



Formation sur les thés **-TCHABA-**

*Présenté par : M. Mohamed SEBBANE.
Project Manager à SINENSIS*

Les thés

Généralités sur le thé.

Les différentes Familles du thé.

Les thés Tchaba (Dégustation)



Généralités sur le thé

- **Historique**
- **Le théier**
- **Pays producteurs**
- **Culture**
- **Processus de fabrication.**



Le Thé : Historique



Histoire du thé

La découverte

- Selon la légende chinoise, av J-C, l'empereur Shen Nung se reposait sous un arbre et faisait bouillir de l'eau pour se désaltérer. Quelques feuilles de l'arbre tombèrent dans l'eau et se dégagèrent alors un parfum délicieux. L'empereur étonné goûta l'eau et apprécia fortement le goût de cette nouvelle boisson. Ainsi aurait été créé le thé infusé, car l'arbre où se détendait l'empereur n'était autre qu'un théier sauvage.
- **618-907 : L'âge du thé bouilli** On utilisait des briques de thé compressé qu'on faisait chauffer un peu pour en prélever quelques miettes, puis on faisait bouillir les miettes de thé dans de l'eau avec du sel.
- **960-1279 : L'âge du thé battu** On écrasait les feuilles de thé sous une meule jusqu'à former une poudre très fine qu'on battait dans de l'eau chaude avec un fouet de bambou jusqu'à l'obtention d'une mousse délicate. Les Japonais qui découvrirent le thé à cette époque utilisent toujours ce procédé dans la cérémonie du thé.
- **1368-1644 : L'âge du thé infusé** C'est l'apparition de la bouilloire, de la théière et des tasses sans anse. Les Européens qui découvrirent le thé à cette époque le boivent ainsi, de là vient notre habitude d'infuser le thé.

Histoire du thé

- En résumé, le thé est d'origine chinoise, où il est connu depuis l'Antiquité. Il a été importé de Chine au XVIe siècle par les commerçants portugais en Europe, puis introduit en France comme plante digestive. Le thé est aujourd'hui la boisson la plus bue au monde après l'eau et le café.
- Au XVIIe siècle, le thé arrive en Europe. Très vite il constitue un enjeu politique, social et économique important : il est à l'origine de la guerre d'indépendance aux Etats-Unis, des guerres de l'opium en Chine, la guerre de Crimée, ce qui amène les anglais à se retourner vers de nouveaux marchés et entraîne l'introduction du thé dans les pays du Maghreb par le Maroc en accostant au port d'Essaouira.

Le thé devient très vite une philosophie, un art de vivre, une boisson à l'extraordinaire diversité et richesse culturelle !

Le Thé : Théier



Le Thé : Théier

Le Théier: Est un arbre appeler aussi Camellia Sinensis c'est un arbuste originaire d'Extrême-Orient, de la famille des Théacées. On distingue trois formes de cette espèce cultivées dans le monde entier : le Camellia sinensis assamica (Assam), le Camellia sinensis (Yunnan) et le Camellia sinensis (Cambodiensis).



Le Thé : Pays producteurs



Pays producteurs du thé



- Le thé est principalement cultivé en Asie, en Afrique, en Amérique Latine, autour des mers Noire et Caspienne. Les quatre plus grands pays producteurs de thé aujourd’hui sont **la Chine, l’Inde, le Sri Lanka et le Kenya**. Ensemble, ils **représentent 75% de la production mondiale**.
- Jusqu’à la fin du XIXe siècle, la production était concentrée en Asie. Maintenant le thé est cultivé dans des régions diverses telles que **l’Amérique et l’Afrique**, qui essayent de faire face à une hausse de la demande mondiale. Le thé est aujourd’hui produit dans une quarantaine de pays.
- Ces pays sont aussi et de manière logique les exportateurs les plus importants de thé. Cependant il existe des exceptions telles que le **Japon** qui, bien qu’étant un producteur de thé de taille important, affiche un niveau très faible d’exportation. En effet, la forte consommation de thé dans ce pays absorbe la majeure partie de la production locale. A l’inverse, le Sri Lanka exporte une plus grande part de thé que le Japon.

