

Chers clients,

A votre demande, notre newsletter s'est étoffée. De nombreuses rubriques ont été créées : Recettes, Santé, Trucs et astuces et bien d'autres que vous découvrirez au fil de votre lecture.

Je tiens à remercier certains clients qui y ont activement collaboré : Mr Stienlet pour sa recette de thé Tibétain Mme Monique Collard pour ses trucs et astuces de super-Mamies Mme Descamps qui nous a aidé par ses conseils dans le choix de nos nouveautés.

J'en profite aussi pour souhaiter la bienvenue à Céline qui a récemment rejoint l'équipe de Magie du thé et a beaucoup contribué à la rédaction de cette news.

Vous aussi, vous pouvez y participer. Magie du thé se veut un lieu unique consacré au thé et avec pour vocation de faire découvrir les théés et toute la culture qui s'y rapporte sans élitisme, avec tout simplement le désir du partage. Alors, si vous avez des idées d'articles, de recettes, des questions, des photos,... N'hésitez pas à nous contacter à info@magieduthe.be ou au: 081 66 30 07

Je vous souhaite une bonne lecture Au plaisir de vous revoir.

Fanou

Nos Nouveaux Théés



Japan Kukicha

Le kukicha est un mélange traditionnel de thé vert japonais. Le moins riche en théine des théés traditionnels. Il est composé de quatre cueillettes de thé. La première cueillette est une sélection de feuilles basses de plants semi-sauvages de trois ans, cueillies à l'automne. La deuxième cueillette est composée de brins épais cueillis tous les 10 ans au cœur de l'hiver. Les deux dernières cueillettes sont des brins fins cueillis chaque année en mars et en juin. Le kukicha a un goût puissant et rafraichissant, avec un arrière-goût rappelant l'algue à maki.



Thé blanc d'Anji

Thé Blanc de la province du Fujian. Ce thé est récolté uniquement 2 jours par an: au printemps. Il provient de la récolte nommée "César", qui produit un thé dont le dos des feuilles est recouvert de duvet Blanc. Sa liqueur est délicate et douce.



Nuage blanc

Un excellent mélange de thé blanc, d'oranges, de pétales de ginkgo et de pétales de bleuets. Un mélange tout en douceur qui ravira les palais délicats.



Formose Jade Dong ding

C'est un des théés Oolong les plus populaires. Dong Ding est le nom d'une montagne Taiwanaise. Sur les pentes de cette montagne poussent les plantes de thé, dont ce Formose est produit. Son goût est unique. Son infusion est fruitée et amère, avec un léger goût d'orchidée. Le Jade Dong Ding Oolong convient très bien pour la cérémonie de thé Gung Fu.



Le Thé des deux chinois

Ce thé est l'évocation de la Chine Ancienne à travers la rencontre de deux chinois. L'un apporta le thé vert Sencha, l'autre les fruits (mangue, citron vert, noix de coco) et les épices (poivre et gingembre). Ils y rajoutèrent des pétales d'hélianthe et de rose rouge. Le mélange exquis des 2 chinois était né!

Quoi de Neuf?

Du nouveau dans notre magasin



A la demande de plus en plus nombreuses de nos clients, nous ouvrirons en Avril une petite zone dégustation. Venez partager avec nous une tasse de thé au **Rue bas de la Place, 7 -5000 Namur**

Du nouveau sur www.magieduthe.be

Nous avons aussi donné un coup de jeune à notre site Internet : Venez y découvrir notre boutique en ligne (les frais de livraison sont offerts à partir de 30 euros d'achat). Vous pouvez payer par virement bancaire, Paypal, visa card. De nouvelles rubrique vous y attendent: Recettes, Questions/ Réponses,....

Notre nouvelle gamme de cadeaux originaux créés autour du thé :



Les ballotins.

Vous êtes invité à une soirée. Au lieu d'apporter le traditionnel bouquet de fleurs ou la bouteille de vin, pourquoi ne par ravir vos hôtes et amis en leur apportant un ballotin de théés. Chacun de nos ballotins contient 3 types de théés différents de 20 grs chacun et une cuillère filtre. Un cadeau original qui sera le bienvenu à la fin du repas (à partir de 10 euros).

De nombreuses autres idées cadeaux vous attendent dans notre magasin.

Afin de vous remercier de votre fidélité, nous vous offrons -10% sur votre prochain achat. Valable jusqu'au 15/05/2008. Ce bon est valable dans :

- Notre magasin (Rue bas de la Place, 7 – 5000 Namur)
- Sur notre site Internet : www.magieduthe.be (entrez le code suivant : AVRIL2008 lors du paiement de vos achats sur Internet et le décompte de 10% se fera automatiquement)

Recettes

Mousse au chocolat aromatisé au Earl grey (Thé noir aromatisé à la bergamote). Pour petits gourmands à l'heure du goûter.



Ingrédients (Pour 4 personnes) :

50 g de [chocolat noir](#) (75% de cacao)

30 cl de [crème fraîche](#) liquide

30 g de sucre glace

4 blancs d'[œuf](#)

1,5 cuillères à café de [thé Earl Grey](#)

Préparation

Réduire au mortier les feuilles de thé en très fine poudre. Casser le chocolat en petits morceaux. Faire fondre les morceaux de chocolat au bain marie ou dans une casserole à feu très doux. Battre les blancs d'œuf en neige très ferme en ajoutant le sucre glace à la fin. Fouetter la crème liquide en chantilly et ajouter la poudre de thé. Verser le chocolat fondu avec la crème fouettée au thé en prenant soin de mélanger très délicatement. Pour plus de facilité, incorporer le chocolat petit à petit. Mélanger les blancs d'œuf en neige avec la crème au chocolat et mélanger très délicatement avec une spatule. Verser la mousse au chocolat dans des ramequins individuels et placer le tout pendant 4 heures au réfrigérateur.

