



La ROUTE des  
COMPTOIRS

# Une multitude de thés

#4

# L'origine de nos thés

# L'origine de nos thés



## THÉ VERT

**Berceau du thé, la Chine produit une très large variété de thés verts. Le Japon, la Corée, le Vietnam en sont aussi les grands spécialistes.**

**Le thé vert est un thé non oxydé.**

**Le traitement des feuilles peut varier d'un pays à l'autre, mais la technique pour éviter l'oxydation des feuilles est la même partout.**

**1**  
TORRÉFACTION

**2**  
ROULAGE

**3**  
DESSICCATION  
(séchage du thé)

# L'origine de nos thés



## THÉ NOIR

**Gros consommateurs de thé noir, les Anglais ont conquis les mers et le commerce mondial en plantant du thé dans leurs anciennes colonies, notamment en Inde et au Sri Lanka :**

**2 pays producteurs incontournables.**

**La Chine produit aussi d'excellents thés noirs.**

**Le thé noir est un thé entièrement oxydé.**

**Traitement des feuilles en 6 étapes.**

FLÉTRISSAGE

ROULAGE

CRIBLAGE

OXYDATION

TORRÉFACTION

TRIAGE

# L'origine de nos thés



## THÉ BLANC

Origine : CHINE, Province de Fujian

Pour réaliser du thé blanc, il faut récolter le bourgeons et les feuilles sous-jacentes lorsque le bourgeons commencent à s'ouvrir.

La fabrication du thé blanc est la moins complexe, puisque les feuilles sont justes séchées, pourtant sa production reste très délicate.

Traitement en 2 étapes.

1  
FLÉTRISSAGE

2  
DESSICCATION

(séchage du thé)

# L'origine de nos thés

## ROOÏBOS

Origine : AFRIQUE DU SUD

Aussi appelé thé rouge, c'est la boisson nationale de l'Afrique du Sud. Il est consommé comme une infusion depuis plus de 300 ans par les populations indigènes.

Il est fabriqué à partir d'une plante qui a l'aspect d'un buisson.

Le rooïbos peut être séché au soleil ou oxydé.



