



# THÉ D'OMBRE JAPONAIS KABUSECHA

Culture, préparation, variétés



**KABUSE HOT & COLD** — Le thé infuser l'eau chaude ou même froide! Ce Kabusecha spécifique provenant de la première cueillette tient sa touche orientale des tiges de feuilles légèrement torréfiées et de la poudre de thé. Même avec une infusion l'eau froide, il libère une belle couleur verte et une douce saveur. Il peut être servi glacé "On the rocks" et rafraîchit de manière optimale la maison, au sport, en pique-nique ou en voyage. Si vous n'avez que de l'eau froide à disposition, ce thé est un Must-Have! Chacun des sachets permet d'obtenir jusqu'à un litre de thé, froid ou chaud.

Important: après environ deux minutes d'infusion l'eau chaude ou après trois minutes d'infusion l'eau froide, bien presser le sachet à l'aide d'une cuillère. Prêt à déguster!

## Poudre de thé vert et douceurs sucrées au thé vert

Nous disposons de différentes sortes de Matcha, de poudres de thé vert Kabusé ainsi que de douceurs sucrées GREEN KISS pour le thé ou non. Vous pourrez en savoir plus sur le dépliant: "Matcha et poudre de Kabusé" ou sur notre site internet.

## Les accessoires du thé vert

Au Japon, le thé vert est toujours fraîchement préparé dans de petites théières en grès. Un filtre intégré avant le bec verseur retient les fines feuilles de thé. Avantage: les feuilles peuvent nager librement dans tout le pot et ne sont pas entravées dans leurs mouvements dans l'eau, par un filet de thé ou un autre dispositif. Étant donné que plusieurs infusions sont effectuées, les théières et les bols peuvent être petits. La recommandation suivante est à noter:

"Plus la qualité du thé est élevée, plus la théière est petite. Plus la théière est petite, meilleur est le thé."

Pour que vous puissiez véritablement savourer le thé vert, nous disposons d'un grand choix d'accessoires japonais originaux. Quelques-unes des théières sont fabriquées spécialement pour KEIKO dans des manufactures traditionnelles japonaises. Pour compléter les théières, vous pourrez également trouver chez votre spécialiste KEIKO des tasses en faïence ou en porcelaine, ainsi que des coupelles, des thermomètres à thé, des plateaux et bien plus encore. Un récapitulatif de l'ensemble de notre gamme se trouve sur le site internet [www.keiko.de](http://www.keiko.de).

Le **KABUSE GENMAICHA + MATCHA** est une spécialité traditionnelle fabriquée à partir des feuilles de la deuxième cueillette, mélangées au riz grillé (Genmai) et de la poudre de thé vert frais (Matcha). Ce thé possède une saveur ronde avec une agréable note grillée. Dans la tasse, la couleur est d'un vert intense magnifique.

**GENMAI** – grains de riz torréfiés bruts. Vous pouvez ainsi créer votre propre Genmaicha avec le thé et le dosage de votre choix.

Le **BENIFUUKI** est une variété de thé qui se caractérise par une teneur particulièrement élevée en catéchines méthylées (EGCG3), et qui est bue au Japon, entre autres dans les cas d'allergies comme le rhume des foies. La saveur dépend essentiellement de la préparation et peut aller de légèrement amer à légèrement âpre avec un parfum fleuri, qui rappelle le thé Oolong, étant donné que la feuille de thé est légèrement fermentée froid pendant une nuit. Le Benifuuki peut être disponible en première ou deuxième cueillette.

## Le Kabusecha en sachet

**KONACHA** Les petites parties des feuilles de ce thé sont obtenues en tamisant la 1<sup>re</sup> et la 2<sup>me</sup> récolte. Un thé d'ombre délicat, frais et vert en sachet infuser très pratique. Chaque sachet est scellé sans risque d'oxydation et peut être infusé deux fois successives.