A photograph of a group of students in a lecture hall. They are seated in rows of wooden desks, facing forward. In the foreground, a young man with dark hair and glasses, wearing a dark suit and tie, is looking towards the front. To his right, another young man with dark hair, wearing a dark suit and tie, is also looking forward. Behind them, other students are visible, including a woman with glasses and a dark jacket. The room has wooden walls and a high ceiling.

Le Thé : Culture

La culture du thé

- Les différents types de thé ne sont pas issus de différentes plantes : le thé est fabriqué à partir des **feuilles** et du **bourgeon** qui se trouvent au bout de chaque branche du **théier** « *Camellia sinensis* ».
- On distingue 3 types de cueillettes manuelles qui dépendent de la qualité de thé que l'on désir obtenir : la cueillette "*Impériale*", la cueillette "*fine*" et la cueillette "*Classique*"
 - La cueillette « **Impériale** » : **Seuls le bourgeon terminal et une première feuille sont prélevés. Le bourgeon ou Pekoe, est en réalité la pointe du jeune rameau entourée par une jeune feuille non développée. C'est la collecte du bourgeon terminal qui donne le thé blanc.**
 - La cueillette « **fine** » : **Elle consiste à prélever le bourgeon terminal ainsi que les deux feuilles qui suivent. C'est une cueillette d'excellente qualité.**
 - La cueillette « **Classique** »: **Consiste à récolter trois ou quatre feuilles en plus du bourgeon. Elle donne des thés de moins bonne qualité que les précédents, mais permet au théier de mieux se développer. Les feuilles ne sont jamais cueillies séparément : on prend toujours a partie de la tige qui relie le bourgeon et les feuilles.**

A photograph of a group of students in a lecture hall. They are seated in rows of wooden desks, facing forward. The students are dressed in a variety of attire, including suits, ties, and casual clothing. The room is filled with the warm, golden light of a sunset or sunrise, creating a peaceful atmosphere. The text 'Le Thé : Processus de fabrication' is overlaid on the image in the lower-left quadrant.

Le Thé : Processus de fabrication

Processus de fabrication

Une fois cueillie, le thé est travaillé de façon différente et subi de nombreuses transformations pour donner :

un thé Vert, thé Noir, thé Blanc ou thé Bleu-Vert.

Process de fabrication :Le flétrissage

L'opération consiste à étaler le thé sur des tables de séchages et ramollir les feuilles de thé en évaporant l'eau de façon à pouvoir ensuite les rouler, sans qu'elles ne se brisent. Durée : 12 heures environ.

Flétrissage en plein air



Flétrissage sur claies



Process de fabrication :Le Roulage

Le roulage permet de briser les cellules de feuilles en libérant les huiles essentielles qui peuvent ensuite se lier à l'oxygène. Ce procédé prépare les feuilles à la fermentation.

Roulage à la main



Roulage à la machine



Process de fabrication :La Fémentation

L'oxygène se lie aux huiles essentielles des feuilles permettant ainsi son oxydation. Cette opération essentielle donne au thé noir son apparence. Son arôme et son goût subtil. Durée : 2 - 3 heures. L'art du producteur de thé dit "tea maker" consiste à interrompre le procédé de fermentation.

Fémentation



Fémentation



Process de fabrication :La dessiccation

Après la fermentation, les feuilles sont placées dans un séchoir à air chaud pendant 20 min. En exposant le thé à une haute température, la dessiccation stoppe la fermentation et sèche les feuilles.

La torréfaction



Séchage sur des fourneaux



Séchage avec des cylindres de roulage de dessiccation.

