

☞ Un peu d'histoire

C'est en **1692** que Louis XIV accorde au Sieur **Dammann** le privilège exclusif de la vente de thé en France. Et c'est après la Grande Guerre Mondiale (1939-1945), que débutera la vente du thé en vrac. Puis par la suite, arrive dans les années 50 les premiers thés aromatisés.

Aujourd'hui, « **Dammann Frères** » innove toujours en initiant chaque année de nouvelles créations, et en entretenant cet idéal de qualité et de tradition.

Fournisseur des maisons les plus prestigieuses de Paris.

Et depuis **1848**, la maison « **La Compagnie Coloniale** » sélectionne les thés des plus grands jardins, crée des assemblages exclusifs, innovants et aromatisés certains thés à la vapeur, de façon traditionnelle, pour offrir le meilleur du thé.

Christine DATTNER, auteur et créatrice de thés, elle exerce sa passion depuis **35 ans** et nous fait découvrir des saveurs inimitables. Artisan du thé dans le choix de ses sélections et de ses créations.

☞ Légende des feuilles

☞ **OP « Orange Pekoe »** : Récolte constitué de grandes feuilles entières roulées dans le sens de la longueur.

☞ **FOP « Flowery Orange Pekoe »** : Toutes premières feuilles roulées sur elles-mêmes dans le sens de la longueur ;

☞ **GFOP « Golden Flowery Orange Pekoe »** : Feuille avec une proportion de récolte fine, les tips, partie terminale des tiges.

☞ **TGFOP « Tippy Golden Flowery Orange Pekoe »** : Composé à part égale de récolte fine (tips) et de feuilles.

☞ **GBOP « Golden Broken Orange Pekoe »** : Feuilles brisées des grades GFOP.

Certaines références de thés et infusions sont disponibles en sachets

☞ CEYLAN

FOP supérieur : Donne une liqueur fleurie. Tout en douceur.

OP Saint James : thé corsé aux saveurs multiples, convient parfaitement pour le petit-déjeuner.

OP Torrington : thé de petit-déjeuner.

Kumana : très faible en théine.

Kenilworth : plus corsé que le Pettiagala, pour le petit déjeuner avec ou sans lait.

OP Pettiagalla : Ce jardin de Ceylan est connu pour son arôme rond et moelleux qui surprendra les amateurs par sa très faible teneur en acidité. Parfait pour le petit-déjeuner. (85°/4 à 5')

INDES DARJEELING

Himalaya : Thé des Indes, clair à la tasse, vif et parfumé à la dégustation. Mélange de différents jardins donnant une tasse sublime (85°/4')

Puttabong BIO : Ce premier jardin botanique créé par Robert Fortune en 1850 est aujourd'hui l'une des plus belles plantations de la région de Darjeeling. Thé de l'après-midi. (85°/3')

INDES ASSAM

Assam TGFOP Mangalam : belle feuille, riche en pointes blanches. A déguster toute la journée.

MÉLANGES CLASSIQUES

Brunch Tea : Les grandes feuilles de Darjeeling et d'Assam accompagneront parfaitement vos tartines du matin. A déguster avec ou sans lait.

Breakfast Blend (Mélange Anglais) : Thé corsé pour le petit déjeuner.

KENYA

Kenya GBOP Milima : Tasse corsée et aromatique, sans amertume. Parfait pour le matin, avec ou sans lait.

THES BLEUS VERTS

Oolong Milky : L'odeur et le goût de crème de lait qui se dégage de ce breuvage original obtenu par aromatisation artisanale en fait un thé d'exception. Les feuilles de thé encore humides après leur flétrissage sont chauffées aux vapeurs de lait, une opération qui imprègne le parfum de la feuille et révèle à l'infusion ce goût étrangement lacté. Le Oolong Milky est essentiellement traité à la main, la feuille est roulée en forme de gunpowder et est rare. (85°/5 à 7')

THÉS NOIRS DE CHINE NATURE

Caravane supérieur : goût délicat, subtil et parfum rare.
Grand Yunnan FOP : force et parfum pour ce thé du matin.

Keemun BIO : thé léger au parfum subtil. A boire toute la journée et même le soir.

Pu-Erh : appelé thé "mange grasse", et connu pour ses nombreuses vertus bienfaitrices, ce thé est faible en théine et diminue le taux de mauvais cholestérol. (90°/5')

Szechwan supérieur : belle tasse ambrée, long en bouche, sans amertume ni âcreté. Thé de l'après-midi.

THÉS NOIRS DE CHINE FUMES

Impérial Or : légèrement fumés, agrémenté de pointes blanches et de fleurs de jasmin.