## Quatre thés verts KEIKO en sachets pyramides

Le sachet pyramide exclusif (respectivement 16 sachets de 3g dans un sachet refermable), contient les quatre variétés KEIKO les plus appréciées:



**Kabusé Soshun,  
 Kabusé N° 1,  
 Kabusé Matcha Genmaicha,  
 Kabusé Hot & Cold**

Les avantages des sachets pyramides: la feuille de thé dispose de beaucoup d'espace pour pouvoir s'épanouir. Les pores du sachet sont très larges et laissent les extraits passer très rapidement et intégralement. Que ce soit à la maison, au bureau ou au restaurant - vous pouvez déguster votre thé de manière très simple et pourtant très stylée.

## Troisième cueillette - Juillet

Pour ce Sencha, on utilise les petites feuilles qui ont repoussées après les deux dernières récoltes. Pour ce thé provenant de la troisième cueillette (emballages vert-clair), nous recommandons deux à trois infusions.



**SENCHA** non ombragé, de la récolte de juin. Dans la tasse, il est d'une couleur vert clair et possède un arôme agréable légèrement âpre, il est très rafraîchissant et digeste.

## Bancha

Il est fabriqué à partir des feuilles plus grosses, qui ne sont généralement pas cultivées à l'ombre. En raison de sa faible teneur en caféine, le Bancha convient également pour une dégustation en début de soirée. Nous recommandons deux à trois infusions.

Le **BANCHA** est récolté juste après la première grande cueillette. Ce Bancha exceptionnel est transformé soigneusement comme le Sencha ou le Kabusecha. Dans la tasse, il a une couleur vert clair et possède un arôme particulièrement doux et harmonieux. Un thé vert idéal pour toute la famille ou pour les néophytes.

**AKI-BANCHA:** Un Bancha d'automne pour une dégustation quotidienne. Il doit être infusé dans l'eau bien chaude et de manière très brève. Bien préparé, ce Bancha d'automne rafraîchit et désaltère parfaitement.

## Spécialités de thé

Le **KABUSE KUKICHA** est un Kabusecha de la première cueillette, mélangé de fines tiges. Ce thé, l'infusion vert doré, possède un arôme doux typique légèrement grillé sans amertume. Ce thé savoureux à teneur relativement faible en caféine est destiné à toute la famille et convient pour être dégusté en début de soirée.

Le **KABUSE HOJICHA** est un Kabusecha grillé de la première cueillette. Il possède un arôme fraîchement grillé et contient très peu de caféine. Houjicha peut être dégusté aussi bien chaud et que froid et au Japon, il est également servi volontiers pendant le repas.

**DAN** (= "chaud") Une 1<sup>re</sup> cueillette précoce en avril. La forte chaleur lors du séchage donne à ce thé stimulant sa couleur d'un vert profond et son parfum chaud et puissant. Goûtez-en tant et velouté.



**DIAMOND LEAF** dans la boîte de 100 g  
 Ce thé de printemps est cueilli durant la deuxième quinzaine du mois d'avril après l'éclosion des premiers bourgeons. Seules les feuilles les plus fines sont utilisées. Diamond Leaf possède un arôme riche, inoubliable ainsi qu'un parfum fruité agréablement fleuri, que l'on découvre dès l'ouverture de la boîte.

**TENKO** (= "Cadeau des cieux") Provient de la pré-cueillette de la fin du mois d'avril, il possède comme le Tenbu Fuka et le Soshun cette "saveur récurrente", qui reste longtemps sur les papilles. Tenko a une couleur vert jade. Un parfum riche à la fraîcheur fruitée et une saveur typée de noix.

## Première cueillette - Mai

Pour ce Sencha d'ombre, ce sont les premières feuilles de thé écloses sur l'arbuste qui sont récoltées. Pour le thé provenant de la première cueillette (emballages noirs-verts), nous recommandons trois infusions.

**KABUSE N° 1**, est le thé d'exception de la première grande récolte du mois de mai. Il possède un arôme entier vivant, une couleur d'un vert lumineux et un parfum délicat.