Bon appétit !!!

Le thé Tibétain

Ingrédients : ½ tasse de thé de Darjeeling en vrac, 10 tasses d'eau chaude, sel à volonté, ½ tasse de beurre, 1 tasse de crème épaisse

Préparation: Mettre le thé dans l'eau chaude et remuer pendant 10 minutes. Puis faire bouillir le thé (3 à 4 minutes). Passer le thé et verser dans une baratte ou un grand pot. Ajouter le beurre, le sel et la crème et mélanger pendant 3 minutes. Puis servir dans des tasses.

Au Tibet, on prépare le thé dans une baratte. C'est une nécessité pour les tibétains d'en prendre 3 à 5 tasses chaque matin. En disant une prière d'offrande avant de la boire. La plupart des tasses sont en bois. A plusieurs reprises durant la journée, on prend un peu de beurre au fond de la tasse et on en frotte la paroi extérieure, cela empêche le bois de se craqueler quand on verse le thé chaud et la tasse prend une apparence brillante. Certains prennent aussi du beurre pour s'en frotter le visage, l'arrière des oreilles ou encore les mains. Le climat froid et sec est très dur pour la peau et le beurre sert de crème hydratante.

Trucs et Astuces de nos supers Mamies

Les Boutons

« Couvrir le bouton avec une couche de miel et appliquer un sparadrap.

Le miel tue les bactéries, garde la peau stérile et accélère la guérison. Il travaille pendant la nuit. »

Notre Calendrier

| | |
|------------------------|---|
| Avril 2008 | Le mois de la fonte : De nombreuses fontes à prix réduits |
| Avril 2008 | Ouverture de notre salon de dégustation. Au magasin : Rue bas de la Place, 7 – 5000 Namur. |
| Du 16 au 18 Mai | Nous participerons au 2ème festival des saveurs du Monde à Dinant. Pour plus d'information: http://www.festivaldessaveurs.net |
| Juin | Le mois de la Chine. Venez découvrir les ustensiles pour le Gung fu (cérémonie chinoise), les gaiwans,... et apprendre à les utiliser. |

Les bienfaits du thé

Le thé vert est beaucoup plus qu'une simple boisson chaude : c'est un véritable remède. De nombreux chercheurs reconnaissent aujourd'hui ses **propriétés anticancéreuses**.

Le thé noir a été fermenté, ce qui oxyde les molécules anticancer de la plante et détruit en bonne partie leurs molécules protectrices. C'est la raison pour laquelle les thés verts sont plus thérapeutiques que les thés noirs.

Le thé contient de la catéchine, des composés chimiques de la famille des polyphénols qui sont antioxydants. La catéchine aurait plus particulièrement la capacité de bloquer l'angiogénèse, c'est-à-dire la formation de nouveaux vaisseaux sanguins autour de la tumeur cancéreuse. Comme ces nouveaux vaisseaux apportent oxygène et nourriture pour la croissance de la tumeur, nuire à leur formation consiste à empêcher la tumeur de croître. Ainsi, la consommation de thé vert constitue un mode de protection contre le développement du cancer.

Le contenu en catéchines du thé varie en fonction du lieu de culture, de la variété de la plante, la saison de la récolte ainsi que

Nous vous facilitons la vie :

Vous êtes pressés?

Téléphonez nous (081 66 30 07), ou envoyez nous un email (info@magieduthe.be). Nous préparerons votre commande que vous viendrez récupérer au magasin sans frais additionnel.

La liste de nos thés est sur notre site Internet : www.magieduthe.be

VOYAGE VERS D'AUTRE HORIZONS : Le Maté



Le **maté** est une infusion consommée en Amérique du Sud, au Liban et en Syrie.

La plante utilisée, la *yerba maté* (*Ilex paraguayensis*), est une espèce sud-américaine du genre *Ilex* (comme les houx) et dont les feuilles, que l'on torréfie et pulvérise, fournissent, infusées dans l'eau chaude, une boisson stimulante, aux effets semblables à ceux du café ou du thé.

Le maté est riche en matéine, qui présente les mêmes vertus que la caféine sur la stimulation générale de l'organisme et la combustion des graisses, sans en avoir les effets désagréables tels que nervosité et troubles du sommeil.

Le mot maté vient du Quechua *mathi*, qui désigne une sorte de calebasse, récipient traditionnellement utilisé pour boire le maté auquel on insère la bombilla (paille avec des petits trous).

Ses vertus : tonique, coupe faim, soulage les douleurs rhumatismales et les maux de tête, favorise la perte de poids.

Nos conseils : il est recommandé de laisser **infuser suffisamment longtemps, soit environ 10 minutes, afin d'obtenir une dose efficace de substances actives.**

du procédé de transformation. En d'autres mots, tous les thés verts ne contiennent pas tous la même quantité de catéchine. On sait toutefois que, de façon générale, les thés verts japonais en contiennent plus que les thés chinois.

L'analyse du contenu en catéchine de plusieurs thés verts par l'équipe de recherche de Richard Béliveau et de Denis Gingras, auteurs de l'ouvrage *Les aliments contre le cancer*, a révélé que les thés verts suivants étaient les plus concentrés en catéchine, donc plus riches en molécules anticancer : Sencha-Uchiyama (japonais), Gyokuro (japonais), Sencha (japonais), Matcha (japonais), Pilo Chun Emperor (chinois).