Lapsang souchong : larges feuilles fumés à l'épicéa frais. Un grand classique pour les amateurs de ce type de thé. Accompagne parfaitement les plats salés.

Pointes Blanches : mélange des meilleurs FOP et Souchong de Chine légèrement fumés, agrémenté de pointes blanches.

THÉ DE FORMOSE

Lapsang souchong crocodile : thé noir au goût plus fumé que celui en provenance de Chine. Un très grand thé fumé de l'île de Formose. A découvrir.

OOLONG DE FORMOSE

Grand-Oolong : Grandes feuilles semi fermentées, infusion limpide au parfum de châtaigne. Thé du soir.

THÉ BLANC

Paï Mu Tan : ce thé porte le nom d'une des plus belles fleurs de Chine « la pivoine blanche ». ce thé est composé du bourgeon terminal et de deux jeunes pousses. Cueilli à la main et uniquement au printemps, donne une infusion orangée clair.

THÉS VERTS DE CHINE

Gunpowder BIO : Feuilles roulées en forme de « poudre à canon », idéal pour faire le thé à la menthe.

Yunnan : délicat thé vert donnant une infusion jaune-clair assez corsé et long en bouche.

Mao Feng : infusion délicate, au goût légèrement sucré.
Chun Mee Moon Palace : de la région du Yunnan, liqueur limpide, douce et raffinée. Doux et fleuri.

Sencha Bio De Chine : goût vert et frais, s'accorde très bien avec des mets salés. (70°/3')

THÉS VERTS DU JAPON :

Genmaïcha : thé vert agrémenté de riz torréfié et de maïs soufflé. Liqueur légèrement brunâtre au goût salin avec une certaine douceur.

Matcha : ce thé est traditionnellement préparé dans un large bol avec une cuillère à café de poudre, mélangé à 15cl d'eau frémissante et fouetté avec un fouet en bambou jusqu'à obtention d'une mousse légère. On peut également l'utiliser en pâtisserie.

Sencha Fukuyû : Thé vert du Japon. Infusion magnifique

Bancha : Thé Vert Japonais issu de la dernière récolte de l'année (octobre) saveur unique-Goût délicat



THÉS VERTS AU JASMIN :

Jasmin Chung Hao : liqueur délicate, très fleurie, une merveille accompagnant divinement la grande cuisine chinoise.

Perle de Jade au jasmin : Constitué par le bourgeon, la 1ère et la 2ème feuille sont roulées en perles. On peut renouveler l'infusion des mêmes feuilles 3 fois.

THÉ DÉTHEINÉ :

Ceylan : Peut se consommer du matin au soir avec une rondelle d'orange ou une goutte de lait froid.

MATÉ DU BRÉSIL :

Maté torréfié : Contient peu de caféine, riche en vitamine C

Maté vert : boisson tonique, riche en tanin et en vitamine C.

Quelques astuces pour préparer votre thé :

De manière générale, les thés blancs et thés verts, moins oxydés que les autres, sont plus fragiles et de fait, requièrent plus d'attention pour leur préparation.

Pour les préparer au mieux, sans pour autant recourir à un thermomètre, on peut simplement laisser bouillir l'eau, verser sur les feuilles un tiers du volume de la tasse ou de la théière d'eau froide, laisser les feuilles s'hydrater un instant, puis compléter avec l'eau de la bouilloire.

Les thés « Oolong », quant à eux, sont plus oxydés et préparés à partir de feuilles plus épaisses ; ils ont de ce fait besoin d'une température élevée pour s'épanouir et libérer leurs parfums. Une eau frémissante à bouillante est recommandée.

Type	Origine	Température d'infusion	Durée d'infusion
Thé Blanc	Chine	70°C	4 à 8 mn.
Thé Noir	Darjeeling Assam, Ceylan, Chine	Frémissante	3 à 5 mn
Thé Oolong	Inde, Ceylan, Formose, Chine	Eau bouillante	4 à 6 mn
Thé Vert	Chine Japon	70 à 80° C 60 à 80° C	3 à 4 mn. 1 à 3 mn.

Le dosage :

Deux grammes, soit une cuillère à café rase pour 10 cl d'eau ou une bonne pincée pour les thés volumineux.

Carte des thés

07/2016

Les Cafés Molina
Lauréat des Papilles d'Or

Sarl Torref'2000
24 avenue Gabriel Péri
91700 Ste Geneviève des Bois
☎ 01.69.25.05.47

www.lescafesmolina.fr
lescafesmolina@sfr.fr

Horaires d'ouverture :

Mardi à vendredi :
9h à 12h30//15h00 à 19h30
Samedi sans interruption :
9h à 19h
Dimanche et jours fériés :
9h45 à 13h

Fermé le Lundi

Fermé les dimanches des mois de juillet et août