**ARACHA:** Cueillette de mai. Ce thé est aussi peu transformé que possible, donc il bénéficie d'un bref traitement à la vapeur, d'un léger séchage, il est très peu roulé et n'est pas tamisé. Il contient des feuilles et des morceaux de tige de différentes tailles. Son infusion, d'un vert doré, développe un parfum identique à celui du thé fraîchement étuvé sur place au Japon. Sur la langue, il laisse une saveur légère et douce.

## Deuxième cueillette - Juin

Pour celle-ci, on cueille les feuilles qui ont repoussées après la dernière récolte et les feuilles qui se trouvent en haut de l'arbuste. Pour le thé provenant de la deuxième cueillette (emballages vert-foncé), nous recommandons trois infusions.

**KABUSE N° 2**, est un Kabusecha vert pétillant de la récolte de juin. Il possède un arôme doux, un parfum délicat et dans la tasse, sa couleur est d'un vert frais.



## La toute première cueillette précoce - Avril

Les thés d'ombrage provenant de la toute première cueillette possèdent une douceur aromatique et un parfum de fruits verts. Son "arôme ombré" caractéristique s'appelle "ooika" dans le jargon des spécialistes. Pour les thés provenant de la toute première cueillette (emballages noirs), nous recommandons quatre à cinq infusions.

**SHINCHA** (= "Le thé nouveau") Le premier éclat vert du printemps: un vert fluorescent. Grâce à un faible degré de séchage, ce thé a le parfum et la fraîcheur caractéristique de la gamme Sochun. Il est expédié directement après sa récolte d'avril par avion. Disponible dans les qualités Shincha Classic et Shincha Yume. À partir du début juin, dans la limite des stocks disponibles!



**TENBU FUKA** (Tenbu= "Danse du ciel") Cueillette dès la mi-avril. Infusion d'un vert sombre profond avec une longueur véritablement "infinie" en bouche. Une surprise même pour les connaisseurs de thés verts d'exception et un trésor rare au Japon. "Fuka" signifie "profond" et indique que ce thé a été étuvé de manière particulièrement intense. Il possède un lourd parfum sucré et un arôme impressionnant.

**SOSHUN** (= "Printemps précoce") Provient de la pré-cueillette de la mi-avril à la fin avril. Il possède un parfum merveilleusement riche, sucré, d'une grande variété et un goût au velouté harmonieux. La tasse est d'un vert éclatant. Ce thé est synonyme de plaisir inoubliable, et pas seulement pour les connaisseurs.

## Thé d'ombre ianonais - Kabusecha

Le Kabusecha est un Sencha qui a poussé à l'ombre

Il existe, au Japon, une très longue tradition d'ombrage des théiers pour en améliorer la qualité. Dans la région de Kagoshima au Sud du Japon, qui possède un volcan encore actif, le "Sakurajima", les arbustes thé des belles exploitations sont recouverts de filets spéciaux (en japonais: Kabusé), afin de les mettre à l'ombre. Les filets sont posés à la main et ne laissent passer que la moitié de la lumière du soleil. La croissance dans la semi-pénombre permet de s'approcher au plus près des conditions naturelles de lumière des plants de thé sauvages. Un thé cultivé à l'ombre, produit plus de substances actives et développe un arôme frais particulièrement parfumé.



### Le procédé KEIKO

La caractéristique essentielle de qualité lors de la fabrication du thé vert KEIKO est la conservation des éléments qui constituent la feuille de thé fraîche. Grâce à une optimisation du traitement à la vapeur, les pores des feuilles s'ouvrent et rend l'ensemble complexe des substances actives ainsi que les délicats composants aromatiques assimilables de manière optimale après une brève infusion.



La croissance dans la semi-pénombre correspond aux conditions naturelles de lumière des plants de thé sauvages et assure une teneur optimale en extrait.

et ayant subi un traitement intense à la vapeur, qui se distingue par une structure de feuille, fine comme de la dentelle

et la teneur inégale en extraits. Ces thés sont synonymes de plénitude des arômes et de concentration élevée.

