

L'art de bien préparer le thé japonais.

En raison de la délicatesse de ses arômes et de ses saveurs, le goût du thé japonais change selon sa préparation. Afin de l'apprécier pleinement, nous vous suggérons de vous référer aux indications suivantes sur l'art de servir le thé.

Réussir la préparation du thé avec une théière.

Au Japon, on utilise une petite théière appelée « *kyūsu* » pour servir le thé.

「急須」を使ったおいしい淹れ方。

日本では「急須」という茶器を使って、お茶を淹れます。

< Veuillez à bien faire bouillir l'eau avant de l'utiliser > Après 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。

< Le Sencha > [煎茶の場合]

1 Remplissez d'eau chaude jusqu'au au 4/5^e 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.

2 Mettez les feuilles de thé dans la théière. Comptez environ 3g par personne (une cuillère à thé).

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.

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.

● **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、絞りにてポイントです。

< Le Gyokuro > [玉露の場合]

1 Remplissez la théière d'eau chaude.

2 Versez l'eau de la théière dans de très petites tasses selon le nombre de personnes et laissez refroidir jusqu'à 50 ou 60°. Jetez le reste de l'eau.

3 Mettez les feuilles de thé dans la théière en comptant environ 4g par personne.

4 Transvasez l'eau chaude des tasses dans la théière et laissez infuser 2mn30.

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

● **Un petit conseil !** Le *Gyokuro* est un thé avec une profonde saveur *umami*. Une très faible quantité d'eau chaude, environ 20ml par personne, suffit amplement. Utilisez de l'eau légèrement plus chaude au second service et vous dégusterez un thé différent, néanmoins très agréable.

● **ワンポイントアドバイス!** 玉露は濃厚なうま味を味わうお茶です。湯量はとても少なく、1人分20mlほどが最適です。また、2度目を淹れる場合は少し熱めの湯で淹れ、1度目とは違う、さらりとした風味をお楽しみください。

< Le Matcha > [抹茶の場合]

1 Versez environ 2 ou 3 doses de cuillère à *Matcha*, appelée *chashaku*, dans un bol (environ 1,5g).

2 Versez de l'eau chaude dans la tasse.

3 Après avoir bien remué avec un *chasen*, fouet en bambou pour le *Matcha*, fouetez jusqu'à obtention d'une mousse très fine.

● **Un petit conseil !** Le *Matcha* est un thé avec une saveur douce et une couleur verte. Utilisez de l'eau chaude, environ 70°C, pour obtenir une mousse fine. Utilisez de l'eau légèrement plus chaude au second service et vous dégusterez un thé différent, néanmoins très agréable.

< Avec du Bancha - Hôjicha - Genmaicha > [番茶・焙じ茶・玄米茶の場合]

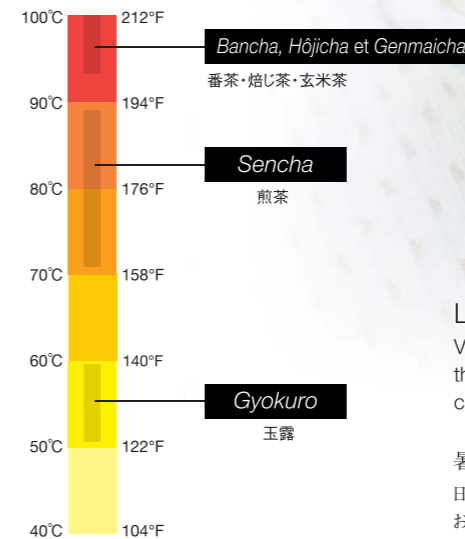
Versez directement une bonne quantité d'eau bouillante sans la laisser refroidir. Pour la seconde infusion, servez très rapidement après avoir versé l'eau dans la théière.

日本茶の美味しい淹れ方をご紹介します。

日本茶は、その香りや風味が繊細であるがために、淹れ方によって味わいが異なってきます。日本茶の本当のおいしさを存分に楽しんでいただくために、ここにご案内する淹れ方を、ぜひご参照ください。

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



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、冷たい日本茶で爽やかに。

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、氷で一気に冷やすのがポイントです。

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
茶漉して



Avec un filtre en papier
ペーパーフィルターで

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、臭いにつ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。