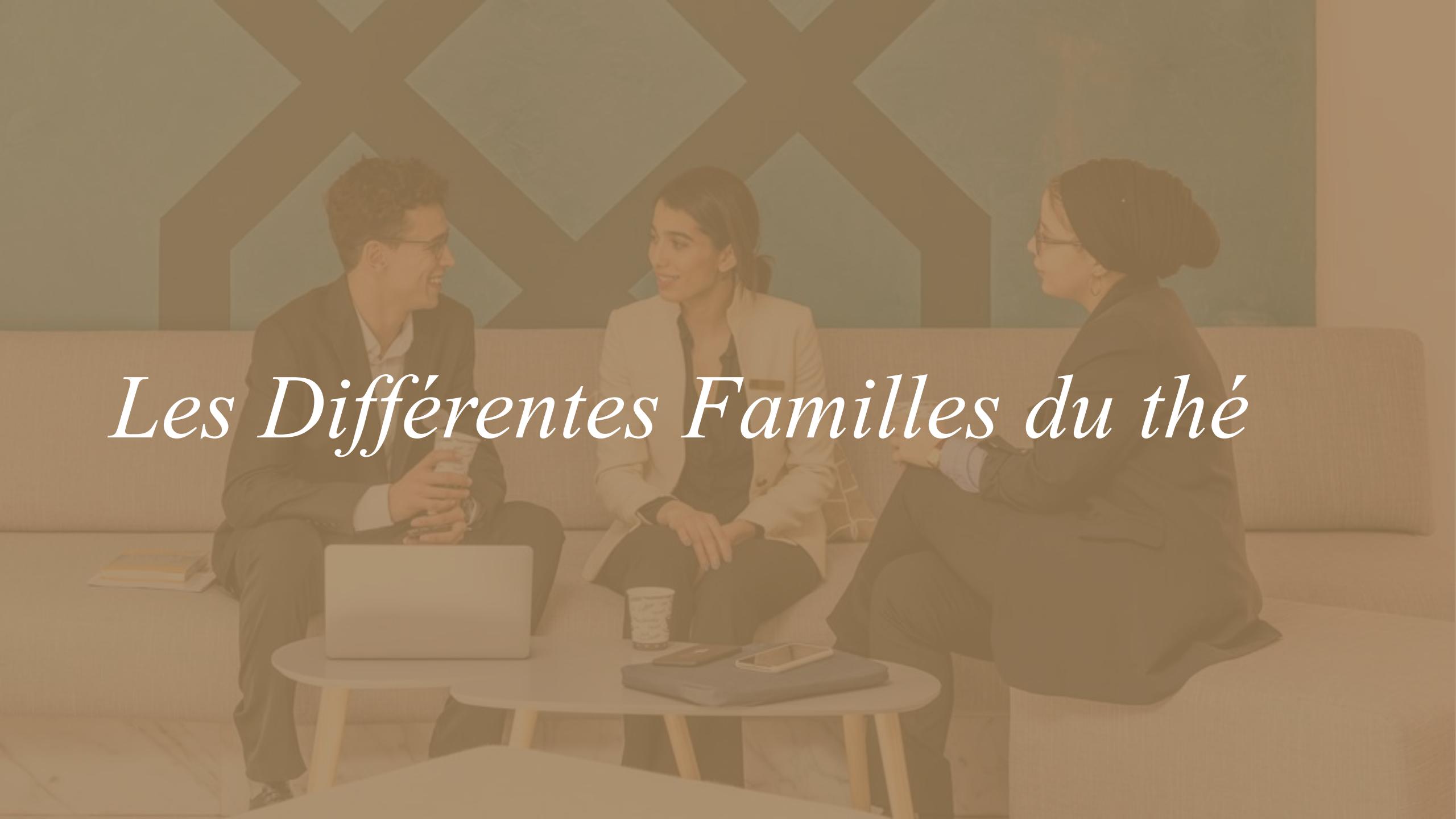


Process de fabrication :Le Criblage

Une partie des feuilles ayant été brisées lors du roulage, doivent être séparer selon leur taille et état. On obtient ainsi des grades de thé classés selon l'état des feuilles : entières, brisées et broyées.



Les Différentes Familles du thé



Familles du thé

Il existe différentes familles de thé : Nous parlerons des principales les plus connues. La distinction dépend de la transformation qui est faite de la feuille de thé et de la région d'où il provient .

