



Le thé noir et le thé vert ne sont pas issus d'une espèce différente de théiers, mais d'un traitement particulier après récolte.

**Le Thé noir :** le **flétrissage** (18 à 32 h.) permet de retirer une partie de l'humidité présente dans les feuilles fraîches, celles-ci sont ensuite **roulées** pour briser les cellules qui libéreront des enzymes permettant une meilleure **fermentation**. L'**oxydation** (1 à 3 h.) consiste à laisser les feuilles reposer dans une pièce chaude et humide, puis elles sont chauffées à 90 ° pour arrêter la fermentation. Enfin, elles sont **triées**.

**Le Thé vert :** est un thé **non fermenté**. Les feuilles de thé sont portées à haute température pour stopper la fermentation. Elles sont ensuite **roulées**. C'est un thé frais, riche en **vitamines**, contenant **peu de théine**.

**Le Thé blanc :** une sélection particulièrement rigoureuse de **jeunes feuilles** et **bourgeons** associée à une **absence de flétrissage** permettent au thé blanc de préserver une belle saveur de **feuilles fraîches** de thé.

Le thé est le plus souvent récolté à la main au cours de 3 récoltes :  
**La récolte du printemps** donnera plus de bourgeons et des thés plus délicats, **la récolte d'été** des thés plus fruités et celle **d'automne** des thés plus charpentés, de moindre qualité.

A l'extrémité de chaque tige se forme un petit bourgeon enroulé sur lui-même, ce que les chinois nomment le «**Pekoe**».

**La qualité de la cueillette est déterminée par le nombre de feuilles prises à la suite du bourgeon, plus elles seront nombreuses, moins la cueillette sera fine.**

Les grades du thé se répartissent en deux grandes familles :

**les OP :** Orange Pekoe : 2 feuilles entières cueillies après le Pekoe,

**les BOP :** Broken Orange Pekoe : feuilles brisées.

**En 20 ans, la consommation de thé a doublé en France, 60% des français boivent du thé.**

**En restauration, comme au petit déjeuner, il est indispensable de proposer une belle carte de thés et des produits de première qualité.**



CAFES FOLLIET

683, rue de Chantabord - Z.I. de Bissy - CS 70425 - 73004 CHAMBERY Cedex  
Tél : 04 79 62 24 37 - Fax : 04 79 62 85 52 - [www.cafes-folliet.com](http://www.cafes-folliet.com)

Daniel Poncet Communication

Tea time...  
l'heure du thé by

CAFÉS  
FOLLIET 1880



So  
Precious !



# Tea time...

**FOLLIET a créé un concept complet pour faire de l'heure du thé un moment rare et précieux.**

Plusieurs mois de sourcing et de dégustation ont été nécessaires pour vous proposer une sélection particulièrement rigoureuse.

- Les thés que nous avons sélectionnés sont uniquement issus **des récoltes de printemps et d'été**, afin de vous offrir toute la fraîcheur et la subtilité des plus grands jardins et plantations.
- L'intégralité de nos thés noirs a été sélectionnée au grade **Orange Pekoe**, soit **2 feuilles entières cueillies après le bourgeon**.
- Nos thés aromatisés ont été **enrichis de véritables fleurs** de bleuet, de tournesol, de souci, de bruyère, ainsi que de **pétales** de roses, de **morceaux** de fruits, d'**écorces** de citron et d'orange pour vous apporter des arômes délicats.

## COFFRET THÉS

1 coffret + 6 théières + 15 cartes  
+ 12 boîtes de thés :

Ceylan, Darjeeling, Breakfast,  
Earl Grey Flower, Goût Russe, Vanille,  
Fruits Rouges, Impérial Alpage,  
Souvenir d'Enfance,  
Rosée du Matin,  
Vert Gundpowder,  
Vert Menthe.

0392

Ceylan du Sri Lanka	0229	Goût Russe	0329	Souvenir d'Enfance	0237	Jasmin	0350
Darjeeling Singtom	0208	Vanille	0245	Rosée du Matin	0248	Lapsang souchong	0222
Breakfast	0226	Fruits Rouges	0251	Vert Gundpowder	0225	Christmas tea	0246
Earl Grey flower	0224	Impérial des Alpages	0259	Vert à la menthe	0227	Blanc litchi	0269



# L'heure du thé by

CAFÉS

**FOLLIET** 1880

- Nos infusions pleines feuilles ont été **agrémentées de véritables fleurs** de camomille, de bruyère, de lavande et de bleuet, ainsi que de **boutons** d'oranger et de citronnelle.
- Nous vous proposons **une gamme de thés complète** pour satisfaire toutes les envies de vos clients.
- Nous avons travaillé sur **une mise en scène raffinée** de « l'heure du thé » :
  - Un design haut de gamme autour du **fameux dragon** de Chine,
  - Des sachets **en fibre textile** pour une meilleure infusion,
  - Des sachets **suremballés individuellement** dans un papier matifié, précisant le temps d'infusion optimal pour chaque thé,
  - Des boîtes **distributrices** de 24 sachets pratiques à ranger,
  - **Un coffret de présentation** en laque matifiée,
  - **6 théières** en porcelaine assorties aux **tasses à Thé**,
  - **15 cartes** « SO Précious » pour valoriser cette offre sur vos tables.



## COFFRET INFUSIONS

1 coffret + 6 théières + 15 cartes  
11 boîtes d'infusions :  
2 Verveine, 1 Slim-Minceur,  
1 verveine-menthe,  
2 Cézanne, 1 Tilleul, 1 Menthe,  
1 Alpage, 1 Yoga Zen,  
1 Camomille.

0393

Verveine	0315	Tilleul	0318	Verveine Menthe	0317
Slim Minceur	0774	Camomille	0320	des Alpages	0773
Cézanne	0321	Menthe poivrée	0322	Yoga-Zen	0775