### Le moment de la cueillette détermine la qualité

Outre les sols et les modes de cultures, les conditions climatiques influencent la qualité du thé. C'est surtout au début du printemps, après la pause hivernale, que le doux soleil printanier et le climat spécifique du sud de Kagoshima, s'associent pour doter la feuille de thé de substances aromatiques et actives. Les thés provenant des cueillettes précoces sont pour cette raison très riches et particulièrement aromatiques.

### La culture biologique

KEIKO possède ses propres jardins de thé qui ont été transformés dès 1992 en cultures biologiques et qui furent les premiers du Japon à recevoir le label Bio de l'U.E. Tous les thés KEIKO proviennent d'une culture écologique contrôlée conformément au règlement écologique européen. Dès 1999, la Fondation pour la sécurité du consommateur "STIFTUNG WARENTEST" a décerné au thé de KEIKO, en tant qu'unique thé japonais en vrac dans la zone de test, la mention "Exempt de résidus de pesticides".

Ce test réalisé sur 21 thés verts en provenance du Japon a donné comme résultat : aucune teneur en pesticides pour le thé KEIKO Kabusé n° 2 (2 échantillons présentaient des teneurs faibles, un une teneur nette et 17 une teneur forte en résidus de pesticides)



### La préparation du thé vert japonais

Outre la qualité même du thé, le goût est déterminé par les quatre paramètres suivants: la qualité de l'eau, la température de l'eau, la durée d'infusion et le dosage. Nous souhaitons vous confier quelques recommandations sur ce sujet. Veuillez cependant essayer par vous-même dans quelle mesure le goût peut varier en fonction des différentes préparations.

### Une bonne eau est importante

La qualité de l'eau a une grande influence sur la saveur du thé, notamment sur les variétés délicates. Utilisez une eau potable pauvre en calcaire et non chlorée, une eau filtrée ou bien une bonne eau minérale.

1.

Préparer une tasse par personne. Laisser refroidir l'eau bouillie 60° ou 80°C en fonction de la variété. Ensuite verser l'eau soit directement dans les tasses, ce qui permet en même temps de les préchauffer ou dans un refroidisseur.



2.

Verser par personne une cuillère de thé rase dans la théière. Recouvrir les feuilles avec de l'eau en comptant une tasse par personne. Laisser la première infusion infuser pendant maximum une minute.



## Préparation pas à pas

### A chaque thé sa température

L'eau doit bouillir, pour réduire l'oxygène, le calcaire et le chlore et ensuite refroidir. Lorsque l'eau versée est trop chaude, le thé ne peut pas libérer totalement son arôme et il devient légèrement amer. Plus la qualité du thé est élevée, plus la température doit être basse.

Pour le thé de la 1<sup>re</sup> cueillette, nous recommandons une température d'env. 60°-65°C. Pour le thé de la 2<sup>me</sup> et 3<sup>me</sup> cueillette, comme pour le Banacha, une température de l'eau d'env. 65°-70°C est recommandée.

Si vous souhaitez boire plusieurs fois du thé au cours de la journée, il est recommandé, de faire bouillir l'eau et de la conserver dans une bouteille thermos pour vos pauses thé.

3.

Si le thé doit être servi à plusieurs personnes, on verse tout d'abord un peu de thé dans chaque tasse pour remplir ensuite les tasses dans l'ordre inverse. Ainsi le thé possède la même force dans toutes les tasses. Grâce aux mouvements d'écoulement, le thé prend peu à peu sa véritable couleur verte. Versez également la dernière goutte "dorée" et évitez ainsi que le thé continue d'infuser.

4.

Placer les bols de thé remplis sur les soucoupes et servir aussitôt. Au Japon, on ajoute souvent une petite douceur au thé sans sucre. La gamme KEIKO vous propose cet effet une sélection spéciale de douceurs sucrées GREEN KISS et PAN.