Le thé Vert

Le Thé Noir

Le Thé Bleu-Vert

Le Thé Blanc

Le Thé Vert

C'est un thé non fermenté. Une fois cueillies, les feuilles de thé sont étalées sur des tables de séchage et ramollies en évaporant l'eau de façon à pouvoir les rouler, sans qu'elles se brisent.

Puis elles sont séchés pour réduire au maximum leur humidité et pour bloquer leur oxydation.

Selon le pays cette étape est soit un chauffage à sec comme en Chine dans des grandes bassines en cuivre posées sur le feu, soit chauffées à la vapeur comme au Japon. Ce processus participe à la différence d'arômes entre des thés vert chinois (Gunpowder), et des thés verts japonais (Matcha, Sencha), ces derniers étant souvent plus « acidulés » au goût, que leurs homologues chinois.

Le thé est ensuite roulé traditionnellement, ce thé était roulé à la main, c'est un processus maintenant souvent fait à la machine.

Les feuilles gardent leur couleur originelle et leur parfum.



Le Thé Noir

Pour le thé noir la fermentation est menée à son terme. C'est un thé fermenté. Les feuilles sont placées dans un endroit où règnent humidité et chaleur. L'oxygène se lie aux huiles essentielles de la feuille permettant ainsi son oxydation. Cette opération essentielle du " Tea maker" consiste à interrompre le procédé de fermentation au bon moment.

Différentes régions du monde productrices de thé ont donné leurs noms aux thés qu'elles produisent. C'est le cas notamment pour les thés noirs les plus célèbres Darjeeling, Ceylan (Sri Lanka) ou encore d'Assam.

Le Darjeeling : est alors un thé cultivé en Inde aux pieds de l'Himalaya (à 3000 m);

Le Ceylan : est un thé typique qui pousse en altitude des montagnes du centre de Sri Lanka;

L'Assam : est un thé poussant dans les plaines du Nord-Est de L'Inde (près de la Birmanie).



Le Thé Bleu Vert

Il s'agit d'un thé semi fermeté, dont la fermentation a été interrompue en cours de processus. Pour cette catégorie de thé, on utilise souvent des feuilles plus mûres, qui contiennent alors moins de tanins et de caféine.

Le thé bleu-vert est faible en caféine et en théine, il peut se boire toute la journée même le soir du fait qu'aucun risque de stimulation n'est donc à redouter. Il permet d'éliminer les graisses dans le sang et est très conseillé pour favoriser la digestion. Il contribue ainsi la perte de poids et aide à la désintoxication alimentaire notamment lié à l'alcool.

En fait, le thé Oolong est riche en catéchine et en polyphénol. Les polyphénols sont par ailleurs connus pour leurs propriétés anti-oxydantes permettant au thé Oolong de prévenir certains cancers. Enfin, le thé Oolong est aussi une boisson riche en vitamines A, C et D.



Le Thé Blanc

C'est un thé qui reste à l'état naturel. On laisse les feuilles se flétrir au soleil pendant quelques heures, puis on les sèche sur des séchoirs à claies, ou circule de l'air chaud. C'est un processus qui paraît simple, et pourtant la production des thés blancs est l'une des plus délicates. Le flétrissage à l'air libre est une opération très difficile à contrôler en termes d'humidité et de chaleur

: tout l'art du planteur consiste à bien anticiper les conditions climatiques et adapter en conséquence le moment de sa récolte. Le thé Blanc est uniquement produit en Chine, et le plus connus est le Pai Mu Tan (pivoine blanche) ; son coût élevé s'explique par le fait que seul le premier bourgeon est récolté et par la surveillance extrême lors de l'opération de flétrissage.