# L'origine de nos thés



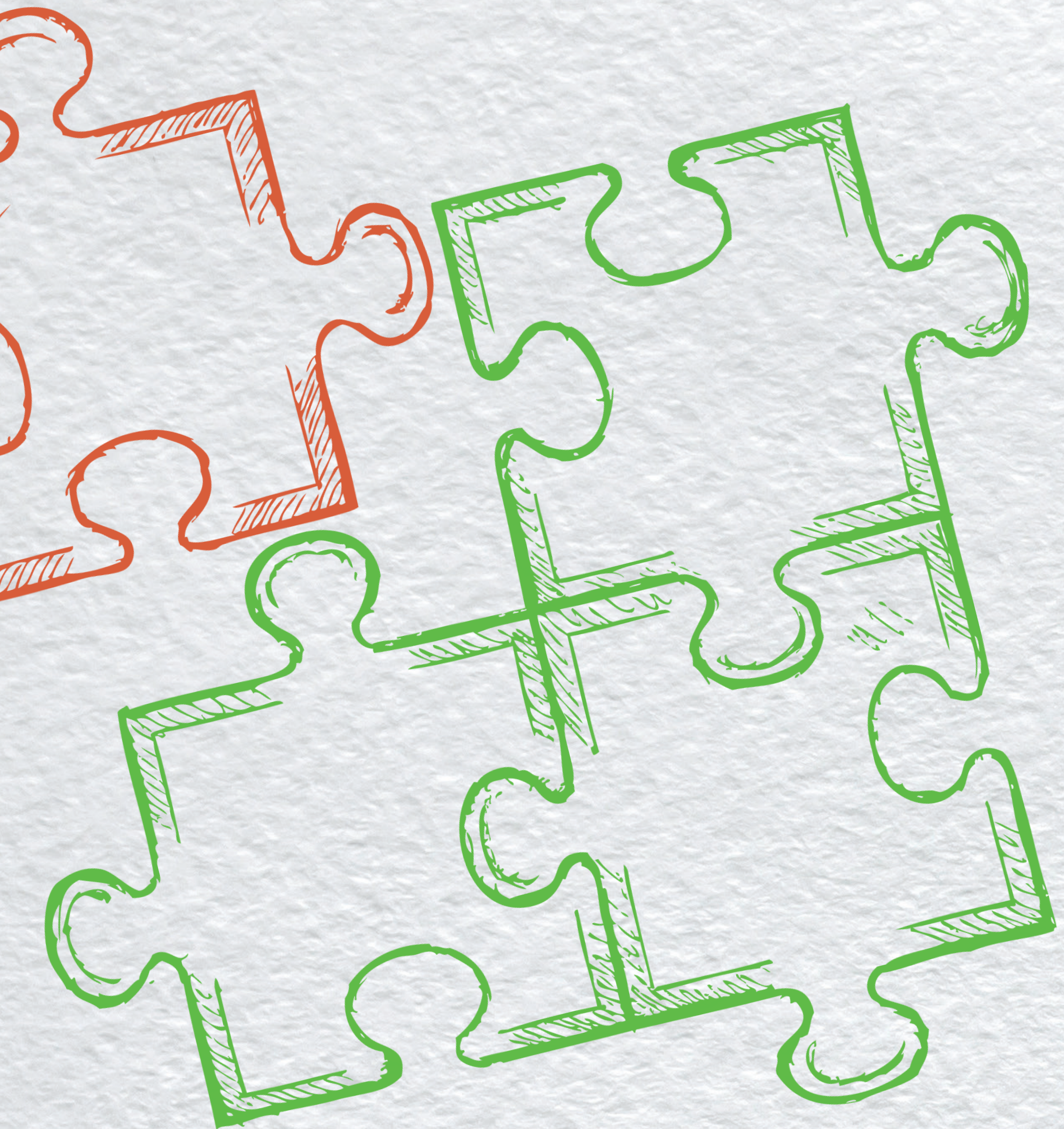
## **PU ERH**

**Origine : CHINE, Province de Yunnan**

**Le procédé de fabrication du thé Pu Erh a été mis au point au début des années 1970 dans la province de Yunnan en Chine.**

**Ce sont des thés pour lesquels le processus de fermentation est favorisé et accéléré.**

**Le Pu Erh peut-être vendu en vrac mais aussi sous forme de petite boule compressée (appelé aussi nid d'oiseau) ou de galette.**



*Chaque thé*  
**CORRESPOND À**  
**UN BESOIN**

**Les mélanges permettent de créer  
des émotions gustatives en cohérence avec des  
moments particuliers.**



# Un thé / Un besoin

IL Y AURA TOUJOURS UN THÉ QUI RÉPONDRA À VOS BESOINS !



**DÉTOX**



**TONIQUE**



**ÉQUILIBRE**



**CONCENTRATION**

*Notre force et notre différence*

# **LE BLENDING**

**LE MÉLANGE DES SAVEURS**

# Le blending

## LE BLENDING C'EST QUOI ?

Le blending est une étape où l'on mélange différentes variétés de thés avec différentes saveurs pour créer un parfum unique.

La ROUTE des COMPTOIRS réalise des nouveaux mariages tous les jours.



# Le blending



## LE BLENDING

# POURQUOI FAIRE ?

**Pour marier parfaitement les saveurs  
pour créer des thés osés, étonnants et séduisants  
selon vos besoins et vos envies.**

**Et pour cela, La ROUTE des COMPTOIRS fait confiance  
à François Cambell, fondateur,  
qui manipule l'essence des arômes avec une extrême précision.**