5.

Pour conserver la fraîcheur, les infusions ultérieures doivent être préparées de préférence directement les unes après les autres. Pour cela, verser chaque fois sur les feuilles de thé de l'eau provenant du refroidisseur. Laisser infuser seulement 15 secondes, environ, étant donné que la feuille s'est déjà réhydratée et que les substances se libèrent plus rapidement. Répartir aussitôt dans les tasses.

Si, après trois à cinq infusions, plus aucun extrait ne se dissout, faire sortir les feuilles de thé du filtre, en tapotant légèrement sur le fond de la théière et vider. Bien rincer la théière sous l'eau courante. Laissez couler le jet d'eau à l'intérieur via le bec verseur, pour nettoyer également le filtre. En cas de salissures importantes, nettoyer avec une petite brosse et de la soude - ne pas retirer le filtre si possible. Bien laisser sécher la théière ouverte et la tenir en bas.

### Le dosage

Verser une cuillère de thé rase par personne dans une théière en grès. Recouvrez les feuilles d'eau chaude. Choisissez la taille de la théière de manière à remplir jusqu'aux deux tiers les tasses que vous aurez préparées. Au Japon, le thé provenant de la 1<sup>re</sup> cueillette est généralement bu dans de petites tasses, mais est relativement fort. Il est donc d'un vert intense et possède un parfum magnifiquement frais. Le Banacha en revanche est bu

dans de grands verres. Il a une couleur vert clair et a de bonnes propriétés désaltérantes. Plus la qualité du thé est élevée, plus il est possible de faire d'infusions à partir d'une portion. Par conséquent, même les thés les plus nobles sont très économiques, par rapport à leur forte concentration. Comparez avec d'autres boissons et vous serez étonné!

### Le temps d'infusion

Plus la qualité d'un thé est grande, plus il doit infuser lors de la première infusion. Le thé provenant de la première cueillette doit infuser env. 60 secondes, le Banacha seulement env. 30 secondes. Pour les infusions suivantes, la durée d'infusion est seulement d'env. 15 secondes, pour la dernière infusion, la durée est de nouveau un peu plus longue. Le thé préparé doit être entièrement vidé de la théière après chaque infusion. Il est important que le thé soit toujours fraîchement préparé. Une fois préparé, il ne doit pas être maintenu au chaud sur un chauffe-théière ou dans un thermo, étant donné qu'il se décolore rapidement en jaune et perd la fraîcheur de son arôme.

Variétés	Cueillette	Infusion					
		1ère	2ème	3ème	4ème	5ème	
		°C	⌚ Secondes				
Tenbu Fuka / Tenbu		60° - 65°	60	15	15	15	30
Soshun / Shincha / Diamond Leaf / Dan / Tenko	1ère	60° - 65°	60	15	15	30	-
Kabusecha No. 1		60° - 65°	60	15	30	-	-
Kabusecha No. 2	2ème	65° - 70°	40	15	30	-	-
Sencha	3ème	65° - 70°	40	15	30	-	-
Banacha	1. - 3.	65° - 70°	40	15	30	-	-
Kabusecha Matcha-Genmai	2ème	65° - 70°	40	15	30	-	-
Kabusecha Kukicha	1ère	65° - 70°	40	15	30	-	-
Kabusecha Konacha	1.+2.	70° - 75°	60-90	15	30	-	-
Kabusecha Houjicha	1ère	75° - 80°	30	15	30	-	-
Benifuuki	1ère	80° - 85°	90	30	30	-	-

### La conservation de thés verts délicats

Pour que le thé vert KEIKO ne perde pas rapidement sa fraîcheur et ses substances actives, après ouverture, vous devez évacuer l'air en pressant vers le haut de l'emballage et bien refermer la poche avec une pince, puis le conserver tout simplement au réfrigérateur ou dans le freezer. Les emballages ouverts doivent être consommés de préférence dans les quatre à six semaines.