PROCESSUS DE FABRICATION PAR ÉTAPES

	① CUEILLETTE	② FLETRISSAGE	③ ROULAGE	④ OXYDATION	⑤ DESSICATION
OBJECTIF	Rendre la feuille plus souple pour faciliter le roulage.	Faire ressortir les sucs et huiles essentielles et/ou faciliter l'oxydation.	Révéler l'astringence du thé, la saveur, le corps et la couleur de la liqueur.	Stopper le processus d'oxydation en séchant les feuilles.	
THÉ BLANC			Feuille laissées à l'air libre et oxydation naturelle en surface.	Feuille laissées à l'air libre et oxydation naturelle en surface.	
THÉ VERT			Feuilles séchées à la vapeur.		
THÉ BLEU (THÉ OOLONG)	Feuilles étalées sur de grandes toiles à l'air libre.		Feuillés déposés sur des assiettes en bambou tressé.	Feuilles séchées dans des cuves cylindriques chauffées. (300°C).	
THÉ NOIR (OU THÉ ROUGE)	Feuilles étalées sur une grille au contact de l'air.	On brise les feuilles pour faciliter leur oxydation.	Feuilles étalées sur des plateaux en acier, verre ou céramique.	Feuilles séchées dans des cuves cylindriques chauffées. (120°C).	



Les thés TCHABA

Les thés TCHABA

- Tchaba est marque de thé et infusion très haut de gamme qui a pour ambition de conquérir le marché Marocain, Moyen Orient et Européen. En quelques années seulement, Tchaba a conquit le palais d'un large public a travers le monde grâce a un travail basé sur la connaissance de la plante et une priorité qui est :

La Qualité

- Tchaba ne choisit pour ces clients que le meilleur des plus beaux jardins producteurs de chine, du Japon, d'indes ou de Sri Lanka et autres...
- Chaque sachet est rempli et consus égalent par des mains expertes, un travail de respect du produit car Tchaba ne propose que des feuilles entières qu'on peut trouver dans les sachets en fibre de maïs biodégradable entièrement transparents pour laisser ses clients savourer un moment d'exception.

LA GAMME

● THÉ VERT VINTAGE

CHUN MEE BIO
GUNPOWDER
GREEN TEA CURLS
HOJICHA
SENCHA ZEN

● THÉ VERT BLEND

AMEERA
ALLDAY TEATOX
ARABESQUE SPICES
ARABIC NIGHTS
CURRANT DREAM
DÉLICES DE L'ORIENT
FRUIT PASSION
GENMAICHA
GREEN COLADA
JASMINE HAZE
LAYALI CHARQ
LEMONADA
MARRAKECH ARANCIA
MISSA DUBAI
MOROCCAN NIGHTS
ROYAL SUMMER
SHERAZADE
SENCHA GINGER
VANILLA SENCHA

● THÉ NOIR VINTAGE

CEYLAN IMPERIAL
ROYAL ASSAM
ROYAL BREAKFAST
ROYAL DARJEELING

● THÉ NOIR BLEND
1001 NIGHTS
CASABLANCA
CELEBRATION
CINNAMON
CLÉOPATRA
DESERT BLOOM
DESERT ROSE
EARL GREY DECAF
EARL GREY FLORA
EMIRATES SPICE
FARAWLA TEA
KHALEEJI SPIRIT
LAPSANG SOUCHONG
LEMON FRESH
MANGO PARTY
MARRAKECH
MASALA CHAI
SUNSHINE BLISS
SWETEST SECRET
TCHABA ROSE
TEMPTATION

● THÉ OOLONG VINTAGE

FANCY OOLONG
PHOENIX OOLONG
TI KUAN YIN

● THÉ OOLONG BLEND
ARABIAN DREAM
MILKY OOLONG
MYSTERIOUS MEDINA
ORIENTAL PRINCESS

● THÉ BLANC VINTAGE
PAI MU TAN
SILVER TIPS

● THÉ OOLONG BLEND
FLEUR DE LITCHI
JASMINE PEARL
PARADISE
ROSA
ROYAL JASMINE
SABAH DUBAI

● INFUSION

CHAMOMILE BREEZE
DOUCEUR DE SAMARKAND
FREE MIND
GINGER CALM
HAPPY FOREST
KINDER ROOIBOS
LEMON TWIST
NIGHT TEATOX
ROOIBOS HEAL
TCHABA MINT
TCHABA DIGEST
TCHABA RELAX
VERBENA MINT
ZAAATAR DIGEST
ZANZIBAR
ZÉNITUDE





Thank you