# Le blending

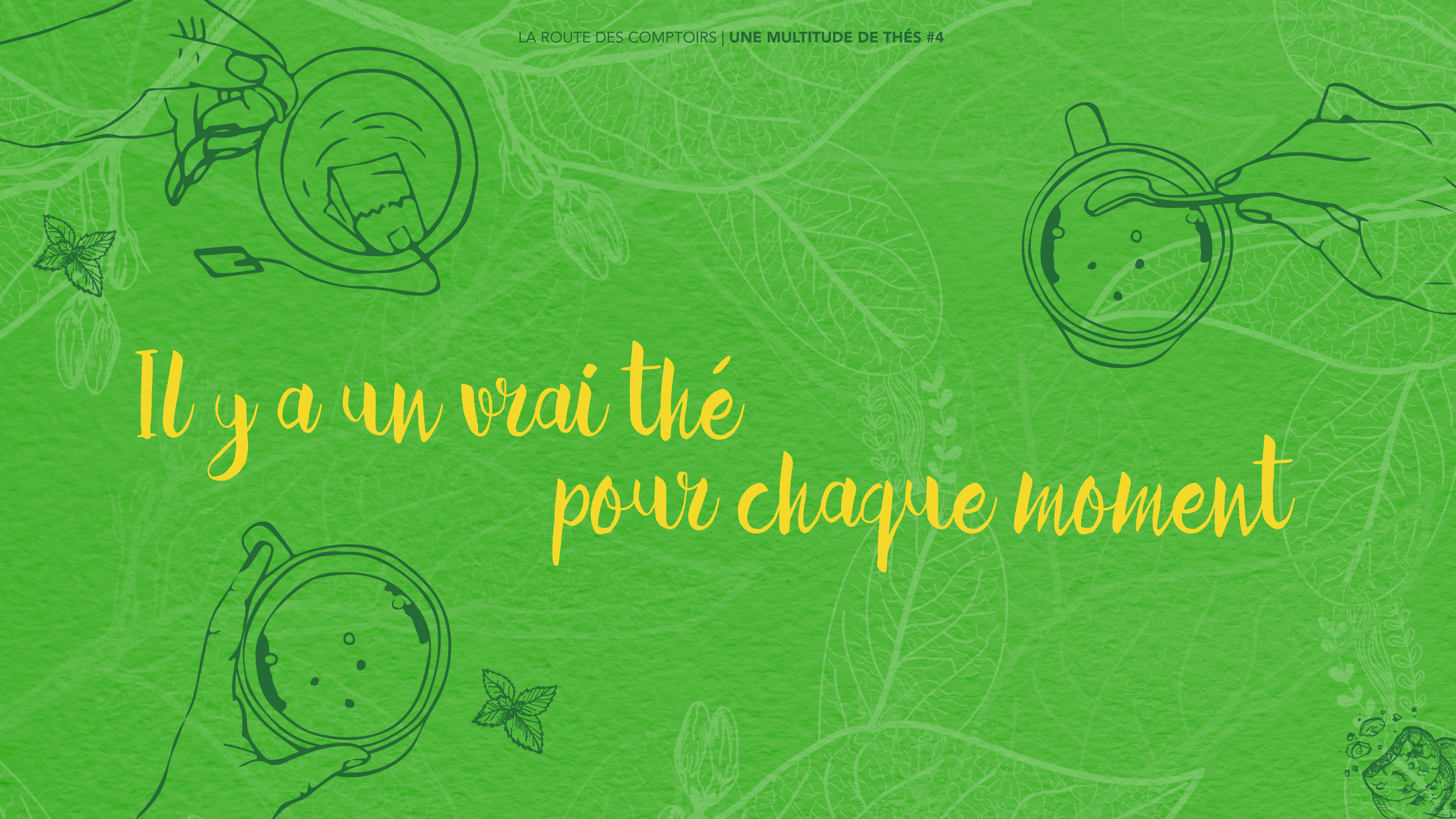


**BLENDING  
DE QUALITÉ**



**THÉ  
DE QUALITÉ**

*Il y a un vrai thé  
pour chaque moment*



*Vous souhaitez commercialiser  
du thé bio ?*



**VOTRE  
MEILLEUR  
PARTENAIRE**