用ポットで



Avec une passoire à thé
茶漉しで

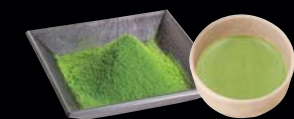


Avec un filtre en papier
ペーパーフィルターで



Gyokuro (grand cru de thé vert japonais)
Il fait partie des thés japonais les plus raffinés. Une astringence réduite, un parfum unique, une saveur *umami* ronde en bouche et une certaine douceur le caractérisent. Il est élaboré avec des feuilles cultivées à l'ombre pendant une vingtaine de jours à partir du moment où leurs jeunes pousses ont commencé à s'ouvrir, puis cueillies selon une technique particulière.

<玉露>日本茶の中の最高級茶で、渋みをおさえた独特の香りとまるやかなうま味と甘味が特徴。新芽が出はじめた頃から20日間ほど直射日光を遮る独特の栽培方法で育てられた葉でつくられます。



Matcha
Il s'agit d'un thé vert en poudre, rendu célèbre par la cérémonie du thé. Son parfum exceptionnel et son goût profond sont un véritable délice. Le fait de boire le thé dissous dans de l'eau bouillante permet d'en extraire tous les composants bénéfiques.

<抹茶>茶道でおなじみの微粉末の緑茶です。上品な香りと濃厚な甘味がおいしく、湯に溶いて飲むため、茶に含まれている有用成分をすべて摂取することが可能です。



Bancha (thé vert ordinaire)
C'est un thé composé de feuilles épanouies. Il possède moins d'*umami* que le *Sencha*, mais a le mérite d'être léger et d'une astringence bien équilibrée, ce qui en fait un thé très apprécié de tous.

<番茶>成長した茶葉などを原料とした日本茶です。煎茶と比べてうま味は少なめですが、ほどよい渋味とさっぱりとした飲み口が特長で、庶民のお茶として親しまれています。



Hôjicha (thé vert torréfié)
Elaboré à partir de *Sencha* ou de *Bancha* torréfié, ce thé a un goût léger et un parfum prononcé. Le thé infusé est d'une jolie couleur marron. Peu astringent et peu amer, il a pour caractéristique d'être agréable à boire et convient ainsi aux enfants et aux personnes âgées.

<焙じ茶>煎茶や番茶を強火で炒った、香ばしく、さっぱりとした味わいの日本茶。水色は美しい茶色。渋味や苦味が少なく、子どもやお年寄りにも飲みやすいのが特徴です。