

COLLECTION GOURMANDE

Le Thé

Nadia Bécaud

Le livre

Dans son pays d'origine, le thé a permis le développement d'une vaste culture plusieurs fois millénaires. Celle-ci s'exprime dans de nombreux domaines comme la santé, la vie artistique, la vie sociale, l'histoire, l'archéologie...

Cette plante unique, alliée au talent de l'être humain, offre "Les Dix Mille Thés", aux saveurs et aux propriétés si variées. Chacune des six familles du thé se réfère à des caractéristiques bien particulières : botaniques, médicinales ou de fabrications.

Dans cet ouvrage sont présentés chaque type de thé des principaux pays producteurs, leurs effets particuliers ainsi que l'Art du Thé qui leurs sont associés.

L'auteur

Amatrice de thé depuis l'enfance, l'intérêt de **Nadia Bécaud** pour cette boisson n'a cessé de s'épanouir jusqu'à en faire son activité professionnelle. C'est au cours de ses séjours d'études en Asie et plus particulièrement en Chine, berceau du thé, qu'elle a découvert cette riche culture qu'elle explore encore avec une rigueur et une exigence renouvelées. Son travail unique fait aujourd'hui de Nadia Bécaud une véritable ambassadrice du thé en France et en Europe.

Elle est Directrice Honoraire de l'Institut International de la Culture du Thé et Professeur de l'Art du Thé de l'Institut de Formation Professionnelle de Nanchang.

Septembre 2012

190 x 270 MM

RELIÉ, CARTONNÉ, ILLUSTRÉ

192 PAGES

25 € PRIX PUBLIC

ISBN : 978-2-35752-149-0



9 782357 521490

 ÉDITIONS
STÉPHANE BACHÈS

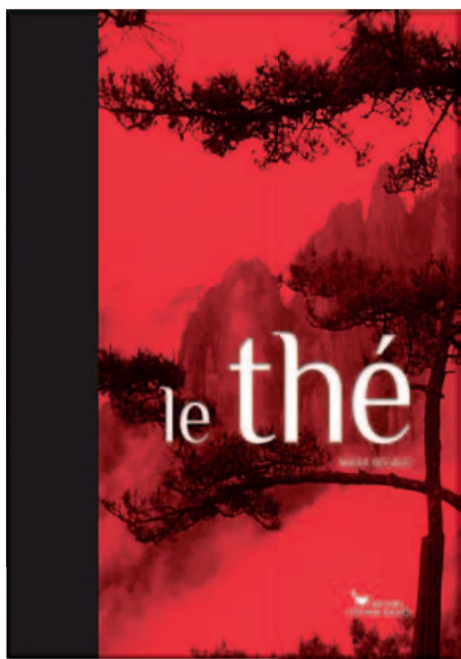
15^{bis} rue du Chariot d'Or - 69004 LYON - téléphone +33 (0)4 78 28 18 18 - contact@editionstephanebaches.com

Les points forts

- **Tout sur le thé : son histoire, ses traditions, sa culture, ses variétés...**
- **Un ouvrage de référence très complet par une des plus grandes spécialistes européennes du thé**
- **Un livre richement illustré, empreint de cet esprit et de cet Art du Thé**



www.editionstephanebaches.com



Septembre 2012

190 x 270 MM

RELIÉ, CARTONNÉ, ILLUSTRÉ

192 PAGES

25 € PRIX PUBLIC

ISBN : 978-2-35752-149-0



 ÉDITIONS
STÉPHANE BACHÈS

Le Thé

Nadia Bécaud

Sommaire

1/ LA CULTURE DU THÉ

L'histoire du thé

- L'origine du thé
- Avant les Tang
- Dynastie Tang
- Dynastie Song
- Dynastie Yuan
- Dynastie Ming
- Dynastie Qing
- Evolution de la fabrication

Les routes du thé

Les maisons de thé

Le thé et la santé

2/ LE THÉ

Le thé

- Une variété de Camellia
- Les jardins de thé
- La fabrication
- La qualité du thé

Les dix mille thés

- Les thés blancs – l'Art du Thé blanc et ses propriétés

- Les thés jaunes
- Les thés verts de Chine
- Les thés verts du Japon
- L'Art du thé vert et ses propriétés
- Les thés bleus ou thés wulong
 - Les thés des rochers de Wu Yi
 - Les thés de Anxi
 - Les Feng Huang Dan Cong
 - Les wulong de Formose
- L'Art du thé wulong et ses propriétés
- Les thés rouges de Chine
- Les thés rouges d'Inde : Darjeeling & Assam
- Les thés rouges de Ceylan et d'Afrique
- Les grades du thé rouge
- L'Art du thé rouge et ses propriétés
- Les thés noirs
 - Pu'er cru
 - Pu'er cuit
 - L'Art du thé noir
 - Les propriétés du thé noir

- Autres thés
 - Fleurs de thé
 - Thés fleuris
 - Thés aromatisés

L'art de la dégustation des thés de Chine

L'eau

3/ LA VOIE DU THÉ

LU YU : premier maître de thé

- Sa vie
- Le Traité du Thé
- L'héritage

Les racines du thé

- Le Taoïsme
- Le Confucianisme

Thé et bouddhisme

- Les 4 nobles vérités
- Amour et Compassion
- Le chan et le thé
- Le rôle des moines
- Tie Guan Yin
- Le Temple de Famen
- La Voie du Thé au Japon

Les vertus du thé

- Harmonie
- Respect
- Silence
- Sérénité
- Ici et maintenant

Les cérémonies de thé

- Les codes des rituels
- Les cérémonies en Chine
- Les cérémonies chez les minorités
- Le thé en Corée
- Le thé au Tibet

4/ LE THÉ AU XXI^e SIÈCLE